

FARMACA Srl
Laboratori di Analisi e Ricerca

FARMACALAB
Laboratori di Analisi



**Analisi microbiologiche
negli alimenti**

FARMACALAB



Per ulteriori informazioni potete contattare
direttamente i laboratori **FARMACA Srl**
dal lunedì al venerdì
dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00
Tel.: **+39 014372206** - E-mail: info@farmacalab.it

Oppure Rivolgersi presso la



**Analisi microbiologiche
negli alimenti**

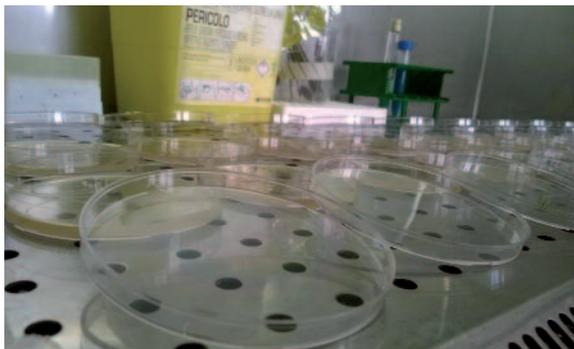
Le indagini microbiologiche sono effettuate su matrici alimentari (preparazioni gastronomiche, materie prime). Sono volte alla ricerca e individuazione di microrganismi che possono indicare una scarsa qualità igienica e microrganismi che costituiscono un potenziale rischio per la salute umana.

L'analisi microbiologica si basa essenzialmente sulla semina di un'aliquota di campione su terreni specifici, distribuiti in piastre, seguita da un periodo d'incubazione in idonee condizioni colturali ed osservazione finale per evidenziare eventuali microrganismi contenuti nel campione alimentare in esame.

FARMACALAB

FARMACALAB
Laboratori di Analisi

Laboratori di Analisi e Ricerca
Tel./Fax. 014372206
E-mail: info@farmacalab.it

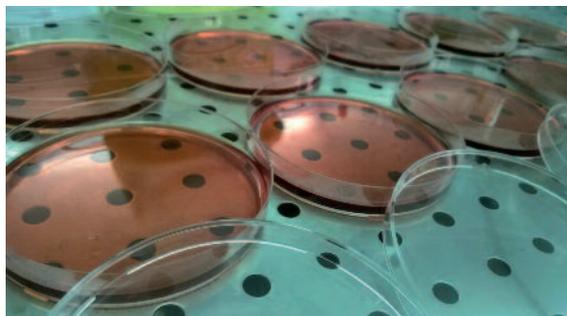


Negli ultimi trent'anni le conoscenze riguardo la capacità dei microorganismi patogeni di crescere e moltiplicarsi su una matrice alimentare sono aumentate significativamente. Contemporaneamente sono stati sviluppati metodi mirati all'individuazione dei microorganismi responsabili di **tossinfezioni alimentari**. Le **infezioni dovute all'ingestione da alimenti contaminati** sono andate aumentando negli anni a causa dell'emergenza di nuovi agenti patogeni, ma anche perché si sono meglio delineati gli episodi di gastroenterite legati all'assunzione di prodotti alimentari contaminati.

Dato significativo è che i casi di infezioni dovuti ad **alimenti di produzione industriale** risultano comunque inferiori rispetto a quelli preparati in sistemi di ristorazione collettiva (ristoranti, bar, tavole calde) o di **preparazione domestica**.

Le **analisi microbiologiche degli alimenti** vanno a garantire che il **prodotto**

alimentare primario sia qualitativamente omogeneo ed esente da batteri, ma anche che il **prodotto alimentare finale** di uno specifico ciclo produttivo (il piatto di pietanza nel ristorante oppure la forma di formaggio prodotta artigianalmente) sia sicuro in termini di **contaminazione microbica**.



Il controllo di qualità mediante l'**analisi microbiologica** richiede la definizione di criteri microbiologici, attraverso specifici parametri definiti dalle normative in materia, che hanno lo scopo di proteggere il consumatore e fornirgli prodotti sani e salubri. La definizione del limite di legge tiene chiaramente anche conto dei possibili **effetti sulla salute** che il microorganismo può causare nel consumatore del prodotto alimentare. È impossibile analizzare tutti i microorganismi patogeni, vengono quindi identificati alcuni microorganismi maggiormente rappresentativi e che, con maggiori probabilità, possono trovarsi nelle specifiche matrici alimentari (epidemiologicamente correlati al prodotto).



Il nostro laboratorio per le analisi microbiologiche degli alimenti si occupa di ricercare i seguenti parametri:

- Salmonella
- Escherichia coli
- Carica batterica totale
- Muffe e lieviti
- Listeria monocytogenes
- Bacillus cereus
- Stafilococco aureo
- Batteri lattici mesofili
- Coliformi totali
- Enterobatteriacee