

RELAZIONE DI EFFICIENZA

Il giorno 7 ottobre 2019 si è provveduto ad effettuare specifiche analisi rivolte a verificare l'efficienza dello strumento denominato "ECOLUX NEO" in materia di igienizzazione e sanificazione di attrezzature e superfici.

Come ben noto le ASL (ATS) puntano molto sulla pulizia dei luoghi destinati alla preparazione e somministrazione di cibi e bevande inclusi i servizi igienici, depositi ecc...

Le ATS lombarde hanno definito come tollerabile una concentrazione massima di 500 microorganismi per cm²; gli studi effettuati si sono pertanto rivolti nel senso di accertare se e quanto l'impiego del macchinario suddetto soddisfa i parametri stabili dalle ATS.

Sono stati quindi prelevati a cura del dott. Bettin Claudio (esperto in materia di igiene degli alimenti) due tamponi sterili, uno sulle superfici sporche ed uno dopo aver utilizzato Ecolux Neo (per un totale di 8 tamponi).

Le misurazioni hanno interessato

- 1) La pavimentazione della cucina
- 2) Un piano di lavoro in cucina
- 3) L'affettatrice
- 4) Il pavimento dei servizi igienici

Dopo di che si è provveduto ad utilizzare "Ecolux Neo" secondo le istruzioni d'uso riportate nello specifico manuale.

I risultati delle analisi compiute da "Sant' Ambrogio analisi alimentari e ambientali Srl secondo la norma ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013 vengono riportati nella seguente tabella:

Superficie analizzata	Delimitatore si/no	CBT (carica batterica totale dell'intervento)	CBT (carica batterica prima)	CBT (carica batterica totale dopo l'intervento)
Affettatrice	NO	>300.000		<10
Pavimento servizi igienici	SI	2.400		<1
Piano di lavoro cucina	SI	14		<1
Pavimentazione cucina	SI	6		2

Dai risultati emersi appare evidente come i risultati ottenuti con l'impiego del macchinario oggetto dell'analisi risultino inequivocabilmente in linea con quanto delineato dalle ATS (ATS) in materia di igiene dei luoghi di preparazione e somministrazione di cibi e bevande.

Si precisa inoltre che durante lo studio non sono stati utilizzati prodotti chimici.

Il prelevatore



Claudio Bettin