

São Paulo, 16 de maio de 2025

Para Empresa OZCLEAN SOLUCOES COM OZONIO
A/C SR. Francisco Kumagai

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DESINFETANTE DO OZÔNIO DE ACORDO
COM O PROCEDIMENTO DA OZCLEAN

O presente teste foi realizado de acordo com o equipamento e o procedimento definido pela empresa solicitante

Para a realização do teste de redução microbiana foi utilizada uma mistura de *Escherichia coli* previamente cultivados em Caldo TSB incubados por 24 horas a 35°C, utilizada para realizar a contaminação inicial da placa de corte.

O presente teste consiste na pulverização da mistura de bactérias sobre uma placa utilizada para corte de alimentos enviada pela empresa solicitante. Após a contaminação foi coletada uma amostra de 50 cm² pela técnica do swab para avaliação da contagem inicial. Em seguida a placa foi levada até o local indicado pelo solicitante para ser desinfetada de acordo com o procedimento definido pela empresa. Após este procedimento a placa foi retornada ao laboratório para a coleta da segunda amostra de 50 cm² para avaliação da porcentagem de redução dos microrganismos estudados.

No laboratório as amostras foram semeadas nos meios de cultura para os microrganismos testados, sendo incubados em estufa a 35°C por 48 horas. Após esse período foram contadas as colônias nas placas de cultivo e realizado o cálculo para emissão dos resultados em UFC/cm².

A metodologia para realização destes testes está definida no Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – APHA referenciado na Legislação RDC 724/ANVISA 2022.

O presente laudo se refere ao Segmento de Alimento Manipulado e superfícies similares.

Resultados das contagens por cm² das áreas amostradas e as porcentagens de redução nas análises antes e após a desinfecção com equipamento gerador de Ozônio

Amostra	Contagem inicial UFC/cm ²	Contagem após desinfecção UFC/cm ² +	% de redução
Placa	332	<1	100

Conclusão:

O teste realizado para avaliação da redução microbiológica da amostra de placa de corte, revelou contagem inicial de 332 UFC/cm² e contagem final após a desinfecção de <1 UFC/cm² obtendo uma ótima redução microbiana de 100%.

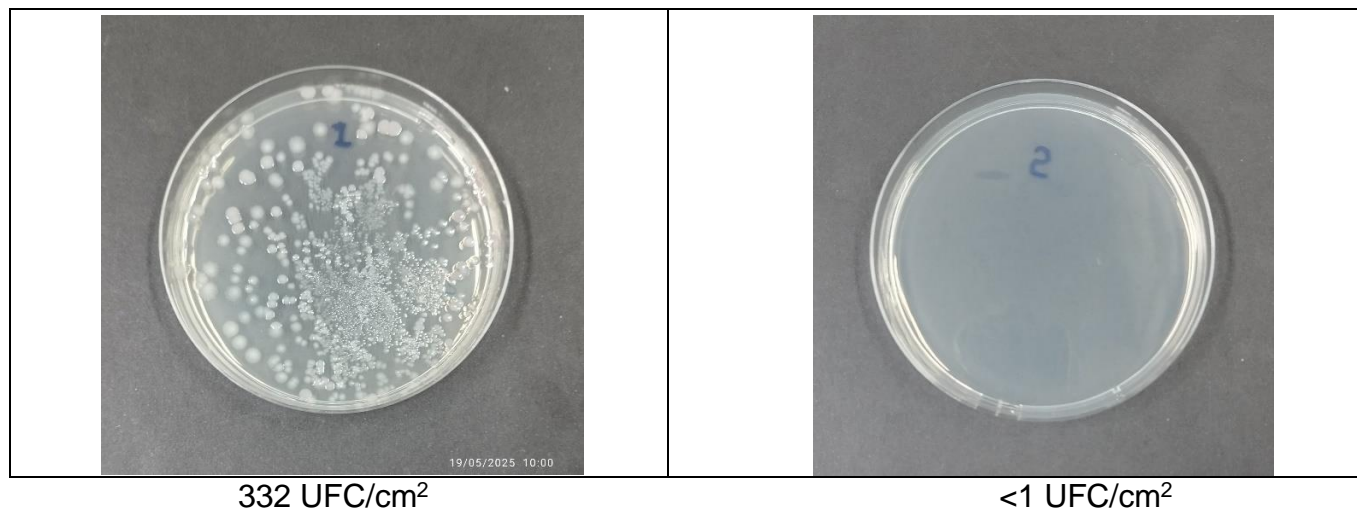


Dr. Eneo A. Silva Jr
Responsável

Ilustrações das placas de contagem das análises

Contagem inicial

Contagem após desinfecção



Bibliografia de Apoio

De acordo com a RDC 724/2022 Anvisa, as metodologias para amostragem, coleta, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius; "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.); "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" e "Standard Methods for the Examination of Dairy Products" da American Public Health Association (APHA); "Bacteriological Analytical Manual" da Food and Drug Administration, editado por Association of Official Analytical Chemists (FDA/AOAC), em suas últimas edições e ou revisões, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

O Laboratório CDL utiliza o Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Fifth Edition, 2015, APHA, USA

Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – 5 ed, APHA, 2015, USA.

Silva Jr. E. A., Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação, Ed Varela, 8 ed, São Paulo, 2020

Moreno, L.S., Higiene de la Alimentacion, Ed Aedos, Barcelona, 1982

OPAS Organizacion Panamericana de La Salud, Servicio de Alimentación em Instituciones, Publicacion Técnica, 1975