

ANÀLISI MICROBIOLÒGIC DE SUPERFÍCIES I AVALUACIÓ DE BIOFILMS

Telèfon: 935811448

Email: josejuan.rodriguez@uab.cat

Avui dia, l'anàlisi i control de superfícies, juga un paper essencial en la seguretat alimentària. Cada vegada més, els problemes microbiològics, especialment en les crisis alimentàries, estan relacionats amb la contaminació microbiològica per errors de processat. Problemes relacionats amb Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli o fins i tot Campylobacter, tenen una transmissió des de les superfícies de contacte. A més, cada vegada és més freqüent la pèrdua de lots d'aliments, per fallades de qualitat relacionats amb la contaminació per microorganismes d'alteració, com Pseudomonas o bacteris làctics.

Per tant, és molt important implementar mesures apropiades per:

- Detectar àrees de contaminació en superfície, utilitzant detectors, que revelen els punts crítics de control real de la instal·lació.
- Conèixer la contaminació real dels punts crítics de control, a través de l'anàlisi directe i la utilització de sensors de superfície.
- Utilització de mètodes ràpids, com microscòpia d'epifluorescència, PCR en temps real o detecció mitjançant tècniques sense preincubació.
- Determinació de la formació de biofilms i la composició microbiana.
- Detecció dels components químics de la biopel·lícula, per dissenyar productes de neteja específics, que garanteixin l'eficiència del procés de desinfecció.

Amb tots aquests procediments seria possible assegurar una solució dels problemes detectats. A més, com a mesura preventiva, pot ser possible fixar un mostreig microbiològic concret, per conèixer el nivell de seguretat i el nivell de risc acceptable.