

خدمات صحة الأغذية

خدمات هامة (المصانع – المطاعم – الفنادق – الاستراحات – المستشفيات)

تحديد جودة وسلامة المياه

تحديد جودة وسلامة الأغذية

الكشف عن المواد المضافة والمواد الحافظة

الكشف عن التلوث الميكروبي بالأغذية

الكشف عن مخاطر المخلفات الحيوانية

الكشف عن السموم البيولوجية

الكشف عن البقايا الضارة

لمزيد من المعلومات الاتصال ب
موبيل: 012-24614440



خدمات صحة الأغذية

الصلاحية للاستهلاك
الآدمي والتصدير

الاعداد والتأهيل للحصول
على شهادات الايزو

الأطباء البيطريين
والباحثين

مصانع
الأغذية

لمزيد من المعلومات الاتصال ب
موبيل: 012-24614440

بقايا العقاقير والأدوية

فحص عينات المياه

وحدة البكتريولوجي

وحدة المخلفات الحيوانية

وحدة السموم الميكروبيه

وحدة كيمياء الأغذية

وحدة البقايا الضارة

لمزيد من المعلومات الاتصال ب
موبيل: 01118109306
واتساب: 01211246210

التصنيف الجيني لنحل العسل
،كشف غش اللحوم باستخدام
ال PCR

Food borne virus



الصلاحية للاستهلاك الآدمي

الفحص الكيميائي

نسبة النيتروجين الكلي المتصاعد

قيمة حمض الثيوباربتوريك (مجم مالونالدهيد / كجم)

السموم المعويه لميكروب استاف اوريوس أنواع (A,B,C,D) بالفصل المباشر

الفحص البكتريولوجي

العد البكتري الكلي للميكروبات الهوائية

عد ميكروب الايكولاى

عد الميكروب المكور العنقودى الذهبى الايجابى

عزل ميكروب الليستريا مونوسيتوجين

عزل ميكروبات السالمونيللا

عزل ميكروبات الشيجلا

عزل ميكروبات الكلوستريديم

عودة

مصانع الأغذية

- إجراء الفحوص المعملية التشخيصية المختلفة للأغذية ذات الأصل الحيواني والمعتمده من قبل الايحاك طبقا لمواصفات الايزو الدولييه 17025 (المتطلبات العامة لكفاءة مختبرات الفحص والمعايرة), 9001(نظام ادارة الجودة) (لحوم – اسماك - البان ومنتجاتها ومصنعاتها والمخلفات الحيوانية) المستوردة والمحلية والمصدرة
- وتحديد مدى صلاحيتها للاستهلاك الادمي والتأكد من خلوها من المسببات المرضية الحيوانية والأمراض المشتركة وسمومها والبقايا الضارة من مبيدات حشرية وهورمونات وغيرها وبقايا الأدوية البيطرية وملوثات بيئية ومعديية ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية المصرية والدولية ومواصفات الجودة باستخدام التكنولوجيا والأجهزه الحديثه من طرق سريعه وتأكدييه لأجراءات الفحص المعملية.
- اصدار شهادات اقرار الصلاحية للأغذية ذات الاصل الحيواني باللغة العربية والانجليزية للتعامل بها محليا ودوليا
- عمل تعاقدات مع الشركات المختلفة لفحص الاغذية ذات الاصل الحيواني وتحديد صلاحيتها للاستهلاك الادمي

خدمات الأطباء البيطريين والباحثين

- الدورات التدريبية للأطباء البيطريين في:
 - نظام ادارة سلامة الغذاء (ايزو 22000)
 - المتطلبات العامة لكفاءة مختبرات الفحص والمعايرة (ايزو 17025)
 - نظام ادارة الجودة (ايزو 9001) في مجال تكنولوجيا فحص الأغذية ذات الاصل الحيواني.
- مساعدة الباحثين في اجراء الجزء العملي الخاص برسائل الماجستير والدكتوراة
- مساعدة الباحثين في اجراء الأبحاث العلمية وتوفير المعامل والأجهزه والكيمائيات والمستنبتات البكتيرية
- نظم تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP
- نظم ادارة المخاطر البيولوجية Biorisk Management System
- تقييم نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف Vulnerable Assessment Critical Control Points
- تقييم نقاط التحكم الحرجة لتقييم التهديد Threat Assessment Critical Control Points

الاعداد والتأهيل للحصول على شهادات الايزو

تهيئة الجهات والشركات والمصانع والمعامل للحصول علي:

- شهادة الايزو 17025 (المتطلبات العامة لكفاءة مختبرات الفحص والمعايرة)
- شهادة الأيزو 9001 (نظام ادارة الجودة).
- نظام ادارة سلامة الغذاء (ايزو 22000)

عودة

وحدة البكتريولوجي

- العد البكتيري الكلي للميكروبات الهوائية والقولونية والمعوية
- عد وعزل ميكروب الايشيريشيا كولاي
- عد وعزل الميكروب الاستاف اوريوس الايجابي لتجمع البلازما
- عد جراثيم الفطريات والخمائر
- عد جراثيم الميكروبات الهوائية واللاهوائية
- عزل ميكروبات السالمونيلا والشيغلا والليستيريا والكلوستريديم والفيبريو
- عد ميكروبات المجموعة القولونية Coliform count
- عد الميكروبات المعوية Enterobacteriaceae count
- عد الفطر والخميرة Mold & Yeast count₇

فحص عينات المياه

- دراسات أمان لثبات المنتجات المختلفه خلال فترة الصلاحيه
- **فحص عينات المياه من مختلف المصادر:**
- العد البكتيري الكلي للميكروبات الهوائيه والميكروبات المعوية البرازية والميكروبات القولونية وميكروب الايشيريشيا كولاي
- عزل ميكروبات السالمونيلا والليجيونيلا والسيدوموناس
- فحص البروتوزوا
- فحص عينات الأغذية والمياه والمسحات لتحديد مدي الجوده
- اثبات كفاءة المستنبتات الحديثه لعد وعزل الميكروبات المختلفه
- دراسات ثبات لمنتجات الاغذية المختلفه ومد فترات الصلاحيه

بقايا العقاقير والأدوية البيطرية

- معرفة مجموعة ونوع المضاد الحيوي
- تحديد تركيز بقايا المضادات الحيوية
- تحديد تركيز مضاد حيوي معلوم
- فحص متبقيات مجموعة الفلوروكينولون بالاليزا
- فحص متبقيات الكلورامفينيكول بالاليزا

عودة

وحدة البقايا الضارة

- متبقيات الهورمونات: (الزيرانول-التريمبولون-اسيتيل جيستاسين-ميثيل تيستوستيرون)
- متبقيات المبيدات الحشرية: الاورجانوفوسفورس – الاورجانوكلورين
- متبقيات ضاره اخرى: ملاكيت جرين – راكتوبامين – كريستال فيولت

عودة

وحدة كيمياء الأغذية

- اختبارات تحديد القيمة الغذائية: (المواد الصلبة- البروتين-الدهن – الرماد- الكربوهيدرات – الطاقة)
- اختبارات صلاحية اللحوم والاسماك للاستهلاك الادمي: (النيتروجين الكلي المتصاعد – النيتروجين ثلاثي الامين – الأس الهيدروجيني –الهستامين)
- اختبارات صلاحية الالبان للاستهلاك الادمي (الحموضة – الاس الهيدروجيني)
- المواد المضافة والمواد الحافظة في منتجات اللحوم والاسماك : (النيتريت – الملح – حامض الاسكوريك – الفوسفات).
- المواد المضافة والمواد الحافظة في منتجات الالبان : (السوربيك – الملح – اليوريا – الفورمالين – النشا – حامض البوريك – الكربونات والبيكربونات – الفوسفات).
- **تحليل المياه:** (الكربونات – البيكربونات – الملوحه – المواد الصلبة القابلة والغير قابله للذوبان)
- الكشف عن الدهون الغريبة في منتجات الالبان الطبيعية لتحديد الغش التجاري بدهن خلاف دهن اللبن
- تحديد قيمة البيروكسيد والحمض في الدهون والزيوت
- **تحاليل العسل:** (هيدروكسي ميثيل فيرفيورال – نسبة الحموضه – قيمة السكروز)
- الكشف عن كفاءة البسترة عن طريق اختبار الفوسفاتيز
- تحديد جودة زيوت القلي وخاصة بعد زيادة الاسعار ومحاولة البعض في الغش التجاري

وحدة السموم الميكروبيه

- تحديد الأفلاتوكسين M1 في الحليب ومنتجاته
- تحديد الأفلاتوكسين الكلي في الغذاء والأعلاف
- تحديد السموم الفطرية الأخرى في الأغذية والأعلاف (أوكراتوكسين أ ، باتولين ، فومينكسين ، توكسين T2 ، ...) في الغذاء
- تحديد سموم المكورات العنقودية الذهبية في الطعام
- تحديد سموم الباسيلس سيرس في الطعام
- تحديد سموم الايشيريشيا كولاي في الطعام

وحدة المخلفات الحيوانية

فحص جميع المخلفات الحيوانية

- المأكولة (الكبد والقوانص والأمعاء)
 - والغير مأكولة (الجلد-الشعر-الريش-الفرش-.....)
- لمسببات الامراض البكتيرية والمعدية والوبائية (مثل الحمى القلاعية والفحمية)

عودة

Food borne virus

Food borne virus

Hepatitis A

Hepatitis B

Hepatitis C

Norovirus gp1, gp2

Hepatitis E virus

Enteroviruses

عودة

التصنيف الجيني لنحل العسل ,كشف غش اللحوم باستخدام ال PCR

Meat adulteration

Honey Bee genotyping

Plant DNA typing

Animal DNA typing

عودة

خدمات هامة (مصانع - مطاعم - فنادق - استراحات - مستشفيات)

- فحص عينات الأغذية والمياه والمسحات لتحديد مدى سلامتها وجودتها
- اثبات كفاءة المستنبتات الحديثه لعد وعزل الميكروبات المختلفه
- لدينا دراسات عديدة بغرض استبدال المواد المضافة والمواد الحافظة كيميائية المنشأ للأغذية المصنعة بأخرى طبيعية المنشأ مثال (استبدال النيتريت - الفسفات - جلوتامات أحادية الصوديوم (MSG) -)
- اذا كنت ترغب في استخدام منظفات و مواد مطهرة صديقة للبيئة وموفرة فلدينا خبرة في استخدام تلك التكنولوجيا سواء للغذاء او الاسطح والادوات والوانى الملامسة لتلك الأغذية EW
- اذا كانت المنشأة لديها معمل وترغب في الحصول على نتائج جيدة من خلال الفحص فنحن لدينا وحدة متخصصة ومعتمدة في تحضير كافة انواع المستنبتات الميكروبيولوجية المخصصة لهذا الغرض
- لدينا ايضا أخصائين ودراسات عديدة بغرض اطالة فترة صلاحية المنتجات الغذائية مع الاحتفاظ بكامل جودتها وثباتها خلال فترة الحفظ
- اذا كانت المنشأة ترغب في الحصول على شهادة الايزو 22000 والايزو 9001 وتطبيق نظم الهاسب فلدينا فريق متخصص في تأهيل المنشأة لهذا الغرض
- كما يمكننا تأهيل معامل المنشآت الغذائية للحصول على الاعتماد المنشأة لمواصفة الايزو الدوليه (17025) المتطلبات العامة لكفاءة مختبرات الفحص والمعايرة)
- المساعدة في تطبيق نظم ادارة المخاطر البيولوجية (Bio-Risk Management System)
- المساعدة في تقييم نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف (Vulnerable Assessment Critical Control Points)
- المساعدة تقييم نقاط التحكم الحرجة لتقييم التهديد (Threat Assessment Critical Control Points)

الكشف عن التلوث الميكروبي بالأغذية

- تحديد العد البكتيري الكلي للميكروبات الهوائية والقولونية والمعوية
- عد وعزل ميكروب الايشيريشيا كولاي
- عد وعزل ميكروب ستاف وريوس الايجابي لتجمع البلازما
- عد جراثيم الفطريات والخمائر
- عد جراثيم الميكروبات اللاهوائية
- عزل ميكروبات السالمونيلا والشيجلا والليستيريا والكلوستريديم والفيبريو

عودة

التحاليل الكيميائية المتعلقة بجودة وسلامة الأغذية

- اختبارات تحديد القيمة الغذائية (المواد الصلبة- البروتين-الدهن - الرماد- الكربوهيدرات - الطاقة)
- اختبارات صلاحية اللحوم والأسماك للاستهلاك الادمي (النيتروجين الكلي المتصاعد - النيتروجين ثلاثي الامين - الأس الهيدروجيني -الهستامين)
- اختبارات صلاحية الالبان للاستهلاك الادمي (الحموضة - الاس الهيدروجيني)

عودة

الكشف عن المواد المضافة والمواد الحافظة

- في اللحوم والاسماك (النيتريت – الملح – حامض الاسكوربيك – الفوسفات).
- في منتجات الالبان (السوربيك – الملح – اليوريا – الفورمالين – النشا – حامض البوريك – الكربونات والبيكربونات – الفوسفات).
- تحديد جودة زيوت القلي وخاصة بعد زيادة الاسعار ومحاولة البعض في الغش التجاري
- الكشف عن الدهون الغريبة في منتجات الالبان الطبيعية لتحديد الغش التجاري بدهن خلاف دهن اللبن
- تحديد قيمة البيروكسيد والحمض في الدهون والزيوت
- الكشف عن كفاءة البسترة عن طريق اختبار الفوسفاتيز
- تحاليل العسل : (هيدروكسي ميثيل فيرفيورال – نسبة الحموضه – قيمة السكروز)

تحديد جودة وسلامة المياه

- العد البكتيري الكلي للميكروبات الهوائية والميكروبات المعوية البرازية والميكروبات القولونية وميكروب الايشيريشيا كولاي
- عزل ميكروبات السالمونيلا والليجيونيلا والسيدوموناس
- فحص البروتوزوا
- الكشف عن الكربونات – البيكربونات – الملوحة – المواد الصلبة القابلة والغير قابله للذوبان

الكشف عن السموم البيولوجية

- الكشف عن سموم الأفلاتوكسين M1 في الحليب ومنتجاته
- الكشف عن الأفلاتوكسين الكلي في الأغذية والأعلاف
- الكشف عن السموم الفطرية الأخرى في الأغذية والأعلاف (أوكراتوكسين أ - باتولين - فومينكسين - توكسين T2 ، ...)
- الكشف عن سموم ستاف اوريوس في الغذاء
- الكشف عن سموم الباسيلس سيرس
- الكشف عن سموم الايشيريشيا كولاي

عودة

الكشف عن البقايا الضارة

- تحديد مجموعة ونوع المضاد الحيوي
- تحديد تركيز بقايا المضادات الحيوية
- تحديد تركيز مضاد حيوي معلوم
- فحص متبقيات مجموعة الفلوروكينولون بالاليزا
- فحص متبقيات الكلورامفينيكول بالاليزا
- الكشف عن متبقيات الهرمونات: (الزيرانول-التريمبولون-اسيتيل جيستاسين-ميثيل تيستوستيرون)
- الكشف عن متبقيات المبيدات الحشرية: الاورجانوفوسفرس – الاورجانوكلورين
- الكشف عن الملاكيت جرين – راكتوبامين – كريستال فيولت

عودة

الكشف عن مخاطر المخلفات الحيوانية

أ- مخلفات حيوانية للاستهلاك الادمى (الكبد والقوانص والأمعاء ...)

تفحص بكتريولوجياً وكيميائياً

• ب- مخلفات حيوانية للاستخدام الادمى (صوف - شع - جلد - ريش - فرش - ...)

تفحص لمسببات الامراض الوبائية والمعدية (مثل الحمى القلاعية والفحمية والانثراكس -

عودة