

LABORATORIO

DEZALAB

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUAS, SUPERFICIES Y AMBIENTES

LABORATORIO

DEZALAB

A EMPRESAS CON ACTIVIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA , HOTELES, RESTAURANTES, RESIDENCIAS, COMEDORES ESCOLARES E INSTALACIONES CON PROBABILIDAD DE DISPERSIÓN DE LEGIONELLA

Debido a la importancia que tiene asegurar la protección de la salud de los consumidores, cada vez se potencia de forma más efectiva la adecuación de la actividad empresarial a garantizar que se establezcan unos requisitos de compra o de prestación de un servicio que se ajusten a las necesidades del cliente, siendo los **controles de calidad** una herramienta competitiva indispensable que permite a las empresas cumplir con esas exigencias dentro del marco legal.

Uno de los problemas más importantes en la industria alimentaria es la presencia de microorganismos tanto en los alimentos como en cualquier elemento capaz de entrar en contacto con ellos.

LABORATORIO
DEZALAB

La normativa de calidad, las **guías de buenas prácticas de higiene**, los sistemas de **APPCC**, etc, exigen a las industrias alimentarias disponer de un plan de limpieza, que ha de ser controlado periódicamente a través del control microbiológico de superficies que están en contacto con los alimentos, el estudio ambiental de los espacios en que se encuentran los productos, así como un control en la producción de alimentos y en el agua en contacto con ellos.

- **¿Me afecta la normativa?**

Entre los colectivos que precisan del cumplimiento de estos controles de calidad se encuentran: Hoteles, restaurantes, residencias, comedores escolares, industria alimentaria en general (panaderías, pastelerías, sector de la carne, sector lácteo, sector del pescado, sector de helados y horchatas, sector de hielo alimenticio, etc.), instalaciones con probabilidad de dispersión de Legionella según RD 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de legionelosis.

LABORATORIO
DEZALAB

- **¿Qué superficies son objeto de análisis?**

  Mesas, bancadas de trabajo, utensilios, tablas de corte, máquinas de corte, hornos, vajilla, cubiertos, envases, paredes, manos, suelo, platos de ducha y todo tipo de superficies que puedan suponer un riesgo.

- **¿Qué microorganismos son los que se analizan con más frecuencia?**

  Los análisis a realizar se pueden diferenciar en microorganismos **indicadores** de deficientes condiciones de elaboración (coliformes totales, coliformes fecales, aerobios mesófilos, enterobacterias totales, mohos y levaduras, etc.) y microorganismos **patógenos** para el consumidor (Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Staphylococos aureus, Clostridium perfringens, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella spp., etc., Legionella pneumophila).