

Kryteria przyjęcia próbek do pracowni PCR

- Do badań w kierunku **KHV** przyjmowane są ryby z gatunku karp i koi karp.
- Do badań w kierunku **Salmonella** przyjmowane są próbki żywności oraz próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności (w tym wymazy z tusz, skórki z szyi tuszek drobiowych).
- Do badań w kierunku **Listeria monocytogenes** przyjmowane są próbki żywności oraz próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności.
- Próbki do badań należy dostarczyć w szczelnym, nieuszkodzonym opakowaniu, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, oznaczone w sposób umożliwiający ich identyfikację.
- Próbki mogą być opakowane w papier, folię, woreczki foliowe, woreczki strunowe, pojemniki plastikowe, szklane, opakowania fabryczne (jednostkowe) lub inne czyste opakowania w zależności od asortymentu.
- W dokumentacji towarzyszącej próbce powinna być podana data oraz godzina pobrania próbek (w przypadku próbek pobranych dzień przed dostarczeniem do laboratorium) oraz powierzchnia, z której została pobrana próbka.
- Liczba i wielkość próbek musi być zgodna z deklaracją klienta na zleceniu, stanem faktycznym próbek oraz jeśli to konieczne z odpowiednią normą przedmiotową lub właściwym aktem prawnym

L.p.	Rodzaj próbki	Wielkość próbki badanej
1.	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne,	Nie mniej niż 200 g / ml; w przypadku opakowań mniejszych za próbkę przyjmuje się kolejne opakowania o łącznej masie nie mniejszej niż 200 g/ml
2.	Skórki z szyjek tusz drobiowych	5 x po ok. 25g
3	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Pobrane z określonej powierzchni.
4.	Próbki z tusz zwierząt rzeźnych (wymazy)	badanie w kierunku <i>Salmonella</i> : łączna powierzchnia wymazu musi obejmować co najmniej 400 cm ²
5.	Badanie w kierunku KHV	30 sztuk ryb w przypadku braku objawów choroby lub 10 sztuk ryb z objawami klinicznymi wskazującymi na zakażenie herpeswirusem koi.



Temperatura transportu

Rodzaj próbki	Wymaganie
produkty trwałe	temperatura pokojowa (< 40°C)
produkty mrożone i głęboko mrożone	< -15°C, najlepiej < -18°C
produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej	od +1°C do +8°C
mleko niesterylizowane i płynne przetwory mleczne	od +1°C do +5°C
półstałe i stałe przetwory mleczne za wyjątkiem masła i sera	od +1°C do +5°C
masło i produkty pochodne	od +1°C do +5°C
ser świeży, topiony, inne sery	od +1°C do +5°C
mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku	temperatura otoczenia, max. 30°C
próbki z tusz zwierząt rzeźnych (wymazy)	Od +1°C do +8°C
ryby żywe (karp i koi karp) do badania KHV	od +16°C do +25°C
ryby (karp i koi karp) uśmiercone do badania KHV	od +4°C do +10°C