

## **Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ciechanowie wykonuje następujące rodzaje badań:**

Badania diagnostyczne z zakresu mikrobiologii i parazytologii klinicznej

- wykrywanie Salmonell i Shigella u osób zdrowych w kale (nosicielstwo)
- bakteriologiczne badanie moczu – posiew
- bakteriologiczne badanie wymazu z gardła/nosa/worka spojówkowego/ucha – posiew
- badanie kobiet w ciąży w kierunku nosicielstwa Streptococcus agalactiae (GBS)
- oznaczanie wrażliwości drobnoustrojów na antybiotyki i chemioterapeutyki (antybiogram)
- wykrywanie Salmonella i Shigella u osób chorych, osób ze styczności, ozdrowieńców i nosicieli w kale
- badanie kału w kierunku rotawirusów i adenowirusów
- identyfikacja szczepu Salmonella / Shigella
- badanie kału u osób do 2 r. ż. w kierunku Salmonella, Shigella, Yersinia, EPEC/EHEC i Candida
- badanie kału u osób powyżej 2 r. ż. w kierunku Salmonella, Shigella, Yersinia, EHEC i Candida
- badanie kału w kierunku Campylobacter coli / Campylobacter jejuni
- badanie kału w kierunku pasożytów jelitowych
- wykrywanie obecności owsików metodą wycieru celofanowego
- badanie czystościowe powierzchni, ogólna liczba bakterii i grzybów (wymaz, płytko odciskowa)
- kontrola biologiczna autoklawu przy użyciu sporalu A
- kontrola biologiczna sterylizatora przy użyciu sporalu S

Oferta szczegółowa badań diagnostycznych z zakresu mikrobiologii i parazytologii klinicznej - odnośnik do EPL

Badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z urządzeń do zbiorowego zaopatrzenia (monitoring parametrów grupy A i grupy B) oraz własnych ujęć:

- fizykochemiczne,
- mikrobiologiczne.

Badania wody z niecek basenów kąpielowych:

- fizykochemiczne,
- mikrobiologiczne.

Badanie mikrobiologiczne wody z miejsc wykorzystywanych do kąpeli

- 
- 

Badanie wody ciepłej w zakresie liczby bakterii z rodzaju Legionella

Badania żywności oraz substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu:

- zawartość metali ciężkich Pb i Cd,
- zawartość azotynów i azotanów w przetworach mięsnych, warzywach i przetworach owocowo – warzywnych ;
- oznaczenia pH , kwasowości, zawartości wody, popiołu, liczby kwasowej i nadtlenkowej w środkach spożywczych;
- oznaczanie wartości energetycznej (zawartość białka, tłuszczu, wody, popiołu),
- zawartość kwasu sorbowego, benzoowego, SO<sub>2</sub> ogólnego

Badania mikrobiologiczne żywności

- ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych,

- obecność i liczba *Escherichia coli*,
- obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella*,
- obecność liczba *Staphylococcus aureus*,
- obecność i liczba bakterii z grupy coli,
- obecność i liczba *Listeria monocytogenes*
- liczba bakterii *Bacillus cereus*,
- obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących,
- liczba drożdży i pleśni,
- obecność i liczba *Enterobacteriaceae*,
- badania sanitarne próbek pobranych z powierzchni sprzętu, aparatury, rąk pracowników w zakładach przemysłu spożywczego metodą wymazów lub płytek kontrolnych
- badania mikrobiologiczne tusz zwierząt rzeźnych (próbki pobierane metodą niszczącą i nieniszczącą)

Badania czynników szkodliwych na stanowiskach pracy:

- pobór próbek i oznaczanie stężeń substancji chemicznych,
- pobór próbek i oznaczanie stężenia pyłów (całkowity, respirabilny),
- oznaczanie zawartości wolnej krystalicznej krzemionki w pyłach,
- pomiary stężeń gazów np. tlenek i dwutlenek azotu, tlenek węgla i inne,
- pomiary hałasu,
- pomiary drgań (drgania ogólne i miejscowe),
- pomiary natężenia oświetlenia,
- pomiary mikroklimatu,
- dobór ochronników słuchu w oparciu o parametry akustyczne ochronników słuchu oraz parametry charakteryzujące hałas na stanowisku pracy.
- inne badania na stanowiskach pracy realizowane we współpracy z innymi laboratoriami akredytowanymi przez Polskie Centrum Akredytacji w Warszawie

Badania osadów ściekowych (nieakredytowane)

- parazytologiczne,
- mikrobiologiczne,

Badania mikrobiologiczne powietrza wewnątrz pomieszczeń mieszkalnych i użyteczności publicznej (nieakredytowane).

Prowadzenie szkoleń w zakresie:

- przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji i obrocie żywnością
- obrotu i stosowania substancji i preparatów chemicznych.
- Pobieranie i postępowanie z próbkami wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (przeznaczone dla pracowników ubiegających się o zatwierdzenie).