

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 7 - numero 1285 di mercoledì 13 luglio 2005

Guida pratica per l'esecuzione di prove microbiologiche su alimenti e acque potabili e minerali

Disponibile on line una pubblicazione realizzata dall'Arpat Toscana.

Pubblicità

Uno strumento pratico ad uso dei laboratori chimico-biologici è stato realizzato dal Dipartimento ARPAT di Arezzo. Con la pubblicazione di un volume, il laboratorio del Dipartimento ha voluto presentare in modo sintetico i procedimenti analitici, adottati dal laboratorio, sui quali si basa la ricerca per determinare la sicurezza e la qualità microbiologica di un alimento e valutare la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Tale metodica di ricerca si basa essenzialmente sull'esperienza dal laboratorio dell'Unità operativa "Alimenti", del Dipartimento provinciale ARPAT di Arezzo. Il laboratorio è stato tra i primi in Italia a corrispondere a quanto richiesto dalla Direttiva 93/99 CEE, recepita con D.Lgs 156/97.

Nella prima parte del volume sono descritti i metodi di ricerca sugli alimenti. Tali metodi sono ritenuti dal laboratorio affidabili e spesso sono indicati nei provvedimenti legislativi o comunque risalenti a fonti normative riconosciute (es. ISS).

La seconda parte della pubblicazione è invece dedicata all'analisi delle acque. Molte delle metodiche descritte rappresentano la traduzione in schemi di tecniche certificate (UNI EN ISO); altre sono estratte dal 3° vol. dei Manuali e linee guida 29/2003 di APAT, mentre per le acque destinate al consumo umano il riferimento è il D.Lgs n.31/2001. L'ultima parte del volume è dedicata alle varie fasi di preparazione dei terreni colturali.

La guida è disponibile [qui](#).

www.puntosicuro.it