

# ÀREA D'AGROALIMENTÀRIA

**cecama**   
centre d'estudis de la construcció  
i anàlisi de materials, slr



Vista parcial del laboratori de Microbiologia.

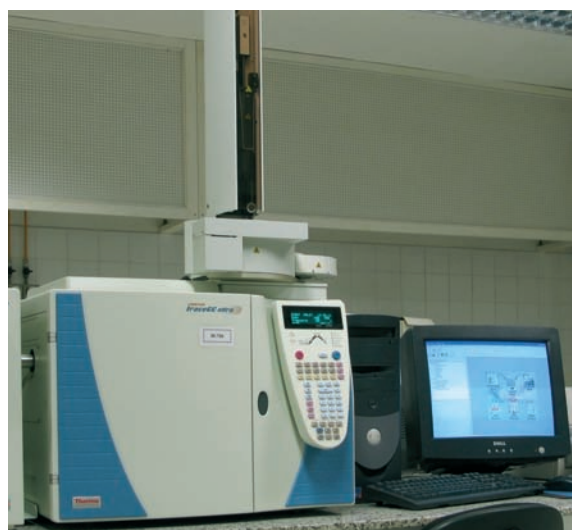
La nostra **Àrea d'Agroalimentària** disposa de l'equipament tècnic i professional adient per tal d'oferir els serveis analítics i d'assessoria tècnica necessaris per garantir la demanda de qualitat tant en els àmbits de **salut pública** (productes alimentaris i aigües de consum humà) com de **salut ambiental** (legionel·la i índex biològic).

## ACTIVITATS PRINCIPALS

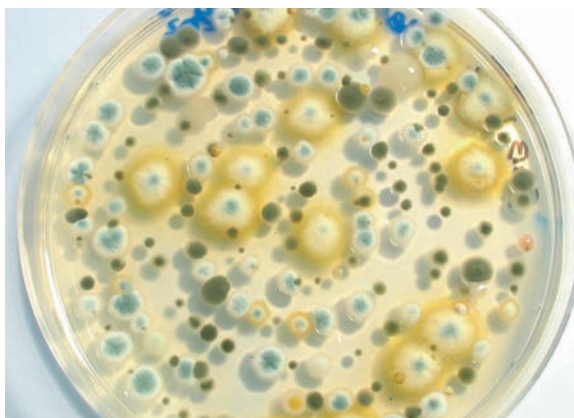
### Servei analític

- Potabilitat de les **aigües de consum humà**  
Control de la qualitat microbiològica i fisicoquímica que marca la normativa vigent RD 140/2003 (ACN, ACI, ACP) en aigües de pou, xarxa, dipòsit, fonts naturals.
- Control sanitari dels paràmetres descrits en el RD 1074/2002 per a **aigües de beguda envasada**.
- **Aigües de bany**  
Control de la qualitat microbiològica i fisicoquímica que marca la normativa vigent RD 95/2000 en piscines, *jacuzzis*, balnearis.
- Determinació de **legionel·la** segons mètode ISO 11731 i PCR en instal·lacions d'alt i baix risc segons RD 865/2003 i D 352/2004.
- **Aigües agrícoles**

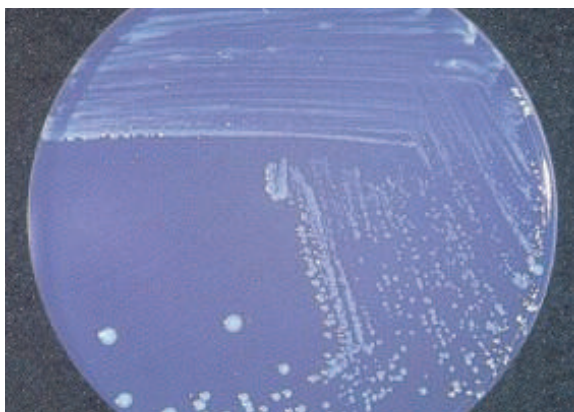
- **Garantim la demanda de qualitat tant en la salut pública com en l'ambiental**
- **Cursos de formació de manipuladors d'aliments**
- **Inspeccions i/o auditories en el sector alimentari**



Cromatografia de gasos (GC-NS).



Placa de fongs.



Placa de legionel·la.



Macroinvertebrats / Índex biològic.

## ACREDITACIONS

1. Acreditacions concedides per ENAC (Norma ISO 17025) ([www.enac.es](http://www.enac.es)). Acreditació núm. 218/LE425. Assaigs físics i químics d'aigües continentals, residuals, lixiviats, llots, residus industrials i sòls. Assaigs microbiològics d'aigües.
2. Laboratori acreditat per la Direcció General de Salut Pública per a anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques. Número de Registre R4-103-97.
3. Laboratori acreditat per la Generalitat de Catalunya (Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries) per a l'anàlisi d'aigües, sòls, i anàlisi per a d'altres laboratoris.
4. Laboratori reconegut per la Generalitat de Catalunya (Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries) per a l'anàlisi d'aigües, sòls, foliars, microbiologia alimentària, adobs i anàlisi per a d'altres laboratoris, aigües de reg, pastisseria, productes precuinats, pinsos, matèries primeres i ferratges.

### • Productes alimentaris

Anàlisi dels paràmetres microbiològics que marca la normativa vigent pels diferents productes alimentaris (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, fongs i llevats).

Paràmetres fisicoquímics (proteïna, greix, humitat, fibra, hidrats de carboni, cendres) i càlcul del valor energètic de l'aliment.

Controls microbiològics de superfícies, ambients i manipuladors.

### • Sòls

- Anàlisis fisicoquímiques i microbiològiques (**terres agrícoles i aigües de reg**)
- Laboratori d'anàlisi  **cromatogràfica**: compostos volàtils halogenats i no halogenats, pesticides, PCB, HPA, triazines, TPH.
- Avaluació de l'impacte ambiental d'abocament a llera mitjançant l'estudi de macroinvertebrats / **Índex biològic**

## Assessoria tècnica

El **Gabinet Tècnic** de l'Àrea de Microbiologia i Agroalimentària del CECAM li ofereix un servei d'assistència tècnica i assessorament per tal de donar suport en temes de potabilitat d'aigua, en qualitat d'aigua de piscines, en prevenció i control de la legionel·losi i en el sector alimentari en general.

### Destaquem:

- Assessorament i informes tècnics.
- Implantació i revisió de plans d'autocontrol segons l'APPCC en salut ambiental i alimentària.  
*Implantació pla d'autocontrol de LEGIONEL·LA.*  
*Implantació pla d'autocontrol en RESTAURACIÓ.*
- Cursos de Formació en manipuladors d'aliments.  
Entitat Autoritzada per la Generalitat de Catalunya-Direcció General de Salut Pública (REFMA 233/CAT).
- Inspeccions i/o auditories en el sector alimentari, bàsicament en restaurants, cuines i menjadors escolars, així i com en la indústria alimentària en general.

## TIPOLOGIA DE CLIENTS

L'Àrea d'Agroalimentària ofereix suport analític i tècnic a una àmplia varietat de clients, entre els que destaquem:

**Administració pública:** Consells comarcals i ajuntaments

**Empreses sector comercial:** hotels, càmpings, restaurants, etc.

**Empreses sector alimentari:** càterings, càrniques, sales d'especejament, lletera, pastisseria, etc.

**Empreses tractament legionel·la**

**Enginyeries i consultories**

**UdG**

**Col·laboracions amb altres laboratoris**



Medi Ambient



## ÀREA

D'AGROALIMENTÀRIA [microbiologia@cecama.com](mailto:microbiologia@cecama.com)

Tel. 972 492 014 [www.cecama.com](http://www.cecama.com)

**cecama**  
centre d'estudis de la construcció  
i anàlisi de materials, slr