

03. Numune Alma, Laboratuvara Getirme

Günlük mikrobiyolojik gıda kontrolü amacıyla piyasadan ya da işletmeden sağlanan numunenin mikroorganizma yükünde bir değişiklik olmadan laboratuvara taşınması ve analizi gerçekleştirmelidir. Bu konuda en önemli hususlardan birisi, eğer gıda orijinal ambalajında değilse mutlaka steril numune kaplarına numune alınmasıdır.

Steril ve tam kuru gıdalar ile salça, pastörize meyve suları, turşu, sirke, asitli meşrubat gibi marketlerde standart raflarda bulunan (soğutulmamış, dondurulmamış) gıdalar için özel bir önlem almaya gerek yoktur. Asıl olarak, marketlerde soğutulmuş ve dondurulmuş olarak bulunan gıdalar, özel koşullarda laboratuvara taşınmalıdır. Devamında bu gibi gıdalar laboratuvara geldiğinde hızla analize alınmalıdır.

Donmuş gıdalar, gerekli önlemler alınarak donmuş koşulda laboratuvara taşınıp, derin dondurucuya konulur ve olabildiğince hızlı şekilde analize alınır.

En önemli grup, pastörize süt gibi gıdalardır. Soğutulmuş gıdalar, dondurulmadan ve soğuk koşullarda olmak üzere laboratuvara taşınır, bekletilmeden analize alınır.

Laboratuvar, analiz programını dikkatli bir şekilde düzenlemelidir. Örneğin, hafta sonu çalışmayan bir laboratuvara Cuma günü soğutulmuş bir gıda numunesi gönderilmemelidir.

Maya ve küf analizinin 5 gün, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157:H7 analizinin 4 gün sürdüğü unutulmamalıdır.

Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların laboratuvara taşınması ve analize başlanmasında taşıma sıcaklığı ile analize başlama süresi mutlaka kayıt altına alınmalıdır.

www.mikrobiyoloji.org sitesi ana sayfada ücretsiz ve şifresiz olarak indirilebilen «[Gıda Mikrobiyolojisi](#)» kitabının;

07.04.03. Numunenin Alınması ve Laboratuvara Taşınması bölümünde ayrıntılı bilgi vardır.

Sevgiyle, bilgiyle

www.orlab.com.tr
www.mikrobiyoloji.org