

آزمایشگاه

به دام بهین آزمایش سلامت

دامپزشکی
مواد غذایی
آب و پساب

* دارای گواهینامه ISO/IEC 17025

* عضو شبکه آزمایشگاهی فناوری های راهبردی ایران

* همکار و معتمد سازمان دامپزشکی کشور

* همکار و معتمد سازمان ملی استاندارد ایران

* همکار و معتمد سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت

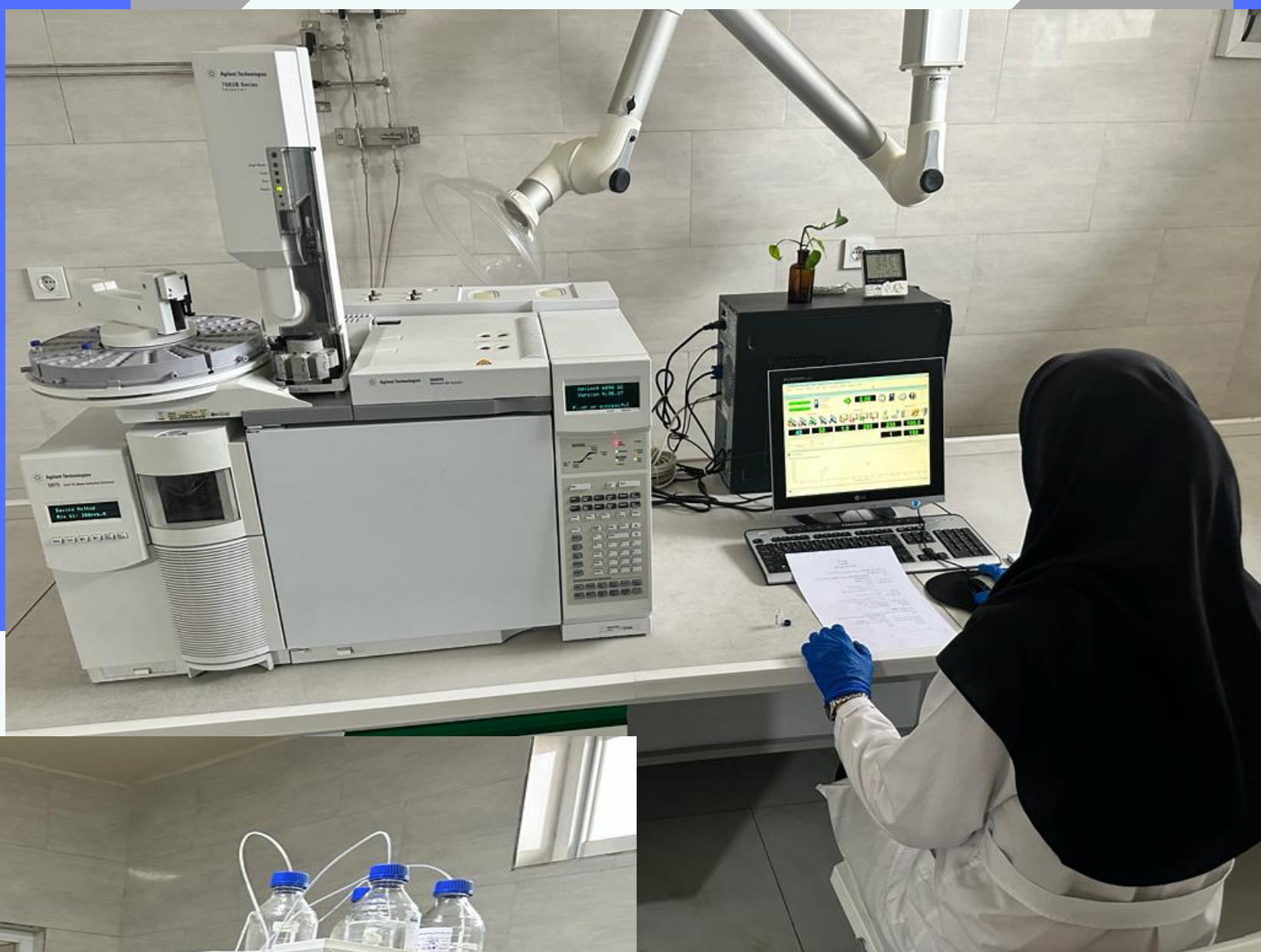


آدرس : مازندران-آمل-خیابان طالب آملی-جنب
دریای ۴۸-آزمایشگاه به دام بهین آزمایش سلامت
تلفن تماس:

۰۹۱۱۳۱۷۱۲۴۰-۰۱۱۴۴۲۸۲۴۹۰-۰۱۱۴۴۲۸۲۴۹۱

ایمیل: behdam.lab@gmail.com

سایت: www.behdamlab.com



★★★★



درباره آزمایشگاه
به دام بهین آزمای سلامت



کلیه بخش ها تحت نظر مسئولین مربوطه اداره شده و آزمایش ها توسط کارشناسان بخش انجام می شود. عملیات کنترل کیفی داخلی و خارجی به صورت دوره ای توسط بخش تضمین کیفیت انجام می شود و نمونه هایی نیز به صورت مجهول مرتباً در بخش ها تست شده و همچنین از طریق شرکت در آزمون های کفایت تخصصی و مواد مرجع نتایج به دقت مورد ارزیابی قرار می گیرند.

کلیه تستهای آزمایشگاهی مرتبط با طيور صنعتی ، آبزیان، دام، نهاده های دامی، آب و پساب ، مواد غذایی در این آزمایشگاه براساس آخرین استانداردهای سازمان دامپزشکی ، سازمان ملی استاندارد ایران ، دستورالعمل های معاونت غذا و دارو ی دانشگاه علوم پزشکی AOAC ، ASTM ، OIE، STANDARDMETHODS، WHO، انجام می گیرد.

کلیه پرسنل و مسئولین بخش ها در برنامه های آموزشی، سمینارها و کنگره ها شرکت نموده و دوره های بازآموزی را طی می نمایند.



بخشهای آزمایشگاه

*آزمایشگاه میکروبیولوژی

*آزمایشگاه سرولوژی

*آزمایشگاه شیمی کلاسیک

*آزمایشگاه شیمی دستگاهی

*آزمایشگاه PCR

*آزمایشگاه آب و پساب

*خدمات آموزشی



پیشینه حرفه ای آزمایشگاه به دام بهین آزمای سلامت به سال ۱۳۶۷ و تحت نام آزمایشگاه دامپزشکی بهدام باز می گردد از آن زمان تاکنون با خدمات رسانی مداوم ، تجربه اندوزی ، حضور نیروهای مجرب و متخصص در بخشهای مختلف آزمایشگاه ، بهسازی محیط و به کار گیری امکانات به روز آزمایشگاهی ، ضمن پیاده سازی الزامات ایزو ۱۷۰۲۵ و بهبود در سرعت و دقت در پاسخ دهی ، این آزمایشگاه فعال تر از گذشته در خدمت جامعه هدف می باشد.

آزمایشگاه میکروبیولوژی



لیست آزمایشات قابل انجام در آزمایشگاه میکروبیولوژی

این آزمایشگاه با مجهز بودن به امکانات و تجهیزات پیشرفته آزمایشگاهی و بهره گیری از تجارب کارشناسان کارآزموده و مجرب در زمینه میکروبیولوژی مواد غذایی در اجرای طرحهای پژوهشی، ارائه خدمات آزمایشگاهی و مشاوره به واحدهای صنعتی و همکاری با سازمان های کنترل کیفیت و نظارت بر مواد غذایی و اجرای پایان نامه های دانشجویان تحصیلات تکمیلی در خصوص میکروبیولوژی مواد غذایی فعالیت دارد

با توجه به اهمیت شناسایی کمی و کیفی آلودگی های میکروبی ، قارچی و انگلی در حوزه سلامت، این آزمایشگاه بر روی تمامی محصولات اعم از محصولات غذایی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و بسته بندی و همچنین در عرصه دامپزشکی بر روی کلیه نمونه های مرضی و خوراک دام ،طیور و آبزیان آزمون های لازم را مطابق استانداردها انجام می دهد.



(۱) جستجوی و شمارش کلیفرم ها در مواد غذایی
(۲) جستجو و شمارش E.Coli در مواد غذایی
(۳) جستجوی کلیفرم به روش غنی سازی در ۲۵ گرم
(۴) جستجوی انتروباکتریاسه در مواد غذایی
(۵) شمارش انتروباکتریاسه در مواد غذایی
(۶) شمارش باکترهای گرم منفی در مواد غذایی
(۷) جستجوی باکترهای گرم منفی در مواد غذایی
(۸) جستجوی استافیلوکوک اورئوس در مواد غذایی
(۹) شمارش استافیلوکوک اورئوس - کوآگولاز مثبت
(۱۰) جستجوی استافیلوکوک اورئوس - کوآگولاز مثبت
(۱۱) جستجوی کلستریدیوم احیا کننده سولفیت در مواد غذایی
(۱۲) شمارش کلستریدیوم احیا کننده سولفیت در مواد غذایی
(۱۳) شمارش اسپورباکتری های احیا کننده سولفیت
(۱۴) جستجو و شمارش کلستریدیوم پرفرنجس
(۱۵) جستجو و شمارش کلستریدیوم بوتولیوم
(۱۶) شمارش اسپورباکتری ها در مواد غذایی
(۱۷) شمارش اسپورباکتری های گرمادوست
(۱۸) شمارش باکتری های هاگزای گرمادوست
(۱۹) جستجوی باسیلوس سرئوس
(۲۰) شمارش باسیلوس سرئوس
(۲۱) کشت سالمونلا در مواد غذایی
(۲۲) جستجو و شمارش لیستریامونوسیتوزنز
(۲۳) کشت بی هوازی
(۲۴) جستجوی باکتری های مزوفیل بی هوازی
(۲۵) شمارش باکتری های مزوفیل بی هوازی

(۲۵) شمارش باکتری های مزوفیل بی هوازی
(۲۶) جستجوی باکتری های ترموفیل بی هوازی
(۲۷) شمارش باکتری های ترموفیل بی هوازی
(۲۸) جستجوی باکترهای اسید دوست مزوفیل
(۲۹) شمارش باکترهای اسید دوست مزوفیل
(۳۰) جستجوی باکتری های اسید دوست ترموفیل
(۳۱) شمارش باکتری های اسید دوست ترموفیل
(۳۲) شمارش مزوفیلیک
(۳۳) جستجو و شمارش باکتری های ترموفیل هوازی
(۳۴) جستجو و شمارش باکتری های سرما دوست
(۳۵) شمارش باکتری های هتروتروف در ۲۰ درجه
(۳۶) شمارش کلی میکروبهای هوازی
(۳۷) شمارش کپک ها در مواد غذایی
(۳۸) شمارش مخمر ها در مواد غذایی
(۳۹) بررسی وجود تخم انگل در نمونه مواد غذایی
(۴۰) کشت میکروب یرسینیا در آبزیان و آنتی بیوگرام
(۴۱) شمارش کلیه میکروبهای هوازی در آب
(۴۲) شمارش کلیه کلیفرمها و اشرشیاکلی به روش MPN در آب
(۴۳) شمارش کلیه کلیفرمهای مدفوعی به روش MPN در آب
(۴۴) شمارش کلیه استرپتوکوک های مدفوعی در آب
(۴۵) جستجوی انتروکوک های روده ای به روش فیلتراسیون در آب
(۴۶) شمارش کلیفرمها و اشرشیاکلی به روش plate Pour
(۴۷) شمارش کلیفرمها ی مدفوعی به روش plate Pour
(۴۸) جستجوی سودوموناس به روش فیلتراسیون در آب
(۴۹) جستجوی باکتریهای احیا کننده سولفیت به روش شده
(۵۰) شمارش کلیفرم های شیر

(۵۱) CC شمارش کلیفرم های شیر
(۵۲) کشت میکروبی شیر
(۵۳) کشت و آنتی بیوگرام شیر
(۵۴) شمارش یاخته های پیکری در شیر(سوماتیک سل)
(۵۵) کشت سالمونلا در شیر
(۵۶) سروتاپ سالمونلا
(۵۷) E.Coli جستجوی در شیر
(۵۸) جستجوی انتروباکتریاسه در شیر
(۵۹) جستجوی استافیلوکوک کوآگولاز مثبت در شیر
(۶۰) کشت میکروب و آنتی بیوگرام در طیور
(۶۱) کشت سالمونلا و آنتی بیوگرام در طیور
(۶۲) کشت استافیلوکوکوس و آنتی بیوگرام در طیور
(۶۳) کشت قارچ در طیور
(۶۴) کشت میکروب و آنتی بیوگرام در آبزیان
(۶۵) بررسی انگل در آبزیان
(۶۶) بررسی قارچ در آبزیان
(۶۷) کشت قارچ در آبزیان
(۶۸) پایش فینگر تست کارگران در خط تولید
(۶۹) پایش میکروبی سالن های خط تولید
(۷۰) پایش قارچی سالن های خط تولید
(۷۱) پایش سالمونلا سالن های تولید
(۷۲) کنترل بهداشتی رستوران ها و آشپزخانه ها
(۷۳) کنترل بهداشتی سطوح کار در مراکز عرضه مواد غذایی و دست پرستلی
(۷۴) کنترل بهداشتی کلیه مواد غذایی و پخته عرضه
(۷۵) انجام آزمونهای مرتبط با جدول ارزش تغذیه ای بر روی انواع مواد غذایی