

A Divisão de Produtos do LACEN atua como um importante segmento da saúde coletiva prestando serviços especializados e diferenciados que permitem atestar as condições higiênico-sanitárias, identidade, qualidade e inocuidade de produtos sujeitos ao controle sanitário e ambiental e desenvolver ações laboratoriais para a preservação da saúde do trabalhador. Os produtos sujeitos ao controle sanitário e ambiental são analisados pelo Laboratório quando coletados pela ANVISA e/ou pelos órgãos executores de ações de vigilância ambiental e sanitária do Estado e municípios que encaminham o material de acordo com orientações técnicas do LACEN. Nas amostras recebidas são verificadas as condições necessárias a garantir a confiabilidade do laudo analítico, tais como a quantidade, a integridade da amostra e seu acondicionamento bem como a autenticidade da documentação que a acompanha.

Exames: Análise Físico-Química e Microbiológica: Águas de Hemodiálise, Água p/ consumo humano, Alimentos e Bebidas.

Seção de Microbiologia de alimentos:

1. Pesquisa e enumeração de coliformes totais, termotolerantes e E. coli;
2. Pesquisa de Salmonella sp;
3. Pesquisa e enumeração de Staphylococcus coagulase positivo;
4. Pesquisa e contagem de aeróbios mesófilos viáveis;
5. Pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas;
6. Pesquisa e contagem de bolores e leveduras;
7. Rotulagem de Alimentos;

Obs: Em breve estaremos oferecendo também a Microscopia de alimentos, pesquisa de Clostridium perfringens, Pseudomonas aeruginosa, Enterococos e Listeria monocytogenes em alimentos.

Seção de Microbiologia de água:

1. Pesquisa e enumeração de coliformes totais, termotolerantes e E. coli;
2. Pesquisa e enumeração de Staphylococcus coagulase positivo;
3. Pesquisa e contagem de aeróbios mesófilos viáveis;
4. Pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas;

Seção de Físico-química de água e alimentos:

Água:

1. Cloro livre;
2. Fluoretos;
3. Turbidez;
4. pH;
5. Cor; Sulfato;
6. Nitrato;
7. Nitrito;

- 8.Dureza;
- 9.Cloreto;
- 10.Condutividade;
- 11.Fluoreto;
- 12.Alumínio;
- 13.Sólidos Totais

Alimentos:

- 1. Iodo em Sal;
- 2.Bromato em Produtos para Panificação;
- 3.Cinzas;
- 4.Acidez;
- 5.Peroxidase;
- 6.Estabilidade ao Etanol
- 7.Densidade;
- 8.Peróxido de hidrogênio;
- 9.Alcalinidades das cinzas;
- 10.Cloreto;
- 11.Amido;
- 12.Umidade;
- 13.PH.

Saneantes:

- 1.Teor de Cloro Ativo;
- 2.Acidez