

## Materiał pomocniczy

### *Kiedy należy wydzielić podpróbkę - przykłady*

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
<b>Zanieczyszczenia</b>	<b>Produkt</b>	<b>1 próbka połączona pobrana do badania</b>	<b>Podpróbka=próbka</b>	<b>Kolejne wyniki z tej samej domeny</b>
	Borowiki suszone oznaczone datą przydatności do spożycia 22-12-2022	Próbka 1 kg	Jedna podpróbka o masie 1 kg	Ołów 0,52 mg/kg Kadm 0,85 mg/kg Rtęć 0,75 mg/kg
	Spirulina – suplement diety oznaczona numerem serii LOT 15042019A	Próbka 1 kg pobrana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 333/2007	Jedna podpróbka o masie 1 kg	Ołów 2,62 mg/kg Kadm 4,31 mg/kg Rtęć 0,99 mg/kg Benzo(a)piren 95,0 µg/kg Benz(a)antracen 159,0 µg/kg Benzo(b)fluoranten 62,0 µg/kg Chryzen 311,0 µg/kg Suma 4 WWA 627 µg/kg
	Sałata, data dostawy 16/05/2019, sklep warzywny Groszek, ul. Rzodkiewki 2, 06-521 Wiśniewo	Próbka 10 szt. pobrana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 1882/2006	Jedna podpróbka o masie 1 kg	Azotany 587 mg/kg
		Próbka 10 szt. pobrana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 1882/2006	Jedna podpróbka o masie 1 kg	Ołów < LOQ Kadm < LOQ
<i>Uwaga wystarczające jest pobranie jednej próbki (zbiorczej np. 10 szt.) spełniając wymagania obu rozporządzeń, w systemie należy wprowadzić jednak dwie próbki</i>				

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
Zanieczyszczenia	Produkt	1 próbka połączona pobrana do badania	Podpróbka=próbka	Kolejne wyniki z tej samej domeny
	Orzechy laskowe sprowadzone z Turcji partia C234, masa partii 16 ton	Jedna próbka zbiorcza o masie 20 kg	Pierwsza wydzielona podpróbka o masie 10 kg	Aflatoksyna B <sub>1</sub> 3,25 µg/kg Aflatoksyna G <sub>1</sub> 2,12 µg/kg Aflatoksyna B <sub>2</sub> 1,02 µg/kg Aflatoksyna G <sub>2</sub> 0,88 µg/kg Suma aflatoksyn 7,27 µg/kg
			Druga wydzielona podpróbka o masie 10 kg	Aflatoksyna B <sub>1</sub> 3,12 µg/kg Aflatoksyna G <sub>1</sub> 1,98 µg/kg Aflatoksyna B <sub>2</sub> 1,09 µg/kg Aflatoksyna G <sub>2</sub> 1,01 µg/kg Suma aflatoksyn 7,20 µg/kg
	Szprot podwędzany w oleju Winter	Jedna próbka zbiorcza 5 konserw o masie 200 g netto	Jedna podpróbka będąca homogenatem całej zawartości konserw	Benzo(a)piren 0,92 µg/kg Benz(a)antracen 1,31 µg/kg Benzo(b)fluoranten 0,80 µg/kg Chryzen 2,45 µg/kg Suma 4 WWA 5,48 µg/kg
			<i>Nie oddzielamy oleju jadalnego od szprotów, ponieważ obie części są jadalne i dla obu wyznaczono wymagania</i>	
	Groszek zielony konserwowy w zalewie wodnej	Jedna próbka zbiorcza 5 konserw a 200 g	Jedna podpróbka=groszek po usunięciu odcieku	Ołów 0,059 mg/kg Kadm < LOQ
Pestycydy	Produkt	1 próbka połączona pobrana do badania	Podpróbka=próbka	Kolejne wyniki z tej samej domeny
	Bakłażan	Próbka o masie 10 kg	Podpróbka o masie 10 kg	...

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
<b>Mikrobiologia</b>	<b>Produkt</b>	<b>Odpowiednia liczba próbek np. 5, 30</b>	<b>Podpróbka=próbka zawsze!</b>	<b>Kolejne wyniki</b>
	Mleko pasteryzowane 3,2% tłuszczu	Próbka nr 1, butelka 1 litr	---	<i>Salmonella</i> nie wykryto <i>Listeria</i> nie wykryto
		Próbka nr 2, butelka 1 litr	---	<i>Salmonella</i> nie wykryto <i>Listeria</i> nie wykryto
		Próbka nr 3, butelka 1 litr	---	<i>Salmonella</i> nie wykryto <i>Listeria</i> nie wykryto
		Próbka nr 4, butelka 1 litr	---	<i>Salmonella</i> nie wykryto <i>Listeria</i> nie wykryto
		Próbka nr 5, butelka 1 litr	---	<i>Salmonella</i> nie wykryto <i>Listeria</i> nie wykryto
<p><i>Proszę zwrócić uwagę, że jeżeli pobrano próbkę lodów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 (5 próbek) do badania w kierunku Salmonella spp. oraz do dodatkowo do badania w kierunku Enterobacteriaceae, których brak w ww. rozporządzeniu to jako sposób pobrania należy wybrać rozporządzenie!</i></p>				

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
Substancje dodatkowe	Nazwa produktu	Próbka	Kolejne podpróbki o ile z produktu można wydzielić podpróbki różniące się matrycą środka spożywczego, w szczególności gdy są to części klasyfikowane do różnych grup wg rozporządzenia (UE) nr 1333/2008	Kolejne wyniki
	Napój oranżada czerwona	Opakowanie 1 litr	Podpróbka opakowanie 1 litr	Żółcień pomarańczowa Azorubina Czerwień koszenilowa
	Landrynki owocowe 'sopelki'	3 opakowania o masie 200 g	Podpróbka 1: cukierki żółte i czerwone	Tartrazyna Żółcień pomarańczowa Azorubina Czerwień koszenilowa
			Podpróbka 2: cukierki niebieskie i zielone	Tartrazyna Żółcień pomarańczowa Błękit brylantowy
	Pierogi ruskie	3 opakowania o masie 400 g	Podpróbka 1: Ciasto z pierogów, masa 450 g	...
			Podpróbka 2: Farsz ziemniaczano- serowy, masa 750 g	...
	Nachosy paprykowe z sosem serowym (sprzedawane razem jednak sos nie jest dodany do nachosów)	1 zestaw o łącznej masie 195 g	Podpróbka 1: Nachosy, masa 165 g	...
			Podpróbka 2: Sos serowy, masa 30 g	...

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
<b>Materiały do kontaktu z żywnością</b>	<b>Produkt</b>	<b>Liczba partii x liczba płynów modelowych x 3 (x 4 jeżeli wg normy)</b>	<b>Podpróbka=próbka</b>	<b>Kolejne wyniki</b>
	Kieliszki kryształowe	Próbka nr 1, kieliszek	---	Ołów 0,010 mg/kg Ołów średnio 0,014 mg/kg Płyn modelowy 4% kwas octowy
		Próbka nr 2, kieliszek	---	Ołów 0,012 mg/kg Płyn modelowy 4% kwas octowy
		Próbka nr 3, kieliszek	---	Ołów 0,018 mg/kg Płyn modelowy 4% kwas octowy
		Próbka nr 4, kieliszek	---	Ołów 0,015 mg/kg Płyn modelowy 4% kwas octowy
	Łyżka poliamidowa	Próbka nr 1, łyżka poliamidowa	---	... Płyn modelowy ...
		Próbka nr 2, łyżka poliamidowa	---	... Płyn modelowy ...
		Próbka nr 3, łyżka poliamidowa	---	... Płyn modelowy ...

## Izolaty

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Podpróbka	Wynik
AMR	Mięso drobiowe, filet z kurczaka	Próbka nr 1, filet z kurczaka	---	<i>E. coli</i> potencjalnie wytwarzająca betalaktamazy z grupy ESBL obecna

Domena danych Rodzaj kontroli	Partia	Próbka	Izolat	Wynik
AMR	Mięso drobiowe, filet z kurczaka	Próbka nr 1, filet z kurczaka	E. coli potencjalnie wytwarzająca betalaktamazy z grupy ESBL	Panel 1 Ampicylina >64 (MIC) oporny
				...
				...
				...

## **Zgłaszanie uwag/komentarzy = wynik testowania**

### Zadanie do wykonania:

Wprowadzanie próbek. Zbieranie informacji o poprawności działania systemu.

### Na co należy zwrócić uwagę. Odpowiedź na pytania:

1. Czy zaplanowany zestaw danych umożliwia Państwu przekazanie wszystkich istotnych informacji o kontrolach / próbkach / badaniach?
2. Czy podział informacji na formularze i ich układ jest wygodny do pracy?
3. Czy nazwy pól na formularzach są zrozumiałe, czy wiadomo jaką informację wpisać?
4. Czy terminologia w słownikach (pola rozwijalne) jest wyczerpująca?
5. Czy terminologia w słownikach (pola rozwijalne) jest zrozumiała?
6. Czy łatwo wyszukać odpowiedni termin w słowniku?
7. Czy system działa poprawnie (brak zbędnych przerw w pracy, prawidłowe wyświetlanie pól, reakcja na przyciski, przechowywanie danych)?
8. Czy system jest przejrzysty (łatwo wyszukać odpowiednie informacje), ułożenie kontrolek jest wygodne, intuicyjne?
9. Czy wyświetlane komunikaty są zrozumiałe?
10. Czy występują błędy techniczne, literowe, itp.?
- 11. oraz oczywiście konkretne wskazówki (ewentualne, choć nie konieczne, propozycje zmian) wynikające z odpowiedzi na powyższe pytania**
12. Wszelkie inne Państwa obserwacje, uwagi, spostrzeżenia
13. Czy przewidziane w systemie funkcjonalności działają poprawnie (szczególnie WYSZUKIWANIE)

### Wszystkie informacje należy przesyłać na:

epibaza.bz.pilotaz@pzh.gov.pl