



## NOWOŚCI W OFERCIE BADAŃ

### Pobieranie:

- próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością do badań mikrobiologicznych za pomocą wymazu z powierzchni ograniczonej szablonem oraz wymazu z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk,
- próbek z tusz zwierząt rzeźnych do badań mikrobiologicznych za pomocą metody niszczącej i nieniszczącej,

### Badanie próbek środowiskowych pobranych na etapie produkcji pierwotnej:

- wymaz z powierzchni, kał, wymaz podeszwy i ściółka w kierunku obecności Salmonella spp. za pomocą metody hodowlanej z potwierdzeniem biochemicznym,
- wymaz z powierzchni, kał, wymaz podeszwy i ściółka w kierunku obecności Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium za pomocą metody hodowlanej z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym,

### Badanie próbek żywności takich jak:

- Mięso i przetwory mięsne, tusze drobiowe (wycinki), produkty zbożowe i pasze w kierunku obecności Salmonella spp. za pomocą metody hodowlanej z potwierdzeniem biochemicznym,
- Tusze drobiowe (wycinki) w kierunku obecności Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium za pomocą metody hodowlanej z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym,
- Tusze brojlerów, mięso drobiowe surowe, tusze drobiowe (wycinki) w kierunku liczby Campylobacter spp. za pomocą metody płytkowej (posiewu powierzchniowego).

MS LAB Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 22, 87-500 Rypin  
(+48) 604 464 363



## MIKROBIOLOGIA

Laboratorium z roku na rok, w miarę rozwoju działalności, poszerza zakres swoich usług o nowo wykonywane badania. Celem laboratorium jest spełnianie wymagań Klienta, dlatego też w swojej działalności dąży ono do świadczenia usług na najwyższym poziomie. Zadania te realizuje poprzez:

- **zwiększanie dostępności analiz poprzez rozszerzenie swojej oferty;**
- **gwarancję krótkiego czasu oczekiwania na wynik analizy;**
- **wprowadzenie możliwości dojazdu do Klienta po odbiór prób;**
- **korzystanie z nowoczesnej aparatury badawczej.**

Laboratorium posiada szeroką gamę badań mikrobiologicznych, które polegają na wykrywaniu i oznaczaniu mikroorganizmów stanowiących o bezpieczeństwie żywności oraz będące wskaźnikami higieny, stosując odpowiednie normatywne metody badawcze w celu określenia poziomu zanieczyszczeń mikrobiologicznych podczas procesu produkcyjnego. Do analiz wykorzystujemy nie tylko metody referencyjne, ale również stosujemy techniki oparte na analizach wykonywanych za pomocą alternatywnych metod analitycznych.



mikrobiologia@ms-lab.pl

WWW.MS-LAB.PL