

PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE PENTRU CONTROL MICROBIOLOGIC

Produse în stare solidă /ambalate individual

- unitatea este reprezentată de un produs aflat în ambalajul final, nedeschis
- se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului
- numărul de unități de probă este în funcție scopul analizei (autocontrol/ în conformitate cu Regulamentul Comisiei (CE) NR.2073/2005 cu privire la criteriile microbiologice pentru produsele alimentare), iar cantitatea de produs pe fiecare unitate prelevată trebuie să aibă cel puțin 200 gr

Produse în stare lichidă/ambalate individual

- unitatea este reprezentată de un produs aflat în ambalajul final, nedeschis
- se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului
- numărul de unități de probă este în funcție scopul analizei (autocontrol/ în conformitate cu Regulamentul Comisiei (CE) NR.2073/2005 cu privire la criteriile microbiologice pentru produsele alimentare),
- cantitatea de produs pe fiecare unitate prelevată trebuie să aibă cel puțin 200 ml

Produse alimentare vrac în stare solidă neambalate

- în cazul produselor alimentare în stare solidă neambalate (vrac), unitatea este reprezentată de cantitatea de produs prelevată o dată cu echipamentul special de prelevare, din masa produsului.
- unitățile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului
- numărul de unități de probă este în funcție scopul analizei (autocontrol/ în conformitate cu Regulamentul Comisiei (CE) NR.2073/2005 cu privire la criteriile microbiologice pentru produsele alimentare)
- dimensiunea unității este cuprinsă între 200 g și 500 g
- fiecare unitate de produs va fi prelevată în ambalaj corespunzător, (de ex. Ambalaj de uz alimentar, la prima utilizare), suficient de rezistent la rupere, individualizat unic și clar prin numerotare

Produse alimentare vrac în stare lichidă neambalate

- în cazul produselor alimentare în stare lichidă neambalate (vrac), unitatea este reprezentată de cantitatea de produs prelevată o dată cu echipamentul special de prelevare, din masa produsului.
- unitățile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului
- numărul de unități de probă este în funcție scopul analizei (autocontrol/ în conformitate cu Regulamentul Comisiei (CE) NR.2073/2005 cu privire la criteriile microbiologice pentru produsele alimentare)
- dimensiunea unității este cuprinsă între 200 ml și 500 ml
- fiecare unitate de produs va fi prelevată în ambalaj corespunzător, (de ex. Ambalaj de uz alimentar, la prima utilizare), suficient de rezistent la rupere, individualizat unic și clar prin numerotare

Ambalarea și transportul probelor către laborator

- După prelevare, fiecare probă se indentifică unic prin etichetare, se ambalează separat, în recipiente inerte și curate, care să confere protecție adecvată împotriva contaminării externe și deteriorării probei în timpul transportului.
- Proba finală este trimisă la laborator cât mai curând posibil, luând toate măsurile necesare de precauție împotriva scurgerilor sau alterării (de ex., alimentele congelate trebuie păstrate congelate, cele perisabile trebuie păstrate reci sau congelate, după caz).
- Pentru produsele refrigerate proaspete foarte perisabile sunt necesare următoarele indicații suplimentare: - trebuie evitate temperaturile de congelare în timpul transportului și depozitării;
 - alimentele preambalate trebuie să fie transportate/depozitate la sau sub temperatura de depozitare indicată pe eticheta produsului.
- În lipsa unor mențiuni existente pe eticheta produsului privind condițiile de transport și păstrare a probelor de produse alimentare, se recomandă ca pe perioada transportului și păstrării probelor până la analizarea lor să se asigure temperatura probei finale – menținută în regimul de refrigerare (2-4°C);