



MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS



Centro
Nacional de
Alimentación

Fecha actualización: 09/10/2025



El laboratorio de Microbiología Alimentaria del CNA realiza actividades de análisis de agentes zoonóticos (bacterias, virus y parásitos) transmitidos por los alimentos, dando cumplimiento a la legislación europea y nacional.

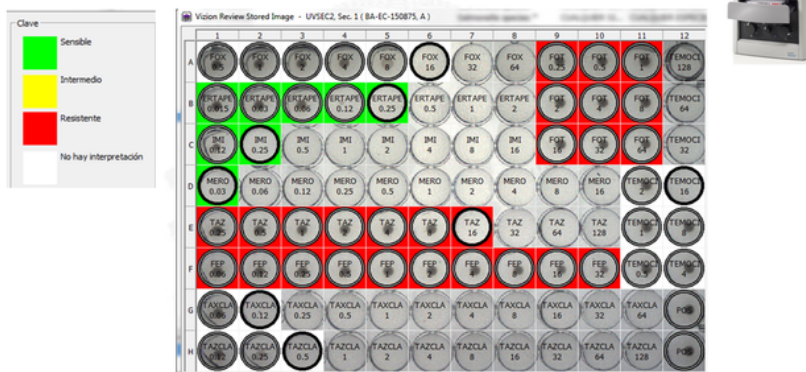


Esta unidad colabora con los siguientes Laboratorios de Referencia de la Unión Europea:

- French agency for food, environmental and occupational health & safety ([ANSES](#)).
- National Institute for Public Health and the Environment ([RIVM](#)).
- [Livsmedelseverket. Swedish Food Agency. Suecia.](#)
- Istituto Superiore di Sanità ([ISS](#)).
- Swedish Veterinary Agency ([SVA](#)).
- Technical University of Denmark ([DTU](#)).

El alcance de acreditación incluye los siguientes métodos de ensayo:

- *Salmonella* spp.: Detección en alimentos y muestras ambientales (Norma ISO y método automatizado de PCR) e identificación de cepas.
- *Listeria monocytogenes*: Detección en alimentos y muestras ambientales (Norma ISO), detección en muestras ambientales de superficie (método automatizado de PCR), recuento en placa en alimentos (Norma ISO) e identificación de cepas.
- *Campylobacter* spp.: Detección en alimentos (Norma ISO) e identificación de cepas.
- *Escherichia coli* β -glucuronidasa positiva: Recuento por NMP en moluscos bivalvos (Norma ISO).
- *Estafilococos* coagulasa positivos: Recuento en alimentos (Normas ISO).
- *Trichinella* spp.: Detección de larvas en carne (Norma ISO).
- Nematodos de la familia *Anisakidae*: Detección en pescados y moluscos cefalópodos (Técnicas: por disección y por digestión clorhidropéptica).
- ~~Identificación cualitativa de especies por enzoinmunoensayo (ELISA sándwich) en carne y productos cárnicos (vacuno, cerdo, oveja y ave) frescos, curados y tratados por calor.~~
- Enterotoxina estafilocócica: Detección en alimentos (Norma ISO).
- Determinación de la susceptibilidad de cepas bacterianas (*Escherichia coli* y *Salmonella* spp.) frente a antimicrobianos por un método de microdilución.



Además, se dispone de los siguientes métodos no acreditados:

- Detección de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) por PCR en tiempo real según Norma ISO.
- Identificación molecular de especies de triquina por PCR.
- Investigación de brotes de botulismo (detección de *Clostridium botulinum* y toxinas botulínicas mediante el método de AOAC)
- Detección y determinación cuantitativa de norovirus y virus de la hepatitis A en muestras de productos alimenticios (moluscos bivalvos y frutas blandas, hojas, tallos y bulbos vegetales) y de superficies alimentarias por RT-PCR en tiempo real (Normas ISO).
- Aislamiento de *E. coli* productora de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC o carbapenemasas según protocolo del LR-UE para la resistencia a antimicrobianos.

De las actividades como laboratorio nacional de referencia cabe destacar:

- La organización anual de ejercicios de intercomparación para la red de laboratorios designados como laboratorios para realizar el control oficial.
- Participación en la elaboración del [“PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE LOS LABORATORIOS DESIGNADOS PARA CONTROL OFICIAL DE TRIQUINA CONFORME AL REGLAMENTO \(UE\) 2017/625, RELATIVO A LOS CONTROLES OFICIALES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES”](#)





MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición