

Data prelievo: 07 maggio 2012
Data fine analisi: 18 maggio 2012

TIPOLOGIA ATTIVITA': Casa di cura

RESPONSABILE: Ilario Orbecchi (General manager)

REFERENTE INTERNO: Dr.ssa D'Agata

SCOPO DEL CAMPIONAMENTO: Verifica efficacia ed efficienza procedura sanificazione cucina

Non Conformità (NC) / Osservazioni (Os) riscontrate

TIPOLOGIA CAMPIONE	PUNTO DI PRELIEVO	PARAMETRI	VALORE RISCONTRATO	LIMITE ACCETTABILITA'	GIUDIZIO
Tampone	Cucina-Piattino	Carica Mesofila Totale	0,7 UFC/cm ^q	<4,0x10 ² UFC/dmq	C
		<i>Escherichia coli</i>	<0,1 UFC/dmq	<10 UFC/dmq	C
		Stafilococchi coag.+	<0,1UFC/dmq	<50 UFC/dmq	C
Tampone	Cucina-Mestolo	Carica Mesofila Totale	0,3 UFC/dmq	<4,0x10 ² UFC/dmq	C
		<i>Escherichia coli</i>	<0,1 UFC/dmq	<10 UFC/dmq	C
		Stafilococchi coag.+	<0,1 UFC/dmq	<50 UFC/dmq	C
Tampone	Cucina-Tagliere rosso	Carica Mesofila Totale	<0,1 UFC/dmq	<4,0x10 ² UFC/dmq	C
		<i>Escherichia coli</i>	<0,1 UFC/dmq	<10 UFC/dmq	C
		Stafilococchi coag.+	<0,1 UFC/dmq	<50 UFC/dmq	C
Tampone	Cucina-Affettatrice-Lama	Carica Mesofila Totale	<0,1 UFC/dmq	<4,0x10 ² UFC/dmq	C
		<i>Escherichia coli</i>	<0,1 UFC/dmq	<10 UFC/dmq	C
		Stafilococchi coag.+	<0,1 UFC/dmq	<50 UFC/dmq	C
Alimenti	Purea	Carica Mesofila Totale	1,0x10 ³ UFC/g	3,0x10 ⁵ UFC/g	C
		<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g	500 UFC/g	C
		<i>Clostridium perfringens</i>	<10UFC/g	10 UFC/g	C
Alimenti	Erbe	Carica Mesofila Totale	<10 UFC/g	3,0x10 ⁵ UFC/g	C
		<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g	500 UFC/g	C
		<i>Clostridium perfringens</i>	<10UFC/g	10 UFC/g	C
Alimenti	Insalata	Enterobacteriaceae	3,8x10 ³ UFC/g	3,0x10 ³ UFC/g	NC
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25g	Assente/25g	C
Acqua di rete	Mandata/Accumulo	<i>Legionella spp</i>	<100 UFC/ml	100 UFC/l	C
Acqua di rete	Ricircolo	<i>Legionella spp</i>	<100 UFC/ml	10000 UFC/l	C

CONCLUSIONI

Dall'analisi dei tamponi prelevati è emerso che, limitatamente ai parametri analizzati, i punti di prelievo sono risultati in buone condizioni igieniche. Non è stata riscontrata la presenza di microrganismi patogeni. Alla luce delle NC emerse si consiglia di prestare maggiore attenzione alla procedura di mondata relativa agli alimenti da consumare crudi. L'efficacia e l'efficienza di tale procedura dovranno essere verificate secondo la periodicità stabilita ed inserite nel piano di autocontrollo. Per ulteriori informazioni si rimanda ai Rapporti di Prova allegati.

Per quanto riguarda la ricerca di *Legionella spp*, nessuno dei punti di prelievo presi in considerazione è risultato contaminato da *Legionella*.

Risulta opportuno, in ogni caso, per ridurre il rischio di legionellosi, applicare i seguenti accorgimenti:

- Mantenere la temperatura dell'acqua calda tra 50/60°C.
- Mantenere la temperatura dell'acqua fredda inferiore ai 20°C.
- Prestare continua attenzione alla manutenzione ed alla pulizia della rubinetteria (Mantenere priva di incrostazioni).
- Pulire e disinfettare gli scambiatori di calore almeno una volta all'anno
- Disinfettare l'impianto di distribuzione dell'acqua calda con cloro ad elevata concentrazione (50ppm) per 2/4 ore dopo interventi sugli scambiatori di calore
 - Sanificare tutti i filtri dell'acqua regolarmente ogni 1/3 mesi
- Verificare che eventuali modifiche non creino o non abbiano creato "rami morti"