

Problemy jakości

ISSN 0137-8851 • e-ISSN 2440-9862
Cena brutto 30,00 zł (w tym 5% VAT)

9'2017

PROBLEMS OF QUALITY MIESIĘCZNIK ROK XLIX



O jakości i bezpieczeństwie żywności
– rozmowa z Profesorem
Januszem B. Berdowskim



dr inż. Zofia Dwulit
– Prezes Zarządu

JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Laboratorium Usługowo-Badawcze „Biochemik” Sp. z o.o. od 30 lat profesjonalnie wykonuje badania zgodnie z ustalonymi metodami i wymaganiami klientów. Pod obecną nazwą funkcjonuje od 2005 roku. Laboratorium powstało w odpowiedzi na problemy producentów dotyczące jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych. Przez cały okres działalności staramy się uwzględniać indywidualne potrzeby naszych klientów i być wszędzie tam, gdzie klient oczekuje naszego wsparcia. Producenci potrzebują gwarancji bezpieczeństwa procesu produkcji i kontroli na każdym jego etapie, a my jesteśmy w stanie zapewnić

szeregi akredytowanych metod badawczych w zakresie analityki żywności, pasz, wody oraz próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością.

Laboratorium oferuje szerokie spektrum usług w dziedzinie badań chemicznych, mikrobiologicznych, pobierania próbek oraz wzorcowania.

Na potrzeby naszych zleceniodawców laboratorium wykonuje:

- Badania pełnej **wartości odżywczej** wyrobów spożywczych pozwalającej uzyskać informację dotyczącą wartości energetycznej produktu oraz zawartości poszczególnych składników. Przeprowadzamy badania zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

- Oznaczanie **mykotoksyn**, wtórnych metabolitów pleśni pasożytniczych na roślinach uprawnych, stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt. Przeprowadzamy badania w środkach spożywczych, m.in. w orzechach, zbożach, suszonych owocach, przyprawach, kawie metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.

- Ocenę zagrożenia występowania niskocząsteczkowej aminy biogennej – **histaminy** – w produktach pochodzenia morskiego zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005, której poziom należy monitorować z uwagi na udowodnioną jej toksyczność dla organizmu ludzkiego oraz wymagania prawa.

- Oznaczanie **niebezpiecznych substancji** – WWA – wykazujących właściwości zarówno kancerogenne, jak i mutagenne w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 835/2011.

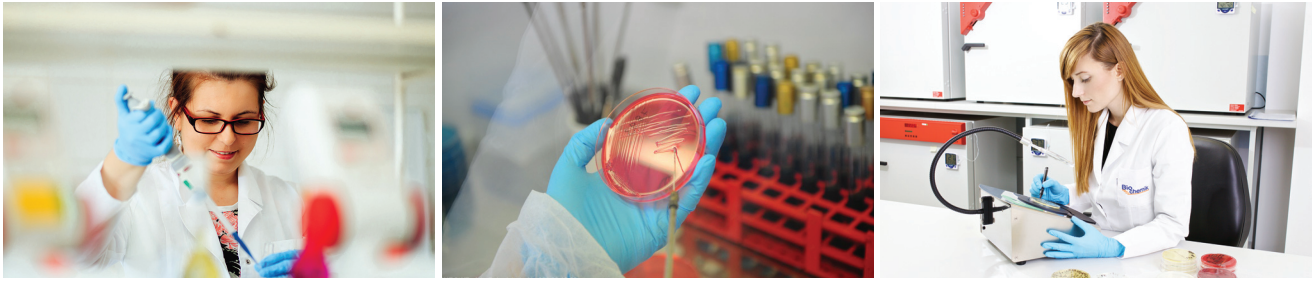
- Oznaczanie zawartości podstawowych składników w środkach spożywczych – **witamin** – niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu ludzkiego.

- **Wykrywanie i oznaczanie zawartości DNA pochodzenia zwierzęcego** w produktach żywnościowych, paszach oraz mączkach – **metodą Real-Time PCR**. Fałszowanie składu żywności stanowi ogromny problem w aspekcie zdrowotnym, może stać się zagrożeniem dla zdrowia konsumenta, co w szczególności dotyczy osób cierpiących na alergie pokarmowe.

- **Wykrywanie i oznaczanie zawartości organizmów zmodyfikowanych genetycznie GMO** takich sekwencji, jak: promotora p35S oraz terminatora t-NOS **metodą Real-Time PCR**. Metoda Real Time PCR charakteryzuje się największą dokładnością analizy, pozwala na wykrycie bardzo małych ilości GMO. Dla zapewnienia precyzji i powtarzalności wyników, każda analiza jest wykonywana w zestawieniu z certyfikowanym materiałem referencyjnym.

Zapewniamy bezpieczeństwo klientom korzystającym z naszych usług dzięki posiadanej akredytacji Polskiego Centrum Akredytacji, które weryfikuje kompetencje personelu i możliwości techniczne laboratorium





do prowadzenia badań i kontroli w akredytowanym obszarze. Raport z badań akredytowanego laboratorium jest dokumentem, który w sposób niepodważalny gwarantuje obiektywność i prawidłowość przeprowadzonych analiz i kontroli. Dzięki niemu klient nie jest narażony na reklamacje jakościowe lub ilościowe swoich kontrahentów, a w przypadku ich pojawienia się – posiada skuteczne narzędzie obrony.

Najwyższy poziom usług i ciągły rozwój umożliwiają nam nowoczesne laboratoria wyposażone w wysokiej klasy aparaturę, dzięki czemu oferujemy najnowocześniejsze techniki i metody badań. Dzięki ciągłemu rozwojowi i tworzeniu nowych oddziałów firmy zakres świadczonych usług obejmuje cały kraj, a klienci mogą korzystać z dużego doświadczenia grupy wysoko wykwalifikowanych pracowników w zakresie doboru metod oraz interpretacji wyników. Kompetentny personel podnosi swoje kwalifikacje poprzez szkolenia dotyczące systemu zarządzania, technik badawczych oraz udział w międzynarodowych badaniach biegłości/porównaniach międzylaboratoryjnych, w których to uzyskujemy wysokie noty.

Badania próbek wykonywane są 365 dni w roku, co istotnie wpływa na możliwości ciągłego prowadzenia badań, szczególnie mikrobiologicznych.

Jednak działalność laboratorium to coś więcej niż tylko badania. W laboratorium klienci uzyskują pomoc przy rozwiązywaniu ich indywidualnych

problemów związanych z jakością i bezpieczeństwem produkowanej/spożywanej przez nich żywności.

Klientom zapewniamy profesjonalne doradztwo, wykorzystując doświadczenie swoich pracowników. Prowadzimy szkolenia w zakresie pobierania próbek: wody, ścieków, higieny uboju, próbek z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz interpretacji wymagań.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów zakładów przemysłowych, w roku 2015 uzyskaliśmy kolejny certyfikat nr AP 158. W wielu procesach produkcyjnych, np. pasteryzacji czy suszenia, bardzo ważne jest przestrzeganie reżimów temperaturowych. Nasze laboratorium wykonuje wzorcowanie torów pomiarowych w zakresie temperatury na liniach technologicznych. Ponadto aby zapewnić bezpieczeństwo pracowników zakładów przemysłowych, zdecydowaliśmy się na akredytację metody wzorcowania analizatorów wydechu. Nasz personel dokona wstępnego przeglądu urządzenia pod kątem poprawności działania, w razie konieczności wykona jego adiustację, a następnie przeprowadzi wzorcowanie kończące się wydaniem świadectwa wzorcowania.

Laboratorium Usługowo-Badawcze „Biochemik” nieustannie doskonali się, dzięki czemu dostarczamy innowacyjnych usług i rozwiązań, które pomagają rozwijać się Naszym Klientom.

Zapraszamy do współpracy!

DZIAŁAMY NA TERENIE CAŁEJ POLSKI

Śmitowo
ul. Piłska 34
64-810 Kaczory
tel./fax 67 28 14 117

Ciszewo
Ciszewo 2
64-800 Chodzież
tel. 667 984 848; 727 630 955

Sosnowiec
ul. Kosynierów 32
41-219 Sosnowiec
tel./fax 32 35 36 772



Olsztyn
ul. Jarocka 74b/0
10-699 Olsztyn
tel./fax 89 676 10 60

Łuków
ul. Przemysłowa 15
21-400 Łuków
tel. 25 79 72 776