



Per analisi microbiologica si intende l'individuazione dei microrganismi presenti in un campione, generalmente associata ad una determinazione quantitativa.

Presso il Laboratorio del Centro Agrochimico Regionale dell' A.S.S.A.M. vengono effettuate analisi microbiologiche

- su **alimenti** come latte e derivati, carne e prodotti a base di carne, prodotti ittici, paste alimentari, conserve vegetali, prodotti ortofrutticoli ecc.
- per **indagini ambientali** su superfici di lavoro a contatto con gli alimenti
- per **indagini su digestato** prodotto da impianti a biogas
- su **acque potabili ed irrigue**

Le analisi sono volte a garantire:

la sicurezza igienica degli alimenti e delle superfici in ottemperanza al Reg.(CE) N. 852/2004 e al Reg.(CE) N. 2073/2005 e s.l.m. ;

il rispetto delle norme di smaltimento o riutilizzo del digestato (Reg. UE N. 192/2011) e per verificare l'efficacia dei processi che avvengono all'interno degli impianti a biogas.

la conformità al D. Lgs 31/2001 (recepimento della direttiva CE 98/83 ) che stabilisce i valori limite per il controllo delle **acque potabili**, intendendo come tali anche quelle che vengono utilizzate nell'industria alimentare per il lavaggio delle superfici e attrezzature.

Il Laboratorio esegue una vasta gamma di determinazioni, che variano in funzione della matrice sottoposta ad analisi e dello scopo della prova:

Ricerca di microrganismi patogeni: **Salmonella spp.\***, **Listeria monocytogenes\***, E.coli O157.

Determinazione dei germi indicatori di igiene/contaminazione: **Microrganismi a 30°C\***, **Escherichia coli\***, **Stafilococchi coagulasi positivi\***, **Enterobatteri\***, Coliformi totali, , ecc.

Determinazione dei germi legati a disciplinari di produzione: Batteri lattici.



**\* Prove accreditate ACCREDIA**