

## Departamento de Microbiología

El departamento analiza muestras destinadas principalmente al control de microorganismos patógenos en aguas, productos para la alimentación humana y animal, así como productos destinados al abonado de los suelos agrícolas.

Las determinaciones practicadas en el departamento de microbiología van encaminadas a:

- Detectar la presencia de microbios patógenos en aguas destinadas a consumo (procedentes de pozo, agua tratada, agua mineral natural) o para otros usos, como aguas de piscina.
- Detectar la presencia de microbios patógenos en alimentos de consumo animal (piensos y materias primas) o de consumo humano (quesos, comidas preparadas, productos listos para su comercialización, etc.).
- Detectar la presencia de microbios en productos fertilizantes de origen orgánico (lodos de depuración, compost, humus de lombriz, etc.)

El departamento colabora con numerosos organismos públicos de Extremadura y del resto de España en el control sanitario; aguas remitidas por ayuntamientos o mancomunidades; muestras procedentes de inspecciones realizadas por la Junta de Extremadura en establecimientos elaboradores de piensos o de abonos orgánicos; sin olvidar las numerosas determinaciones que se practican a muestras remitidas por particulares y empresas.

### **Determinaciones acreditadas por ENAC:**

<b>PRODUCTO A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b>
Aguas de consumo Aguas envasadas	Recuento en placa de microorganismos cultivables a 22°C y 36°C	UNE-EN-ISO 6222
Aguas de pozo Aguas de piscina Aguas manantial/fuente	Recuento de enterococos intestinales ( <i>filtración</i> )	UNE-EN-ISO 7899-2
Aguas de consumo Aguas envasadas	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i> ( <i>filtración</i> )	UNE-EN-ISO 9308-1
Aguas de pozo Aguas de piscina Aguas manantial/fuente		Procedimiento interno PE E-104

Dentro del trabajo realizado para el sector agropecuario extremeño merece especial mención el apoyo que se dedica a los Consejos Reguladores de algunas de las DOP de Extremadura, con quien se colabora activamente en el control de calidad de sus productos.