


 Spett. **Comune di Bareggio**
p.zza Cavour
Bareggio (MI)

20010

Rapporto di prova n. **M108/17**
 Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **19/05/2017**

 Campionamento effettuato da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
 Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7**
 Prova effettuata da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
 Descrizione del campione: **Tamponi di superficie (2/ROD – coltello)**
 Matrice del campione: **Superficie scuola Rodari**
RISULTATI ANALITICI

Rapporto di prova n.	Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Limite sup.	Limite inf.	Limite di legge
2 /ROD	<i>Conta di Enterobatteriacee</i> UNI ISO 21528-2:2010	UFC/cm ²	< 0.1	-	-	< 1

Gemonio, 22/05/2017

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Alla c.a.

20010**Comune di Bareggio****p.zza Cavour
Bareggio (MI)**Rapporto di prova n. **M107/17**Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **23/05/2017**

Campionamento effettuato da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7 – campionamento non oggetto dell'accREDITAMENTO**
Prova effettuata da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Descrizione del campione: **Scuola Rodari – carote**
Matrice del campione: **Prodotto**

RISULTATI ANALITICI

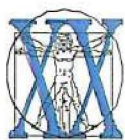
Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Incertezza sup.	Incertezza inf.	Limiti Consigliati*
<i>Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi -positiva</i> UNI ISO 16649-2:2010	UFC/g	Presenti ma < 40	77	1	< 100
<i>Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi (staphylococcus aureus e altre specie)</i> UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	2200	4200	1100	< 1000
<i>Ricerca di Salmonella spp.</i> UNI EN ISO 6579:2008 escluso p.to 9.5.6	ass/pres/25g		Assente		Assente
<i>Ricerca di Listeria monocytogenes</i> UNI EN ISO 11290-1:2005	ass/pres/25g		Assente		Assente

Gemonio, 26/05/2017

NOTE: * Limiti attribuiti dalla letteratura LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Spett. **Comune di Bareggio**
20010 **p.zza Cavour**
Bareggio (MI)

Rapporto di prova n. **M106/17**

Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **19/05/2017**

Campionamento effettuato da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7**
Prova effettuata da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Descrizione del campione: **Tamponi di superficie (2/GAL –affettatrice)**
Matrice del campione: **Superficie scuola Gallina**

RISULTATI ANALITICI

Rapporto di prova n.	Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Limite sup.	Limite inf.	Limite di legge
2 /GAL	<i>Conta di Enterobatteriacee</i> UNI ISO 21528-2:2010	UFC/cm ²	<0.1	-	-	< 1

Gemonio, 22/05/2017

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Alla c.a.

20010**Comune di Bareggio****p.zza Cavour
Bareggio (MI)****Rapporto di prova n. M105/17**Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **23/05/2017**

Campionamento effettuato da: **Dott. Francesca Dalla Rosa**
 Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7 – campionamento non oggetto dell'accREDITAMENTO**
 Prova effettuata da: **Dott. Francesca Dalla Rosa**
 Descrizione del campione: **Scuola Gallina – carote julienne**
 Matrice del campione: **Prodotto**

RISULTATI ANALITICI

Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Incertezza sup.	Incertezza inf.	Limiti Consigliati*
<i>Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi -positiva UNI ISO 16649-2:2010</i>	UFC/g	< 10	-	-	< 100
<i>Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi (staphylococcus aureus e altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004</i>	UFC/g	980	1900	510	< 100
<i>Ricerca di Salmonella spp. UNI EN ISO 6579:2008 escluso p.to 9.5.6</i>	ass/pres/25g	Assente			Assente
<i>Ricerca di Listeria monocytogenes UNI EN ISO 11290-1:2005</i>	ass/pres/25g	Assente			Assente

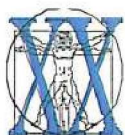
Gemonio, 26/05/2017

Campionamento effettuato secondo la procedura PQ07c in accordo a quanto certificato da CSQ secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008.

NOTE: * Limiti attribuiti dalla letteratura LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Spett. **Comune di Bareggio**
p.zza Cavour
Bareggio (MI)

Rapporto di prova n. **M104/17**

Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **19/05/2017**

Campionamento effettuato da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7**
Prova effettuata da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Descrizione del campione: **Tamponi di superficie (2/COL – affettatrice)**
Matrice del campione: **Superficie scuola Collodi**

RISULTATI ANALITICI

Rapporto di prova n.	Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Limite sup.	Limite inf.	Limite di legge
2 /COL	<i>Conta di Enterobatteriacee</i> UNI ISO 21528-2:2010	UFC/cm ²	0.1	-	-	< 1

Gemonio, 22/05/2017

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Alla c.a.

20010**Comune di Bareggio****p.zza Cavour
Bareggio (MI)**Rapporto di prova n. **M103/17**Data Ricevimento: **18/05/2017** Data Accettazione: **18/05/2017** Data inizio prove: **18/05/2017** Data fine prove: **23/05/2017**

Campionamento effettuato da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Procedura di campionamento: **Procedura interna PQ05.7 – campionamento non oggetto dell'accREDITAMENTO**
Prova effettuata da: **Dott.ssa Francesca Dalla Rosa**
Descrizione del campione: **Scuola Collodi – patate lesse**
Matrice del campione: **Prodotto**

RISULTATI ANALITICI

Prova Metodo di Prova	U.M.	Risultato	Incertezza sup.	Incertezza inf.	Limiti Consigliati*
Conta di <i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>staphylococcus aureus</i> e altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	< 10	-	-	< 1000
Conta di <i>Escherichia coli beta</i> <i>glucuronidasi -positiva</i> UNI ISO 16649-2:2010	UFC/g	< 10	-	-	< 100
Ricerca di <i>Salmonella spp.</i> UNI EN ISO 6579:2008 escluso p.to 9.5.6	ass/pres/25g	Assente			Assente
Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i> UNI EN ISO 11290-1:2005	ass/pres/25g	Assente			Assente

Gemonio, 26/05/2017

NOTE: * Limiti attribuiti dalla letteratura LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'intervallo di incertezza è ottenuto associando al risultato ottenuto l'incertezza estesa, calcolata con probabilità del 95% e fattore di copertura K = 2.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio. Fine Rapporto di prova.



Spett.

20010

Comune di Bareggio
p.zza Cavour
Bareggio (MI)

Prot.n°: M103-M108/17 del 18/05/2017/fd/rev.00 - Verbale non oggetto di accreditamento

Oggetto: Verbale ispettivo interno relativo ad Analisi Microbiologiche

In relazione al prelievo effettuato presso la Vs. attività siamo a verbalizzare quanto segue:
sono stati prelevati n. 3 campioni di prodotto e n. 3 tamponi di superficie in data 18/05/2017.

Sul/i campione/i sono state eseguite le seguenti analisi:

Ricerca e determinazione degli stafilococchi patogeni (UNI 10678: 1998)

Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi positiva UNI ISO 16649-2:2010

Ricerca di Salmonella spp. UNI EN ISO 6579:2008 escluso p.to 9.5.6

Ricerca ed enumerazione di Enterobacteriaceae (UNI ISO 21528-2:2010).

Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi (staphylococcus aureus e altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004

Dall'analisi di laboratorio effettuata i valori si discostano dai parametri previsti dalla normativa vigente.

In particolare il campione Carote julienne ha dato un esito oltre i limiti di legge per quanto riguarda *Stafilococco aureo*. Anche per quanto riguarda il campione carote si sono riscontrati dei valori superiori ai valori definiti accettabili dalla normativa. Si raccomanda un maggiore lavaggio della verdura e l'eliminazione attenta della buccia che potrebbe essere causa di contaminazione. Inoltre come già fatto presente sul posto si è consigliato di cambiare il prodotto utilizzato per il lavaggio della verdura.

Il presente verbale ed il referto allegato costituiscono parte integrante del Piano di Autocontrollo e attività di monitoraggio dei punti critici.

La documentazione inviata, inclusa la presente, dovrà essere tenuta a disposizione per eventuali verifiche effettuate dall'autorità competente.

Qualora si rendessero necessari eventuali chiarimenti inerenti i contenuti della documentazione inviata o eventuali problematiche che dovessero sorgere nell'esercizio della vostra attività riguardanti il nostro ambito di competenza preghiamo contattarci ai numeri telefonici sotto riportati.

Il prossimo sopralluogo verrà effettuato in occasione della visita periodica già pianificata.

Distinti Saluti.

Gemonio, 26/05/2017