

Tab. 3 Charakterystyka technologii w pomieszczeniach Laboratorium

Lp.	Pomieszczenie	Rodzaj Technologii	Procedury badawcze	Substancje/zużycie	Substancje niebezpieczne	Liczba stanowisk pracy	Klasa czystości	Klasa bezpieczeństwa	Zabezpieczenie dostępu
I.	Szatnia pracownicza	brak	brak	Środki myjąco-dezynfekujące/ 1litr/m-c	brak	2	Nie dotyczy	I	nie
II.	Przyjęcie próbek	Przyjęcie próbek produktów żywnościowych do analiz, kodowanie,	brak	Środki myjąco-dezynfekujące/ 1litr/m-c	brak	1	Nie dotyczy	I	tak
III.	Przechowywanie próbek	Przechowywanie produktów żywnościowych w różnych temperaturach odpowiednio do zlecenia	brak	Środki myjąco-dezynfekujące/ 1litr/m-c	brak	1	C	I	tak
IV.	Laboratorium	Analiza pH, kwasowości, aw, składu atmosfery produktów		Środki myjąco-dezynfekujące/ 1 litry/m-c	Gaz ziemny	1	Nie dotyczy	I	tak
V.	Laboratorium - challenge test	Skażanie produktu drobnoustrojami	PN-ISO 15214:2002 PN-EN ISO 15213-2:2024-05 PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 6888 2:2022-03	Środki myjąco-dezynfekujące/ 2 litry/m-c	Propan-butan Listeria monocytogenes Salmonella spp Bacillus cereus Stahylococcus Clostridium spp	2	Nie dotyczy	II	tak
VI.	Śluza higieniczna	brak	brak	Środki myjąco-dezynfekujące/ 2 litry/m-c	brak	1	Nie dotyczy	I	nie
VII.	Sterylizatornia	Inaktywacja materiału mikrobiologicznego	brak	Środki myjąco-dezynfekujące/ 2 litry/m-c	Drobnoustroje patogenne i saprofityczne żywności	1	Nie dotyczy	II	tak