



# Monitoring čistoty prostředí – jednoduše!

Základním požadavkem (nejen legislativním) na potraviny je jejich **bezpečnost**. K narušení této bezpečnosti může dojít kdykoli v průběhu výrobního procesu, nebo další cesty surovin/ potravin/ pokrmů ke koncovému zákazníkovi.

ALS Czech Republic s.r.o. připravila pro své klienty odběrové sady pro nejčastěji řešené skupiny kontaminantů prostředí – bakterie a alergie.



**Mikrobiologické nebezpečí** v potravinách představuje hlavní zdroj onemocnění z potravin u lidí. Bezpečnost a hygiena produktu nebo výrobních prostor se zajišťuje zejména preventivním přístupem, například prováděním správné hygienické praxe a používáním postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP). Všechny tyto postupy a analýzy rizik jsou pravidelně prověřovány prostřednictvím odběrů **stěrů z výrobních prostor a odběru spadů**.

Našim klientům připravíme odběrové sady s přehledným návodem. Po odběru stěrů dochází k analýze v našich mikrobiologických laboratořích, které disponují velkorysým prostorem, dostatečnou kapacitou a splňují nej přísnější kritéria na zajištění kvality mikrobiologických analýz.

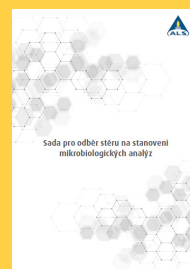
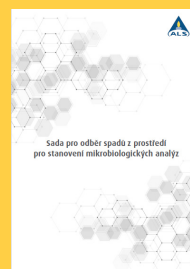
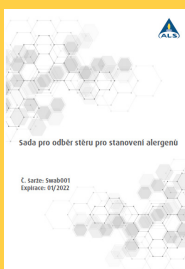
**Potravinové alergie** představují poměrně častý problém a mají obrovský vliv na kvalitu života. Vzhledem k rostoucímu počtu spotřebitelů trpících potravinovými alergiemi a intolerancemi, se vyskytují na trhu i specializované potraviny. Pro výrobce se stává nezbytností ověření správných výrobních postupů v rámci systému HACCP, ve kterých vytváří a sleduje zamezení vstupu alergenu do procesu nebo ověřuje případné křížové kontaminace. Nejčastější způsob ověření probíhá prostřednictvím odběru stěrů.



Stěrové sady, které si připravujeme v našich laboratořích, jsou určeny k odběru vzorků z povrchů výrobních prostor za účelem vyloučení kontaminace povrchů alergenními proteiny a kontroly účinnosti sanitace. Analýza probíhá pomocí ELISA metody v našich laboratořích, jejichž dispoziční členění a postupy umožňují zajistit ochranu před druhotnou kontaminací.

## Odběrové sady obsahují:

- stěrové tyčinky nebo misky,
- přehledný návod s obrazovými instrukcemi,
- a další příslušenství pro jednodušší proces odběru, značení i transport.



**V případě dotazů kontaktujte náš clientský servis na tel: +420 226 226 998 nebo e-mailem: [czsupport.food@alsglobal.com](mailto:czsupport.food@alsglobal.com).**

**ALS Czech Republic, s. r. o.**  
Na Harfě 336/9,  
Praha 9, 190 00

[www.alsglobal.cz](http://www.alsglobal.cz)  
email: [czsupport.food@alsglobal.com](mailto:czsupport.food@alsglobal.com)  
tel: +420 226 226 998