

**A. Τσακαλίδης Ε.Ε.**

Εργαστήρια Φυσικών, Χημικών &amp; Μικροβιολογικών Δοκιμών

Τσαμαδού 12, Πειραιάς 185 31

Τ. 210 41 75 865, F. 210 41 72 895

info@tsakalidislabs.gr

www.tsakalidislabs.gr

**Tsakalidis**

Analysis&amp;Testing

**Δειγματοληψία τροφίμων**

Κατά την διενέργεια της δειγματοληψίας και τη μεταφορά του δείγματος στο εργαστήριο, είναι σημαντικό να τηρούνται οι βασικοί κανόνες έτσι ώστε:

1. Το προς εξέταση δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό της παρτίδας στην οποία ανήκει.
2. Να μην υπάρχει αλλοίωση της σύνθεσης και της μικροβιακής κατάστασης του δείγματος από την στιγμή της δειγματοληψίας έως την παράδοσή του στο εργαστήριο.

Κάποιες γενικές αρχές:

- Η επιλογή του δείγματος από μία παρτίδα πρέπει να γίνεται τυχαία.
- Η ποσότητα του δείγματος θα πρέπει να επαρκεί για τις ζητούμενες δοκιμές. Μπορείτε να ζητήσετε από το εργαστήριο πληροφορίες για την ποσότητα του δείγματος που απαιτείται για τις αναλύσεις που έχετε επιλέξει.
- Για συσκευασμένο έτοιμο τελικό προϊόν, θα πρέπει να λαμβάνεται ολόκληρη η εμπορική συσκευασία έτσι ώστε να αποφευχθούν χειρισμοί που πιθανόν θα επιφέρουν επιμολύνσεις στο προϊόν.
- Όταν ζητούνται για το ίδιο δείγμα χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις είναι απαραίτητο να προσκομίζονται στο εργαστήριο δύο ξεχωριστές συσκευασίες. Ξεχωριστές συσκευασίες πιθανόν να χρειασθούν και για ευπαθείς χημικές αναλύσεις (πχ. Βιταμίνες).
- Για μη συσκευασμένο προϊόν (α' ύλη, ενδιάμεσο ή τελικό προϊόν) θα πρέπει να γίνονται προσεκτικοί χειρισμοί, ιδιαίτερα όταν πρόκειται να εξεταστούν μικροβιολογικές παράμετροι. Σε αυτήν την περίπτωση η δειγματοληψία θα πρέπει να γίνεται με αποστειρωμένα εργαλεία και με χρήση αποστειρωμένων γαντιών και εάν είναι δυνατόν σε αποστειρωμένους περιέκτες.
- Για δειγματοληψία Catering: Όταν μας ενδιαφέρει το μικροβιακό φορτίο που φτάνει στο πιάτο του καταναλωτή, δειγματίζουμε σε αποστειρωμένο δοχείο «σερβίροντας» με τα σκεύη και τις διαδικασίες που χρησιμοποιούνται συνήθως προκειμένου να αξιολογηθεί όλη η διαδικασία.
- Κατά την αποστολή των δειγμάτων στο εργαστήριο πρέπει να εξασφαλίζεται η αποθήκευσή τους σε θερμοκρασίες που ποικίλουν ανάλογα με το είδος του δείγματος.

Ενδεικτικά αναφέρουμε:

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</b>
Τρόφιμα περιβάλλοντος (σταθερά)	χαμηλότερη των 40°C (κατά προτίμηση 18°C–27°C)
Τρόφιμα κατεψυγμένα-υπερκατεψυγμένα	-15°C (κατά προτίμηση χαμηλότερη των -18°C)
Τρόφιμα άλλα μη σταθερά στο περιβάλλον	1°C - 8°C

**A. Τσακαλίδης Ε.Ε.**

Εργαστήρια Φυσικών, Χημικών & Μικροβιολογικών Δοκιμών  
Τσαμαδού 12, Πειραιάς 185 31  
Τ. 210 41 75 865, F. 210 41 72 895  
info@tsakalidislabs.gr  
www.tsakalidislabs.gr



- Για την μεταφορά δειγμάτων υπό ψύξη μπορούν να χρησιμοποιηθούν ειδικά ισόθερμα κιβώτια με παγοκύστες, φορητά-ψυγεία ή άλλο κατάλληλο μέσον. Τα δείγματα πρέπει να αποστέλλονται στο εργαστήριο το συντομότερο δυνατόν μετά την δειγματοληψία τους.
- Για ειδικές ομάδες αναλύσεων (πχ. μυκοτοξίνες, μικροβιολογικές αναλύσεις σφάγιων κ.ά) προβλέπονται από την νομοθεσία ειδικά πρωτόκολλα δειγματοληψιών. Συμβουλευθείτε μας.
- Το εργαστήριο μπορεί να προμηθεύσει τα απαιτούμενα υλικά για την δειγματοληψία και την μεταφορά των δειγμάτων και να δώσει επιπλέον οδηγίες για την δειγματοληψία και την αποστολή των δειγμάτων.

**Δειγματοληψία από εξειδικευμένο προσωπικό του εργαστηρίου**

Το εργαστήριο μπορεί να διαθέσει εξειδικευμένο προσωπικό για την διενέργεια της δειγματοληψίας, ώστε να αποφευχθούν τυχόν επιμολύνσεις (χημικές ή μικροβιακές) του δείγματος.