

DATOS CLIENTE

Nombre: BIOCONO SALUD, S.L.
Dirección: C/ CHILLIDA, Nº 6 LOCAL
Email:
Fecha y hora de recogida: 22/11/2016 12:00:00
Persona que recoge la muestra: Cristina Pastor Hurtado
Fecha de inicio análisis: 23/11/2016
Fecha de fin análisis: 25/11/2016

Teléfono:
Población: ROQUETAS DE MAR
Provincia: ALMERÍA
Familia: SUPERFICIES
Perfil: SUPERFICIES
Descripción:

El objetivo del siguiente estudio es el verificar la efectividad como desinfectante del producto "Laundry Pro" basado en la desinfección por oxidación mediante peróxido de hidrógeno (H_2O_2) creados por la Tecnología ActivePure®. Las muestras se tomaron mediante hisopo estéril en la misma superficie, en primer lugar sin realizar la desinfección y la segunda muestra tras la desinfección de la superficie mediante Laundry Pro.

Descripción: Superficie de la palanca de apertura de la puerta del armario frigorífico en un establecimiento de restauración.

Parámetros	Resultados		Unidades	Normativa	Metodología de ensayo
	Antes de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1372)	Después de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1371)			
Aerobios mesófilos a 37°C	100	< 1	ufc/cm2	< 100 ufc/cm2; recomendaciones de Peter Snyder	ISO 4833:2003
Enterobacterias totales	< 1	< 1	ufc/cm2	1 ufc/cm2; Decisión 2001/471/ CE	ISO 21528-2:2004
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	UFC	Ausencia en 25g	Investigación y recuento. ISO 11290-1:2006

Descripción: Superficie del mostrador de acero inoxidable del despacho de venta de una carnicería.

Parámetros	Resultados		Unidades	Normativa	Metodología de ensayo
	Antes de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1373)	Después de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1374)			
Aerobios mesófilos a 37°C	63	< 1	ufc/cm2	< 100 ufc/cm2; recomendaciones de Peter Snyder	ISO 4833:2003
Enterobacterias totales	< 1	< 1	ufc/cm2	1 ufc/cm2; Decisión 2001/471/ CE	ISO 21528-2:2004
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	UFC	Ausencia en 25g	Investigación y recuento. ISO 11290-1:2006

Descripción: Superficie de la tabla de corte de una carnicería

Parámetros	Resultados		Unidades	Normativa	Metodología de ensayo
	Antes de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1375)	Después de aplicar Laundry Pro (Ref. Informe 16/1376)			
Aerobios mesófilos a 37°C	74	11	ufc/cm2	< 100 ufc/cm2; recomendaciones de Peter Snyder	ISO 4833:2003
Enterobacterias totales	< 1	< 1	ufc/cm2	1 ufc/cm2; Decisión 2001/471/ CE	ISO 21528-2:2004
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	UFC	Ausencia en 25g	Investigación y recuento. ISO 11290-1:2006

(*) Parámetro fuera de los límites establecidos.
ufc: Unidades formadoras de colonias

Los resultados sólo conciernen a la muestra analizada. Este informe no deberá reproducirse total ni parcialmente sin la aprobación del Laboratorio.
Laboratorio certificado bajo la norma ISO 9001:2008 con el número EC-7993/14 por la entidad APPLUS
Laboratorio autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con el número A-227-AU.
Laboratorio inscrito en el Registro Único de laboratorios Agroganaderos y de los Laboratorios de las Especies Silvestres de la Comunidad Autónoma de Andalucía con el número 04/05/PR/PSA.
Laboratorio autorizado por la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia con el nº A/088 como laboratorio de salud pública y agroalimentario.

CONCLUSIONES:

Tras los resultados obtenidos y recogidos en las tablas anteriores, se puede apreciar el efecto desinfectante del producto.

En las tres superficies iniciales (antes de la desinfección), se aprecia una contaminación apreciable de gérmenes aerobios, lo cual es normal por tratarse de superficies en uso y con una frecuencia considerable de limpieza y desinfección, al igual que no se aprecia contaminación por los otros dos patógenos buscados (Enterobacterias totales y Listeria).

Tras la desinfección, se observa en las tres superficies analizadas la eliminación de estos gérmenes o la disminución de los mismos en el caso de la tabla de corte. En esta última superficie, la no eliminación de los mismos es por el gran deterioro de la tabla de corte y sus numerosos surcos, debiendo haber dejado más tiempo de acción el producto sobre la superficie.

Nota:

Toma de muestras según Norma UNE-ISO- 18593

Por ausencia de legislación en los límites de los parámetros microbiológicos en análisis de superficies, los límites fijados están basados en la "Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados de interés sanitario, revisión mayo 2010" editado por Manuel Moragas Encuesta Técnico del subárea de Sanidad Alimentaria del Ayuntamiento de Bilbao y por Maria Begoña de Pablo Busto Técnico de la Subdirección de Salud Pública, Dirección Territorial de Bizkaia.



Salvador Cabrera Molina
Ldo. en Ciencias Químicas (Responsable de Calidad)

Los resultados sólo conciernen a la muestra analizada. Este informe no deberá reproducirse total ni parcialmente sin la aprobación del Laboratorio.
Laboratorio certificado bajo la norma ISO 9001:2008 con el número EC-7993/14 por la entidad APPLUS
Laboratorio autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con el número A-227-AU.
Laboratorio inscrito en el Registro Único de laboratorios Agroganaderos y de los Laboratorios de las Especies Silvestres de la Comunidad Autónoma de Andalucía con el número 04/05/PR/PSA.
Laboratorio autorizado por la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia con el nº A/088 como laboratorio de salud pública y agroalimentario.

Página 2 de 2