

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES Y EVALUACIÓN DE BIOFILMS

Teléfono: 935811448

Email: josejuan.rodriguez@uab.cat

Hoy en día, el análisis y control de superficies, juega un papel esencial en la seguridad alimentaria. Cada vez más, los problemas microbiológicos, especialmente en las crisis alimentarias, están relacionados con la contaminación microbiológica por errores de procesado. Problemas relacionados con *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* o incluso *Campylobacter*, tienen una transmisión desde las superficies de contacto. Además, cada vez es más frecuente la pérdida de lotes de alimentos, por fallos de calidad relacionados con la contaminación por microorganismos de alteración, como *Pseudomonas* o bacterias lácticas.

Por lo tanto, es muy importante implementar medidas apropiadas para:

- Detectar áreas de contaminación en superficie, utilizando detectores, que revelan los puntos críticos de control real de la instalación.
- Conocer la contaminación real de los puntos críticos de control, a través del análisis directo y la utilización de sensores de superficie.
- Utilización de métodos rápidos, como microscopía de epifluorescencia, PCR en tiempo real o detección mediante técnicas sin preincubación.
- Determinación de la formación de biofilms y la composición microbiana.
- Detección de los componentes químicos de la biopelícula, para diseñar productos de limpieza específicos, que garanticen la eficiencia del proceso de desinfección.

Con todos estos procedimientos sería posible asegurar una solución de los problemas detectados. Además, como medida preventiva, puede ser posible fijar un muestreo microbiológico concreto, para conocer el nivel de seguridad y el nivel de riesgo aceptable.