**ВНИМАНИЕ!**

**ЭТО ВАЖНО**

Отбор проб является важной частью анализа воды. От того, как он будет выполнен, зависит достоверность результатов измерений. Ошибки, возникающие вследствие неправильно проведенного отбора проб, в дальнейшем исправить, как правило, не удается, и они могут сделать все исследования, даже с использованием самого точного и дорогостоящего оборудования, бессмысленным. Именно поэтому отбор проб воды должен проводиться специалистами.

Тем не менее, если вы приняли решение о самостоятельном отборе, Вы можете:

1.Ознакомится с Инструкцией по отбору и транспортировке проб (образцов) представителями заказчика (приложение №1) .

2.Лист ознакомления представителей Заказчика с Инструкцией по отбору и транспортировке проб (образцов) подписанный стороной Заказчика (кто произвел отбор проб) предоставить в БУ УР «УВДЦ» вместе с пробами (приложение №2).

Приложение №1

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по отбору и транспортировке проб (образцов) представителями заказчика**

***При отборе проб представителем Заказчика, ответственность за правильность отбора проб (образцов) и сохранность проб(образцов) при транспортировании несет Заказчик.***

Отбор проб (образцов) проводят с учетом контролируемых факторов, обеспечивающих достоверность последующих результатов испытаний.

Объем пробы (образца) пищевой продукции, воды, смывов устанавливается в зависимости от количества определяемых показателей и вида исследований в соответствии с нормативным документом на метод определения показателя.

Пробы (образцы) пищевой продукции, воды для микробиологических испытаний отбирают в отдельную стерильную тару, стерильными инструментами.

 Стерильную посуду для доставки проб с целью микробиологического исследования заказчик заранее заказывает (по звонку) в ИЦ.

При транспортировании проб (образцов) пищевой продукции заказчиком ответственность за качество и целостность проб несет заказчик.

***Пробы (образцы) пищевой продукции***, требующие хранения при температуре не выше +6°С, обязательно помещаются в термоконтейнеры. Пробы (образцы) скоропортящейся пищевой продукции должны быть доставлены для испытаний в лабораторию не позднее трех часов с момента их отбора. В случае их доставки более трех часов, в акте отбора проб (образцов) делается отметка об этом и данные отражаются в протоколе испытаний. Пробы (образцы) пищевой продукции на микробиологический анализ должны быть отобраны в отдельную емкость, на оганолептические, физико – химические и радиологические исследования объем пробы должен соответствовать требованиям методик выполнения исследований.

***Пробы (образцы) воды*** должны быть доставлены в лабораторию в течение двух часов после отбора заказчиком. Если время доставки превышает два часа – используются термоконтейнеры с гарантированным поддержанием температурного режима не выше + 6°С, оснащенные хладоэлементами.

Объем отбираемой пробы устанавливается в зависимости от числа определяемых показателей и видов анализа. Для краткого химического анализа объем пробы воды должен составлять не менее 0,5 л. Для микробиологического анализа отбирают не менее 0,3 л воды.

Период сохранения пробы с момента отбора до начала испытаний составляет не более шести часов.

Для микробиологического исследования пробы транспортируют в специально продезинфицированных термоконтейнерах с гарантированным поддержанием температурного режима (4-10) °С, оснащенные хладоэлементами.

Для определения микробиологических показателей металлические краны следует предварительно подвергнуть стерилизации путем обжига, а пластмассовые краны следует продезинфицировать, произвести спуск воды продолжительностью не менее 10 минут при полностью открытом кране.

Пробу воды для определения микробиологических показателей отбирают в стерильную емкость, которую открывают непосредственно перед отбором пробы, удаляя пробку вместе со стерильным колпачком. После наполнения емкость закрывают таким образом, чтобы осталось пространство между пробкой и поверхностью воды, но чтобы пробка не смачивалась при транспортировке. Первыми отбирают пробы для микробиологического анализа.

Пробы для проведения химико-аналитического и радиологического контроля качества воды отбирают в стеклянные емкости (бутылки) с притертыми крышками.

Перед отбором емкости не менее двух раз ополаскивают водой, подлежащей анализу, и заполняют ее емкость до верха.

***Пробы (образцы) смывов с оборудования, воздуха холодильных камер*** должны быть доставлены в лабораторию в течение двух часов после отбора проб.

При невозможности доставки проб в течение двух часов, пробы (образцы) помещаются в термоконтейнеры, оснащенные хладоэлементами с гарантированным поддержанием температурного режима от +4 до +10 0С.

При соблюдении указанных условий срок доставки проб (образцов) смывов в лабораторию не должен превышать шесть часов.

Пробирки с пробами при транспортировке должны находиться строго в вертикальном положении, не допускается их опрокидывание.

Термоконтейнеры, используемые для транспортировки проб должны быть подвергнуты дезинфекции.

***Пробы (образцы) патологического, биологического (клинического) материала*** должны быть отобраны с соблюдением мер, предупреждающих заражение людей и распространение возбудителя во внешней среде закрытой, с использованием стерильного инструмента и стерильной посуды. Транспортировка осуществляется в водонепроницаемой плотно закрывающейся таре, устойчивой к действию дезинфицирующих средств.

Консервирование отобранных проб (образцов) патологического, биологического (клинического) материала, сроки и условия доставки проб должны соответствовать нормативной документации.

Приложение №2

|  |
| --- |
| Бюджетное учреждение Удмуртской Республики «Удмуртский ветеринарно-диагностический центр» |
| ДФ.03.38.2018 | СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ИЦ Документированная форма**Лист ознакомления представителей Заказчика** | Стр. \_\_\_ из \_\_\_ |

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ представителей Заказчика**

**с Инструкцией по отбору и транспортировке проб (образцов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование организации - заказчика** | **Должность** | **Ф.И.О.** | **Дата** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |