



**LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO**

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA 2022

BADANIA MIKROBIOLOGICZNE ŻYWNOŚCI

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE ŻYWNOŚCI

BADANIA MIKROBIOLOGICZNE WODY

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE WODY

BADANIA ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO / PRACY

ZNAK JAKOŚCI

OZNACZANIE WARTOŚCI ODŻYWCZYCH ŻYWNOŚCI

OZNACZANIE DATY PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

BADANIE AKTYWNOŚCI PRZECIWDROBNOUSTROJOWEJ

EDUKACJA

WARSZTATY

TEL. 532 131 09 / 87 732 63 33

LABO@TECHNOPARK.ELK.PL

WWW.TECHNOPARK.ELK.PL



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA

żywność

Akredytowane badania mikrobiologiczne żywności (PCA Nr AB 1726) - zawieszono od 01 05 2022 - wykonujemy akredytowane badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH oraz RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH w zakresie:

- Obecność i liczba L. Monocytogenes
- Obecność Salmonella spp. wraz z serotypowaniem
- Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C
- Liczba E.Coli

Badania mikrobiologiczne żywności* - wykonujemy badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych w KAŻDYM rodzaju produktu w zakresie:

- Obecność i liczba L. Monocytogenes
- Obecność Salmonella spp. wraz z serotypowaniem
- Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C
- Liczba E.Coli
- Liczba drożdży i pleśni
- Enterobacteriaceae
- Liczba bakterii grupy coli
- Liczba Bacillus Cereus
- Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich

Próby przechowalnicze żywności* - wykonujemy badania przechowalnicze w KAŻDYM rodzaju produktu w celu oznaczenia terminu przydatności produktu do spożycia m.in. w celu umieszczenia na etykiecie.

Badania wartości odżywczych żywności* - wykonujemy badania wartości odżywczych w KAŻDYM rodzaju produktu m.in. w celu umieszczenia na etykiecie:

- Białko/Azot Kjeldahla
- Tłuszcz
- Woda
- Sól kuchenna
- Wartość energetyczna
- Węglowodany (tylko w komplecie)
- Zawartość alkoholu
- PH (metoda instrumentalna)

Badania składu fizykochemicznego żywności ** - wykonywane są na podzlecenie.

*Badania poza zakresem akredytacji.

** Badania podzlecane poza zakresem akredytacji.

Badania mikrobiologiczne żywności stanowią podstawowe narzędzie nadzoru oraz oceny artykułów żywnościowych. Ich celem jest zagwarantowanie pełnego bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej produktów, na każdym etapie ich powstawania i obrotu. Do najczęściej badanych patogenów w żywności należą Salmonella, Listeria monocytogenes oraz Escherichia coli. Wywołują one groźne dla życia ludzkiego choroby. Nadzór nad czystością mikrobiologiczną powinien być sprawowany podczas całego procesu produkcyjnego – począwszy od surowców, półproduktów, aż po produkty końcowe.



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA

woda

Badania mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia* - wykonujemy badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych w wodzie w zakresie:

- Ogólna liczba drobnoustrojów 36°C w 1ml
- Ogólna liczba drobnoustrojów 22°C w 1ml
- Liczba Escherichia coli w 100ml
- Liczba bakterii grupy coli w 100ml
- Enterokoki kałowe w 100ml

Badania mikrobiologiczne wody nieprzeznaczonej do spożycia* - wykonujemy badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych w wodzie w zakresie:

- Escherichia coli
- Enterokoki kałowe

Badania składu fizykochemicznego wody * - badania składu fizykochemicznego wody wykonywane są na podzlecenie w specjalistycznym laboratorium wody. Rodzaje badań:

- PH
- Jon amonowy
- Żelazo ogólne
- Azotyny, azotany
- Mangan
- Twardość ogólna

*Badania poza zakresem akredytacji.

Woda przeznaczona do spożycia używana jest zarówno w procesie produkcji żywności, jak i spożywana przez ludzi z prywatnych ujęć wody. W procesie produkcji żywności i sprzedaży żywności niezbędne są badania wody używanej przez producenta.

Spożywanie wody pochodzącej z prywatnych ujęć prywatnych, a także korzystanie z kąpielisk, obarczone jest także koniecznością badania jej bezpieczeństwa. Czystość wody i odpowiedni skład decydują o zdrowiu i samopoczuciu ludzi, szczególnie dotyczy to niemowląt, małych dzieci, osób starszych i chorych. Skażona woda może być przyczyną wielu poważnych chorób i dolegliwości. W przypadku prywatnych ujęć wody niezbędne jest badanie próbek wody w studni. W przypadku kąpielisk (plaże, plaże przydomowe, plaże przyhotelowe, wiejskie plaże, baseny, jacuzzi oraz każde inne) niezbędne jest badanie próbek wody z danego miejsca. Laboratorium oferuje wykonanie badań próbek, a także pobór próbek na miejscu u Klienta.



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

Środowisko produkcyjne Środowisko pracy

Akredytowane badania środowiska produkcyjnego (PCA Nr AB 1726) - zawieszono od 01 05 2022 - wykonujemy akredytowane badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych procesu produkcji KAŻDEGO rodzaju produktu:

- Obecność i liczba *L. monocytogenes* wraz z serotypowaniem
- Obecność *Salmonella* spp.
- Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C

Badania środowiska produkcyjnego / środowiska pracy* - wykonujemy badania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych procesu produkcji KAŻDEGO rodzaju produktu / środowiska pracy:

- Liczba drożdży i pleśni
- Enterobacteriaceae
- Liczba bakterii grupy coli
- Liczba *Escherichia Coli*
- Liczba *Bacillus Cereus*
- Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich
- Badanie powietrza (metoda sedymentacyjna - ogólna liczba drobnoustrojów, drożdże, pleśnie)

*Badania poza zakresem akredytacji.

ZNAK JAKOŚCI - wystawiamy autorski **ZNAK JAKOŚCI** w zakresie czystości mikrobiologicznej sygnowany przez Laboratorium. Znak jakości potwierdza czystość procesu produkcji lub środowiska pracy - przyznawany jest na okres 1 roku.

Badania środowiska produkcyjnego żywności stanowią kolejne podstawowe narzędzie nadzoru oraz oceny artykułów żywnościowych. Poza badaniami produktów każdy wytwórca żywności powinien kontrolować czystość mikrobiologiczną procesu produkcji poprzez wykonywanie okresowych badań środowiska produkcyjnego takich jak: stany higieniczno-sanitarne pomieszczeń, wymazy z rąk personelu, powierzchni roboczych, narzędzi itp. Jeśli nie jest utrzymana odpowiednia czystość obecne drobnoustroje zostają przeniesione do produkowanej żywności. Prowadzone przez laboratorium badania są przydatne przy opracowywaniu planów walidacji procesów mycia i dezynfekcji linii produkcyjnych. Udostępniamy sterylne wymazówki z płynem transportowym lub przyjeżdżamy na miejsce i pobieramy wymazy na życzenie Klienta.

Poza wytwórcami żywności badania potwierdzające czystość mikrobiologiczną żywności powinny być wykonywane na każdym etapie łańcucha sprzedaży tj. od producenta żywności, aż do klienta ostatecznego.



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA

Środki o aktywności przeciwdrobnoustrojowej

Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej - wykonujemy badania aktywności przeciwdrobnoustrojowej, działania wybiórczego (antybakteryjnego, przeciwgrzybiczego) wobec konkretnych gatunków bakterii i grzybów, MIC (minimalne stężenie hamujące wzrost drobnoustrojów) produktów:

- wyrobów medycznych
- środków dezynfekujących
- produktów leczniczych o działaniu antybakteryjnym i antygrzybicznym
- produktów, które są wytwarzane w celu zabicia lub zmniejszenia ilości drobnoustrojów



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO
PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA

edukacja

Zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

Zajęcia z zakresu nauk biologicznych i chemicznych obejmujące tematykę żywności, wody, higieny i postępowania z żywnością przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Teoretyczne oraz pokazowe zajęcia w zakresie mikrobiologicznym i chemicznym. Warsztaty edukacyjne mające na celu budowanie świadomości oraz zdrowych nawyków żywieniowych wśród uczniów.

warsztaty

Warsztaty z zakresu wiedzy żywieniowej skierowane do osób dorosłych.

Budowanie świadomości oraz prawidłowych nawyków żywieniowych. Możliwość nabycia wiedzy teoretycznej na temat wpływu prawidłowo zbilansowanej diety na zdrowie oraz życie codzienne wraz z praktycznymi zaleceniami.



LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO
PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

OFERTA

nasze zalety

PROFESJONALNA OBSŁUGA
OSOBISTY KONTAKT Z KLIENTEM
KRÓTKI CZAS REALIZACJI
DORADZTWO TECHNOLOGICZNE
PROFESJONALNA WIEDZA
STABILNOŚĆ KADRY
ROZWÓJ I KOMPETENCJE
MOŻLIWOŚĆ STAŁEJ WSPÓŁPRACY
MOŻLIWOŚĆ PODZLECANIA BADAŃ SPECJALISTYCZNYCH

USŁUGI DODATKOWE
ATRAKCYJNE PAKIETY USŁUG

JESTEŚMY INSTYTUCJĄ PUBLICZNĄ
JESTEŚMY MARKĄ LOKALNĄ OBSŁUGUJĄCĄ KLIENTÓW
Z WARMII, MAZUR I PODLASIA



**LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI
I ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO**

PARK NAUKOWO-TECHNOLOGICZNY W EŁKU

TEL. 532 131 09 / 87 732 63 33
LABO@TECHNOPARK.ELK.PL



UL. PODMIEJSKA 5 19-300 EŁK
WWW.TECHNOPARK.ELK.PL
INFO@TECHNOPARK.ELK.PL
TEL. 87 73 263 01