

**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.

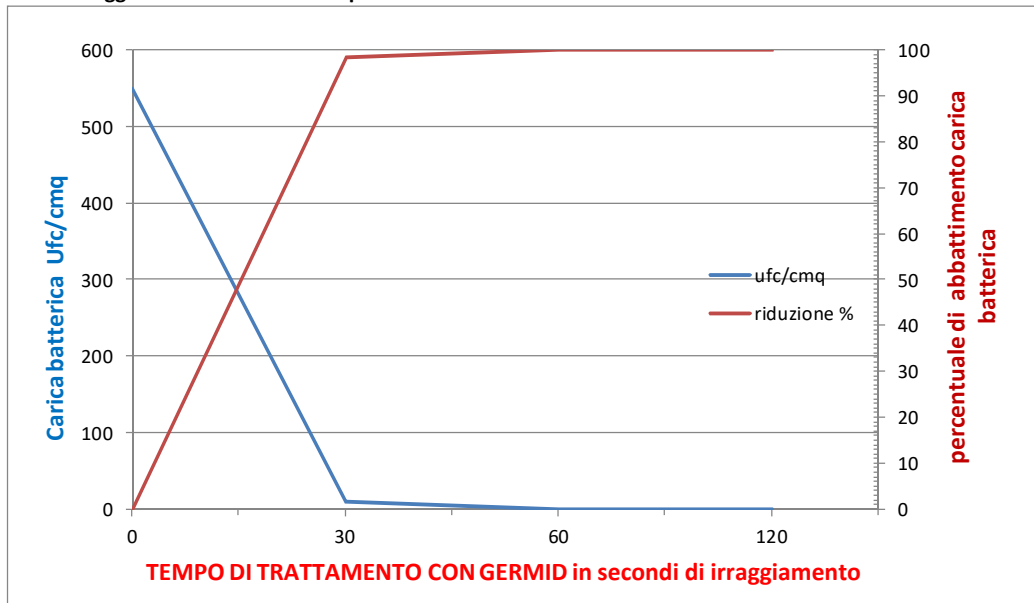
**Prato, 16 aprile 2020**

**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)**

secondi	ufc/cmq	riduzione %
0	550	0
30	9	98,36363636
60	0	100
120	0	100

**Superficie : Banco in acciaio contaminato tampone da 100 cmq.  
Macchina Germi-cid Surface QUALITEC**

**Irraggiamento manuale su superficie con strumento sanitizzante Germicid Surface 20 in secondi**



**Laboratorio di analisi : Gracci Laboratori Srl Lab n° 1516 L certificato Accredia  
Rapporto di prova 20200302-003-006 /M del 15/04/2020**

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

Rapporto di Prova N° **20200302-003/M** del **15/04/2020**

Pagina 1 di 2

Campione N°: **20200302-003/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 per sporzionamento del locale cucina prima del trattamento con GERMICSURFACE (UVC)**  
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° 20200302-003/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	uf/cm <sup>2</sup>	550 *

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 con 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° **20200302-004/M** del **15/04/2020**

Pagina 1 di 2

Campione N°: **20200302-004/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 per sporzionamento del locale cucina dopo trattamento di 30' con GERMICSURFACE (UVC)**  
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° 20200302-004/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>	< 10 <sup>4</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° **20200302-005/M** del **15/04/2020**

Pagina 1 di 2

Campione N°: **20200302-005/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 per sporzionamento del locale cucina dopo trattamento di 60' con GERMICSURFACE (UVC)**

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°TI 255643  
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° **20200302-005/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 <sup>01</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

Laboratori Chimico, Fisico, Microbiologico e Amianto

Sicurezza, Igiene industriale, Ambienti di lavoro, Emissioni, Rifiuti, Acque, Rumore, Formazione

Via Volontari della Libertà n°29 - Z.I. Terrafino - 50053 Empoli (FI) Telefono 0571/591184-94 Fax 0571/993241

web: [www.graccilaboratori.it](http://www.graccilaboratori.it) e-mail: [info@graccilaboratori.it](mailto:info@graccilaboratori.it)

Codice Fiscale e Partita I.V. A 06415600482 - Registro Imprese di Firenze 06415600482



**Spettabile:**

QUALITEC SRL  
Via del Pesco, 18  
Prato (PO)

Rapporto di Prova N° **20200302-006/M** del **15/04/2020**

Pagina 1 di 2

Campione N°: **20200302-006/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 per sporzionamento del locale cucina dopo trattamento di 2' con GERMICSURFACE (UVC)**  
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° **20200302-006/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 <sup>st</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**