

ZLECENIODAWCA**PŁATNIK (jeżeli inny niż ZLECENIODAWCA)**

| | | | |
|-------------------|--|-------------------|--|
| Nazwa firmy: | | Nazwa firmy: | |
| Adres: | | Adres: | |
| NIP: | | NIP: | |
| Osoba kontaktowa: | | Osoba kontaktowa: | |
| Telefon: | | Telefon: | |
| E-mail: | | E-mail: | |

ZLECENIE STAŁE

| | | | |
|---------------|--|----|--|
| Obowiązuje od | | do | |
|---------------|--|----|--|

CEL BADANIA / PRZEZNACZENIE WYNIKU BADANIAWyniki badań będą wykorzystane w obszarze regulowanym prawnie: TAK NIEInny cel: **METODA POBIERANIA PRÓBEK**

1. Procedura pobierania próbek:

 Obszar regulowany prawnie (proszę podać dokument) Poza obszarem regulowanym prawnie Inna

2. Plan pobierania próbek:

 Próbką pobrana zgodnie z planem (proszę podać dokument) Próbką pobrana poza planem

3. Wymazy:

 Wymaz pobrany z powierzchni ograniczonej szablonem o powierzchni: cm² Wymaz pobrany z powierzchni nieograniczonej szablonem**POZOSTAŁE USTALENIA**1. Proszę podać nazwisko osoby upoważnionej do odbioru raportu z badań 2. Proszę wskazać formę przekazania raportu z badań Poczta E-mail (jeżeli inny niż Zleceniodawca, proszę wskazać adres) 3. Czy raport z badań ma być przygotowany również w wersji angielskiej (dodatkowa opłata) TAK NIE4. Czy raport z badań ma uwzględniać stwierdzenie zgodności (dodatkowa opłata) TAK NIEJeżeli tak, jakie kryteria laboratorium powinno uwzględnić

5. Jaką zasadę podejmowania decyzji ma zastosować laboratorium przy stwierdzeniu zgodności?

 prosta akceptacja* inna

* ryzyko przyjęcia niezgodnego wyniku i/lub ryzyko odrzucenia zgodnego wyniku wynosi 50%

6. Czy raport z badań ma uwzględniać oszacowaną niepewność (dodatkowa opłata) TAK NIE7. Czy wyrażają Państwo zgodę na ewentualne zlecenie badania podwykonawcy TAK NIEBadanie zlecono ALS Republika Czeska ALS Portugalia ALS Słowacja

8. Dane identyfikacyjne próbek oraz zakres badań będą przesyłane w formie np. Excel, Word, E-mail.

9. Informacja wymagana do przyjęcia próbki do badania to: nazwa próbki.

10. Pozostałe informacje identyfikacyjne próbki to: opakowanie (oryginalne/zastępcze), data produkcji, data przydatności, nr partii, data pobrania, miejsce pobrania, osoba pobierająca czy temperatura przechowywania.

11. Dodatkowe uwagi

INFORMACJE

- Wielkość próbki do badań wynosi min. 100 g (próbki żywności) lub min. 200 ml na 1 kierunek badania (próbki wody).
- Termin realizacji badania wynika z zastosowanej metodyki.
- Zleceniodawca ma prawo do złożenia skargi w formie pisemnej, w terminie 14 dni od otrzymania raportu z badań.
- W przypadku odstępstwa od niniejszego Zlecenia, Zleceniodawca zostanie poinformowany o tym fakcie przed rozpoczęciem badania; decyzja o zgodzie na odstępstwo należy do Zleceniodawcy.
- Za zgodą Laboratorium, Zleceniodawca ma prawo do uczestnictwa w charakterze obserwatora na poszczególnych etapach badań dla niego wykonywanych.
- Laboratorium przestrzega zasady poufności, bezstronności i prawa własności Zleceniodawcy, chyba, że występuje bezpośrednie zagrożenie zdrowia i życia ludzi lub względy epizootyczne. Laboratorium, w takich przypadkach, powiadamia właściwe do tych spraw organy.
- Zleceniodawca wyraża zgodę na gromadzenie i wykorzystywanie wyników badań do celów statystycznych i naukowych.
- Dostarczone próbki do Laboratorium nie podlegają zwrotowi.
- W przypadku pobierania próbek przez Zleceniodawcę lub przedstawiciela Zleceniodawcy, Zleceniodawca bierze za tę czynność odpowiedzialność mając świadomość, że sposób pobierania próbek oraz warunki ich dostarczenia do Laboratorium mają wpływ na miarodajność wyników badań. Zleceniodawca swoim podpisem potwierdza, że zna sposoby pobierania próbek.
- Ogólne warunki świadczenia usług dostępne są na stronie internetowej www.alsglobal.com

Metody zgodne z załącznikiem 1
Podpis Zleceniodawcy:

Przegląd formularza zlecenia i przyjęcie do realizacji (Wypełnia Laboratorium)

Data

Podpis

ZAKRES BADAŃ (proszę wybrać właściwe zaznaczając X)

MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI

| | | | |
|--------------------------|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> | Ogólna liczba drobnoustrojów (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 | A |
| <input type="checkbox"/> | Ogólna liczba drobnoustrojów (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba bakterii z grupy coli w temperaturze 30°C | PN-ISO 4832:2007 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność bakterii z grupy coli w temperaturze 30°C | PN-ISO 4831:2007 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 16649-2:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 7251:2006 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Salmonella</i> spp. | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Salmonella</i> spp. | * PB-01 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD V10-09/12/10 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Salmonella</i> Enteritidis | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 + PB-06 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Salmonella</i> Typhimurium | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 + PB-06 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | * PB-02 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS Listeria Agar | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | * PB-04 wyd. 3 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIO-RAD RAPID'L.mono | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> | * PB-03 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS Listeria Agar | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10 | A |
| <input type="checkbox"/> | Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> | PN-EN ISO 7932:2005 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Clostridium perfringens</i> | PN-EN ISO 7937:2005 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba drożdży i pleśni (produkty „mokre” Aw>0,95), norma wycofana | PN-ISO 21527-1:2009 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba drożdży i pleśni (produkty „suche” Aw≤0,95), norma wycofana | PN-ISO 21527-2:2009 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych | PN-ISO 15213:2005 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Campylobacter</i> spp. | PN-EN ISO 10272-2:2017-10 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej | PN-ISO 15214:2002 | A |
| <input type="checkbox"/> | Inne: | | |
| <input type="checkbox"/> | Inne: | | |

MIKROBIOLOGIA WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

| | | | |
|--------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 22°C (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 6222:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> | Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 36°C (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 6222:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Escherichia coli</i> (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba bakterii grupy coli (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba enterokoków (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 7899-2:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 16266:2009 | A |
| <input type="checkbox"/> | Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie w przetrwalnikami) (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 14189:2016-10 | A |
| <input type="checkbox"/> | Inne: | | |

MIKROBIOLOGIA WODY CIEPŁEJ

| | | | |
|--------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Liczba bakterii z rodzaju <i>Legionella</i> (metoda filtracji membranowej) | PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12 | A |
|--------------------------|--|-------------------------------------|---|

ZAKRES BADAŃ (proszę wybrać właściwe zaznaczając X)

MIKROBIOLOGIA PRÓBEK ŚRODOWISKOWYCH - WYMAZY I POPŁUCZNYN

| | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ogólna liczba drobnoustrojów (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba bakterii z grupy coli w temperaturze 30°C | PN-ISO 4832:2007 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 16649-2:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Salmonella</i> spp. | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Salmonella</i> spp. | * PB-01 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD V10-09/12/10 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | * PB-02 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Listeria</i> spp. | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba drożdży i pleśni (produkty „mokre” Aw>0,95), norma wycofana | PN-ISO 21527-1:2009 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Campylobacter</i> spp. | PN-EN ISO 10272-2:2017-10 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej | PN-ISO 15214:2002 | A |
| <input type="checkbox"/> Inne: | | |
| <input type="checkbox"/> Inne: | | |

MIKROBIOLOGIA PASZ - KARMA DLA ZWIERZĄT

| | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ogólna liczba drobnoustrojów | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | A |
| <input type="checkbox"/> Obecność <i>Salmonella</i> spp. | * PB-01 wyd. 5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD V10-09/12/10 | A |
| <input type="checkbox"/> Liczba drożdży i pleśni, norma wycofana | PN-ISO 21527-2:2009 | A |

OBSZAR SPEŁNIAJĄCY WYMAGANIA PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| | | |
|--|----------------------------------|----|
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Pseudomonas</i> spp. (mleko i przetwory mleczne) | PKN-ISO/TS 11059:2018-03 | NA |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Pseudomonas</i> spp. (mięso i przetwory mięsne) | PN-EN ISO 13720:2010 | NA |
| <input type="checkbox"/> Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> (wymazy, popłuczyny) | PN-ISO 7251:2006 | NA |
| <input type="checkbox"/> Obecność bakterii z grupy coli (wymazy, popłuczyny) | PN-ISO 4831:2007 | NA |
| <input type="checkbox"/> Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> (wymazy, popłuczyny) | PN-EN ISO 7932:2005 | NA |
| <input type="checkbox"/> Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie z przetrwalnikami)(wymazy, popłuczyny) | PN-EN ISO 14189:2016-10 | NA |
| <input type="checkbox"/> Liczba drożdży i pleśni w powietrzu (metoda sedymentacyjna) | PB-08 wyd. 1 z dn. 11.01.2021 r. | NA |
| <input type="checkbox"/> Ogólna liczba drobnoustrojów w powietrzu (metoda sedymentacyjna) | PB-08 wyd. 1 z dn. 11.01.2021 r. | NA |

* Wskazane procedury badawcze stanowią metody alternatywne w stosunku do metod referencyjnych i nie mogą być zastosowane do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie.

A – badanie akredytowane; NA - badanie nieakredytowane

W przypadku, gdy norma metodyczna pozostawia wybór co do temperatury inkubacji, laboratorium przeprowadza inkubację w 37 ± 1°C.

Zakresy:

Żywność, pasze: od 1 jtk/ml (produkty płynne), od 10 jtk/g (produkty stałe)

Próbki środowiskowe: od 1 jtk/cm², od 5 jtk/wymaz, od 10 jtk/wymaz

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi: od 1 jtk/100ml, od 1 jtk/250ml

Woda ciepła użytkowa: od 1 jtk/100ml, od 1 jtk/1L