

**A tutti i nostri clienti**

Oggetto: **Presentazione Test Microbiologici:**

La nostra azienda, secondo gli standard qualitativi che ci rappresentano, ha deciso di eseguire un **test microbiologico** circa l'efficienza di disinfezione ottenuto con le nostre apparecchiature della linea **Germi-Cid**.

Per ottenere un'analisi affidabile e certificata sui rendimenti microbiologici dei sistemi **Germi-Cid**, abbiamo fatto fare una serie di campionamenti differiti su superficie contaminata, direttamente dal Laboratorio di Analisi “**Laboratori Gracci**” che, in conformità alle norme Iso, ha eseguito i prelievi secondo il metodo **ISO 18593:2018** presso il Ristorante **AQABA** di Sesto Fiorentino il giorno 9 Aprile 2020.

Il proprietario del ristorante, che era chiuso a causa delle disposizioni relative al **Covid-19**, ci ha messo gentilmente a disposizione il proprio locale per effettuare una contaminazione artificiale preventiva di due giorni nei locali cucina, ed abbiamo acceso l'impianto HVAC per i due giorni precedenti sull'impianto di climatizzazione.

Il biologo del Laboratorio ha effettuato in autonomia i prelievi, che constano in una serie di **tamponi** sulle superfici della zona circoscritta e contaminata, aventi una superficie di campionamento di 100 cmq., mediante un'asportazione del **bio-film** al momento già asciutto, con una serie di passaggi verticali/orizzontali e nelle due diagonali, con il tampone imbevuto di soluzione di prelievo. Ciò è avvenuto in tempi successivi (vedi tabelle e grafici) e su spazi attigui (1-2 cm.) ma distinti,.

I **tamponi** sono stati poi trasportati in laboratorio a cura del tecnico campionatore della “**Laboratori Gracci**” in involucri refrigerati secondo gli standard, e messi in cultura nell'incubatore per il tempo necessario. Successivamente sono stati analizzati.

I risultati che andiamo ad allegare sono estremamente soddisfacenti e determinano una quasi **assoluta capacità germicida** delle macchine testate.

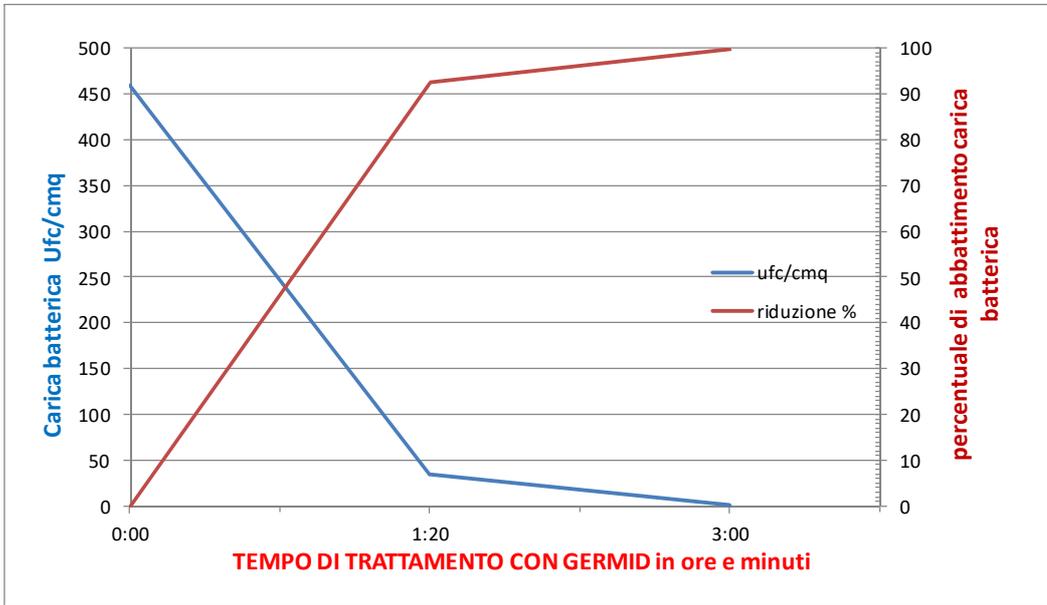
Per quanto concerne il **sistema HVAC** l'impianto analizzato, a causa del prolungato inutilizzo, non aveva una apprezzabile carica batterica che ci permettesse una corretta valutazione. Pertanto quando il locale riaprirà, predisporremo per tale sistema una nuova serie di campionamenti sull'aria e sulle superfici, per ottenere una corretta valutazione di questa tipologia di sistema, anche se i presupposti ci fanno capire che anche per questo i risultati saranno soddisfacenti.

**Prato, 16 aprile 2020**

**Test di prova effettuato c/o ristorante AQABA a Sesto Fiorentino CHIUSO con contaminazione creata preventivamente con apporto di contaminante organico sulle superfici per effettuare il Test. (campionamento effettuato il giorno 09 aprile del 2020)**

| ora  | ufc/cmq | riduzione % |
|------|---------|-------------|
| 0    | 460     | 0           |
| 1:20 | 35      | 92,39130435 |
| 3:00 | 1       | 99,7826087  |

Superficie : Banco in acciaio contaminato  
Cucina circa 300 mc tampone da 100 cmq.  
Macchina Germi-cid EVO QUALITEC



**Laboratorio di analisi : Gracci Laboratori Srl Lab n° 1516 L certificato Accredia  
Rapporto di prova 20200302-012-014/M del 15/04/2020**

**Spettabile:**  
QUALITEC SRL  
Via del Pesco, 18  
Prato (PO)

Rapporto di Prova N° 20200302-012/M del 15/04/2020

Pagina 1 di 2

Campione N°: 20200302-012/M  
N° Accettazione: 20200302 Del: 09/04/2020  
Data Arrivo Campione: 09/04/2020  
Tipo Analisi: **Tampone su superfici del settore alimentare**  
Descrizione :

**Tampone su superficie contaminata - Banco in acciaio sala del locale cucina prima del trattamento con GERMICID EVO (800) (ambiente di circa 300 m<sup>2</sup>)**

Riferimenti Legge/autorizzazione:

**N.A.**

Oggetto :

Luogo di prelievo :

**Ristorante - -**

Data del Campionamento: 09/04/2020  
Campionato da: a nostra cura  
Metodo di Campionamento: ISO 18593:2018  
Trasportato da: a nostra cura  
Temperatura del Trasporto: 2,9 °C

Temperatura Campione in Accettazione: 2,9 °C  
Temperatura di Conservazione Campione: 3,0 °C

Data Inizio Prova: 09/04/2020

Data Fine Prova: 12/04/2020

Segue



Laboratorio iscritto nell'Elenco Regionale dei Laboratori che svolgono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari al n° 071 - L.R. 9 Marzo 2006 n.9  
Agenzia formativa accreditata dalla R.T. con decreto n°18791 del 27/11/2018 al numero OF0039  
Laboratorio con Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2015 certificato Bureau Veritas n°IT255643  
Laboratorio riconosciuto idoneo dal Ministero della Salute per analisi Amianto n° 39TOS7 (D.D.M.M. 14/05/1996 e 07/07/1997)

segue Rapporto di Prova N° **20200302-012/M** del **15/04/2020**

Pagina 2 di 2

| Prova                 | Metodo                 | Unità di Misura     | Risultato         |
|-----------------------|------------------------|---------------------|-------------------|
| Microorganismi a 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2013 | ufc/cm <sup>2</sup> | 460 <sup>a)</sup> |

a) Area esaminata: 100 cm<sup>2</sup>**Note:**

Si segnala che:

- \* tale rapporto di prova riguarda solo gli oggetti sottoposti a prova e campionamento;
- \* tale rapporto di prova non può essere riprodotto se non integralmente, senza l'approvazione scritta di questo Laboratorio

I campioni sottoposti a prova vengono conservati fino all'emissione del rapporto di prova, salvo diverso accordo con il Cliente.

Le prove microbiologiche sono state eseguite su singola pasta e in 2 diluizioni successive come previsto da UNI EN ISO 7218:2013 par 10.2.2

Responsabile Laboratorio Microbiologico

**Sara Quagliata**

Dott.ssa Biol. Mag. Sara Quagliata



La Direzione

**Patrizio Gracci**

Dott. Chim. Mag. Patrizio Gracci

Dott. *Patrizio Gracci*

Fine rapporto di prova

**Spettabile:**  
QUALITEC SRL  
Via del Pesco, 18  
Prato (PO)

Rapporto di Prova N° 20200302-013/M del 15/04/2020

Pagina 1 di 2

Campione N°: 20200302-013/M  
N° Accettazione: 20200302 Del: 09/04/2020  
Data Arrivo Campione: 09/04/2020  
Tipo Analisi: Tamponi su superfici del settore alimentare  
Descrizione:

Tampone su superficie contaminata - Banco in acciaio sala del locale cucina dopo trattamento di 1h 20' con GERMICID EVO (800) a 1,5 m dalla macchina (ambiente di circa 300 m<sup>3</sup>)

Riferimenti Legge/autorizzazione:

N.A.

Oggetto:

-

Luogo di prelievo:

Ristorante - -

Data del Campionamento: 09/04/2020  
Campionato da: a nostra cura  
Metodo di Campionamento: ISO 18593:2018  
Trasportato da: a nostra cura  
Temperatura del Trasporto: 2,9 °C

Temperatura Campione in Accettazione: 2,9 °C  
Temperatura di Conservazione Campione: 3,0 °C

Data Inizio Prova: 09/04/2020

Data Fine Prova: 12/04/2020

Segue



segue Rapporto di Prova N° 20200302-013/M del 15/04/2020

Pagina 2 di 2

| Prova                 | Metodo                 | Unità di Misura     | Risultato        |
|-----------------------|------------------------|---------------------|------------------|
| Microorganismi a 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2013 | ufc/cm <sup>2</sup> | 35 <sup>*)</sup> |

a) Area esaminata: 100 cm<sup>2</sup>

**Note:**

Si segnala che

\* tale rapporto di prova riguarda solo gli oggetti sottoposti a prova o campionamento;

\*\* tale rapporto di prova non può essere riprodotto se non integralmente, senza l'approvazione scritta di questo Laboratorio

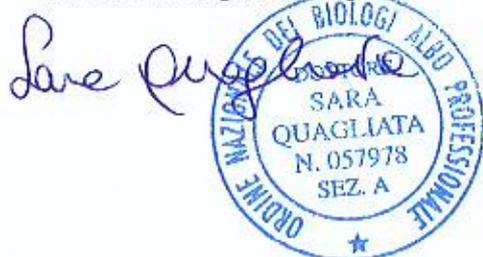
I campioni sottoposti a prova vengono conservati fino all'emissione del rapporto di prova, salvo diverso accordo con il Cliente.

Le prove microbiologiche sono state eseguite su singola piastra e in 2 diluizioni successive come previsto da UNI EN ISO 7218 2013 par 10.2.2

Responsabile Laboratorio Microbiologico

**Sara Quagliata**

Dott.ssa Biol. Mag. Sara Quagliata



La Direzione

**Patrizio Gracci**

Dott. Chim. Mag. Patrizio Gracci

Dott. *Patrizio Gracci*

Fine rapporto di prova

**Spettabile:**

QUALITEC SRL  
Via del Pesco, 18  
Prato (PO)

Rapporto di Prova N° 20200302-014/M del 15/04/2020

Pagina 1 di 2

Campione N°: 20200302-014/M  
N° Accettazione: 20200302 Del: 09/04/2020  
Data Arrivo Campione: 09/04/2020  
Tipo Analisi: **Tampone su superfici del settore alimentare**  
Descrizione :

**Tampone su superficie contaminata - Banco in acciaio sala del locale cucina dopo trattamento di 3h con GERMICID EVO (800) a 1,5 m dalla macchina (ambiente di circa 300 m³)**

Riferimenti Legge/autorizzazione:

**N.A.**

Oggetto :

-

Luogo di prelievo :

**Ristorante - -**

Data del Campionamento: 09/04/2020  
Campionato da: **a nostra cura**  
Metodo di Campionamento: **ISO 18593:2018**  
Trasportato da: **a nostra cura**  
Temperatura del Trasporto: **2,9 °C**

Temperatura Campione in Accettazione: **2,9 °C**

Temperatura di Conservazione Campione: **3,0 °C**

Data Inizio Prova: 09/04/2020

Data Fine Prova: 12/04/2020

Segue


segue Rapporto di Prova N° 20200302-014/M del 15/04/2020

Pagina 2 di 2

| Prova                 | Metodo                 | Unità di Misura     | Risultato |
|-----------------------|------------------------|---------------------|-----------|
| Microorganismi a 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2013 | ufc/cm <sup>2</sup> | 1         |

a) Area esaminata: 100 cm<sup>2</sup>

**Note:**

Si segnala che:

- \* tale rapporto di prova riguarda solo gli oggetti sottoposti a prova o campionamento.
- \* tale rapporto di prova non può essere riprodotto se non integralmente, senza l'approvazione scritta di questo Laboratorio

I campioni sottoposti a prova vengono conservati fino all'emissione del rapporto di prova, salvo diverso accordo con il Cliente.

Le prove microbiologiche sono state eseguite su singola piastra e in 2 diluizioni successive come previsto da UNI EN ISO 7218:2013 par 10.2.2

Responsabile Laboratorio Microbiologico

**Sara Quagliata**

Dott.ssa Biol. Mag. Sara Quagliata


La Direzione

**Patrizio Gracci**

Dott. Chim. Mag. Patrizio Gracci

  
Dott. **Patrizio Gracci**

Fine rapporto di prova