

513

Ex. Director
Escola Profissional de agricultura e
Desenvolvimento Rural de Vagos
Estrada Floresta n.1

3840-254 GAFANHA DA BOA HORA

Sua referência

Sua comunicação

Nossa referência
USP-VA n.º 38

Vagos
17-02-2014

ASSUNTO: Resultado de Análise de amostra de alimentos e zaragatoa de Talheres

No âmbito do Programa Vigilância da Qualidade Alimentar, levo a conhecimento de V.^a Ex.^a que no passado dia 03-02-2014 procedemos à recolha de amostras de alimentos e zaragatoa de talheres nessa instituição, tendo-se obtido os seguintes resultados:

- ✓ Amostra de **Jardineira (massa, carne, cenoura, milho)** – “Amostra microbiologicamente **aceitável**”
- ✓ Zaragatoa de 5 garfos - “Amostra microbiologicamente **Boa**”.

Manifestando disponibilidade para a colaboração entendida oportuna, apresentamos os nossos melhores cumprimentos.

A Autoridade de Saúde

(Judite Maria Regales Matias, Dra)

AC/JM



Laboratório de Saúde Pública de Aveiro

ACES BAIXO VOUGA - USP/SSP VAGOS

Av. Padre Alírio Melo

Vagos
3840-404 Vagos

Relatório de Ensaio nº 355

Boletim Definitivo

Identificação da Amostra	Versão: 1.0	Data de Recolha:	03/02/2014
Tipo Amostra: Géneros alimentícios		Data de Recepção:	03/02/2014
Ponto de Colheita: EPADVR		Data de Início:	03/02/2014
		Data de Fim:	06/02/2014
Descrição: Massa, carne, cenoura, milho		Data de Emissão:	06/02/2014
		ID. Colheita:	1009634
Responsável Colheita: Técnico de Saúde Ambiental			

Dados de Colheita	
Hora da Colheita: 11:55	Data da colheita: 03-02-2014
Saco esterilizado: Sim	

Parâmetros / Métodos Analíticos	Resultados	Satisfatório	Não Satisfatório
Análise Microbiológica			
Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g) ISO 4833:2003	2,7x10 ²	≤10 ²	>10 ⁴
Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C (ufc/g) ISO 4832:2006	<10	≤10	>10 ²
Contagem de Escherichia coli (ufc/g) ISO 16649-2:2001	<10	<10	≥10
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (ufc/g) ISO 6888-1:1999	<10 ²	<10 ²	≥10 ²
Pesquisa de Salmonella spp. (Pesquisa/ 25g) ISO 6579:2002	Ausente/25 g	Ausente/25g	Presente/25g
Contagem de Esporos Clostrídios sulfito redutores (ufc/g) NP 2262:1986	<10	≤10	>10 ³

Apreciação:

Amostra microbiologicamente aceitável (critérios de apreciação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer - INSA).

SMEWW=Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21st Ed; NP=Norma Portuguesa; NP EN=Versão Portuguesa da Norma Europeia; ISO=International Standard Organisation; U.N.T.= Unidade Nefelométrica de Turvação; UFC=Unidades Formadoras de Colónias; LQ=Limite de Quantificação; n.d.=não detectado; HPA=Health Protection Agency; VP- Valor Paramétrico VL - Valor Limite Legal VR - Valor Recomendado.

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada.

Este relatório apenas pode ser reproduzido na íntegra, excepto quando autorizado pelo Laboratório.

Um Boletim Definitivo anula e substitui o Boletim Provisório com o mesmo número.



Laboratório de Saúde Pública de Aveiro

ACES BAIXO VOUGA - USP/SSP VAGOS

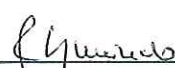
Av. Padre Alirio Melo

Vagos
3840-404 Vagos

Relatório de Ensaio nº 355

Boletim Definitivo

Identificação da Amostra	Versão: 1.0	Data de Recolha:	03/02/2014
Tipo Amostra: Géneros alimentícios		Data de Recepção:	03/02/2014
Ponto de Colheita: EPADVR		Data de Início:	03/02/2014
		Data de Fim:	06/02/2014
		Data de Emissão:	06/02/2014
Descrição: Massa, carne, cenoura, milho		ID. Colheita:	1009634
Responsável Colheita: Técnico de Saúde Ambiental			

Parâmetros / Métodos Analíticos	Resultados	Satisfatório	Não Satisfatório
CRITÉRIOS DE APRECIÇÃO			
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Microrganismos a 30° C			Inaceitável
Alimentos Cozinhados	$\leq 10^2$	$>10^2 - \leq 10^4$	$>10^4$
Leveduras			NA
Alimentos Cozinhados \neq	$\leq 10^2$	$>10^2 - \leq 10^4$	$>10^4$
Bolores			NA
Alimentos Cozinhados \neq	≤ 10	$>10 - \leq 10^2$	$>10^2$
Coliformes totais			VC
Alimentos Cozinhados	≤ 10	$>10 - \leq 10^2$	$>10^2$
Escherichia coli			NA
Alimentos Cozinhados	<10	NA	≥ 10
Listeria spp			NA
Alimentos Cozinhados	$<10^2$	NA	$\geq 10^2$
Anaeróbios sulfito redutores			NA
Alimentos Cozinhados	≤ 10	$>10 - \leq 10^3$	$>10^3 - <10^4$
Patogénios			$\geq 10^4$
Staphylococcus coagulase positiva	$<10^2$	NA	$\geq 10^2 - \leq 10^4$
Bacillus cereus	$\leq 10^2$	$>10^2 - \leq 10^3$	$>10^3 - <10^5$
Clostridium perfringens	<10	$\geq 10 - \leq 10^3$	$>10^3 - <10^4$
Salmonella spp	Ausência/25 g		Presença/25 g
Listeria monocytogenes	Ausência/25 g	$<10^2$	NA
NA - Não aplicável			$\geq 10^2$
VC - Verificado caso a caso			
\neq - Aplicável em produtos conservados em frigorífico			
Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. (Instituto Nacional de saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA; Centro de Segurança Alimentar e Nutrição -CSAN)			
Drª Rosário Figueiredo			
 Responsável Técnica			
SMEWW=Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21st Ed; NP=Norma Portuguesa; NP EN=Versão Portuguesa da Norma Europeia; ISO=International Standard Organisation; U.N.T.= Unidade Nefelométrica de Turvação; UFC=Unidades Formadoras de Colónias; LQ=Limite de Quantificação; n.d.=não detectado; HPA=Health Protection Agency; VP- Valor Paramétrico VL - Valor Limite Legal VR - Valor Recomendado.			

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada.

Este relatório apenas pode ser reproduzido na íntegra, excepto quando autorizado pelo Laboratório.

Um Boletim Definitivo anula e substitui o Boletim Provisório com o mesmo número.



Laboratório de Saúde Pública de Aveiro

ACES BAIXO VOUGA - USP/SSP VAGOS

Av. Padre Alírio Melo

Vagos
3840-404 Vagos

Relatório de Ensaio nº 356

Boletim Definitivo

Identificação da Amostra	Versão: 1.0	Data de Recolha:	03/02/2014
Tipo Amostra: Utensílios		Data de Recepção:	03/02/2014
Ponto de Colheita: EPADVR		Data de Início:	03/02/2014
		Data de Fim:	06/02/2014
Descrição: Esfregaço em 5 garfos		Data de Emissão:	06/02/2014
		ID. Colheita:	1009635
Responsável Colheita: Técnico de Saúde Ambiental			

Dados de Colheita

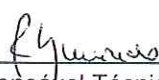
Hora da Colheita: 11:55

Tubo esterilizado: Sim

Data da colheita: 03-02-2014

Parâmetros / Métodos Analíticos	Resultados	Aceitável	Não Aceitável
Análise Microbiológica			
Contagem de Microrganismos a 30°C (ufc/utensílio) ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; ISO 4833:2003	0	≤10 ²	>10 ²
Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C (ufc/utensílio) ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; ISO 4832:2006	0	0	1
Contagem de Coliformes fecais (ufc/utensílio) ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; MI ISO 16649-2:2001	0	0	1
Contagem de Escherichia coli (ufc/utensílio) ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; ISO 16649-2:2001	0	0	1
Apreciação: Amostra microbiologicamente boa. (Valores guia INSA)			

Dr^a Rosário Figueiredo


Responsável Técnica

SMEWW=Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21st Ed; NP=Norma Portuguesa; NP EN=Versão Portuguesa da Norma Europeia; ISO=International Standard Organisation; U.N.T.= Unidade Nefelométrica de Turvação; UFC=Unidades Formadoras de Colónias; LQ=Límite de Quantificação; n.d.=não detectado; HPA=Health Protection Agency; VP- Valor Paramétrico VL - Valor Limite Legal VR - Valor Recomendado.

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada.

Este relatório apenas pode ser reproduzido na íntegra, excepto quando autorizado pelo Laboratório.

Um Boletim Definitivo anula e substitui o Boletim Provisório com o mesmo número.