



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 005/190808
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2008 N° CA-1.061. LABORATORIO AUTORIZADO N° 046/GA/SA680A

LABORATORIO AMBIENTAL E DE CONTROL DE SUPERFICIES

DESCRIPCIÓN

Provisión de servizos especializados de laboratorio para depuradoras, cetáreas, cocedoiros, plantas de elaborados e conxelados de peixe, moluscos, crustáceos e cefalópodos. Servizo destinado a comprobar o estado hixiénico dos lugares de traballo, tanto das superficies e utensilios como do ambiente e do persoal. Inclúe a realización dun **control de superficies**, dun **control ambiental** das salas de traballo e dun **control dos manipuladores**; a detección dos **puntos críticos** da planta; a toma de mostras e o envío do *Boletín de Resultados do Laboratorio*. Asesoramento técnico sobre a manipulación, envasado e almacenamento da materia prima ou produto final con indicación das medidas correctivas máis apropiadas en cada caso.

CARACTERÍSTICAS

Control de superficies planas e non planas

Inclúe os parámetros microbiolóxicos: (1) Aerobios mesófilos totais, (2) Enterobacterias totais e (3) Reconto de fungos e levaduras.

Control ambiental

Inclúe os parámetros microbiolóxicos: (1) Reconto de flora total e (2) Reconto de fungos e levaduras.

Control de manipuladores

Inclúe a realización de probas en mans e fosas nasais do persoal a cargo da manipulación dos produtos alimenticios. Determínase: (1) Reconto e investigación de *Staphylococcus aureus*.

PREZO ORIENTATIVO*

535 €/mes

*os prezos non inclúen IVE nin gastos de transporte

OBSERVACIÓNS

Laboratorio con Certificación ISO 9001:2008 N.º CA-1.061.

Laboratorio acreditado pola Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia, ref. SA680A 2002/19-0.

Periodicidade das análises: variable. Ensaos analíticos realizados mediante métodos normalizados (normas ISO, *Standard Methods*, AOAC, AFNOR, etc.).

Para maior información, a realización doutras análises específicas e a obtención dunha oferta detallada consulte co noso laboratorio en laboratorio@acuinuga.com