

### Introducció

La legislació alimentària està enfocada a assegurar un nivell elevat de protecció de la salut pública. Per això, a través dels reglaments, defineix els criteris microbiològics que les empreses han de complir per produir aliments comercials. Les empreses, a través de la vigilància preventiva i de procés / producte exerciten una forma de control per garantir el compliment dels criteris.

Gràcies al enfocament preventiu que caracteritza en els darrers anys el panorama legislatiu a nivell europeu (Reglament 2073/2005), quan sigui necessari, les empreses alimentàries, poden realitzar estudis complementaris per investigar el compliment dels criteris al llarg de tota la vida útil. Entre els estudis complementaris, es poden incloure: i) elaboració de models matemàtics de predicció per l'aliment; ii) challenge tests per investigar la capacitat que té un microorganisme patògen, adequadament inoculat, per créixer o sobreviure en el producte; iii) estudis per avaluar el creixement o supervivència dels microorganismes que puguin estar presents en el producte durant la seva vida útil.

### Instal·lació

En el CENTA disposem de laboratoris i equips apropiats per adaptar els nostres serveis a les necessitats de les empreses garantint resultats fiables i aplicant conceptes innovadors en el control i en la gestió de la seguretat alimentària



### Serveis

-El CENTA, a través dels seus departament de seguretat alimentària, pot proveir a les empreses alimentàries una àmplia gamma de serveis, tant en temes de control rutinari, com en temes d'estudis complementaris, validació de productes i / o processos i estudis d'innovacions.

-En concret els serveis que el CENTA pot proposar són:

- Anàlisi de productes acabats,
- Estudis de vida útil
- Validació de productes/processos
- Challenge test
- Creació/aplicació de models predictius per a microorganismes patògens i deteriorant
- Estudi de la letalitat de processos tradicionals (tractaments amb calor) o innovadors (altes pressions hidrostàtiques, microones, radiofreqüències, polsos lumínics etc.);
- Influència de la optimització de producte sobre la microbiota
- Accés i cerca en bases de dades de microbiologia predictiva
- Optimització de formulacions / productes en seguretat alimentària
- Justificació de punts crítics en plans d'APPCC



