

## Test čištění a účinnosti systému

Na vaši žádost jsme 20. dubna, 2004 provedli test vašeho parního čisticího systému, pod názvem parní čistič model AquaSTEAM Evolution, pro celodenní použití, hodnotili jsme účinnost odstraňování látek způsobujících infekci, jako jsou např. mikroby, viry a bakterie. Na ocelové plochy jsme nanесли mikroorganismy, celou znečištěnou plochu jsme pokryli mastnými organickými tekutinami s vysokým obsahem proteinů (mléko), po té jsme spočítali počet bakterií před provedením testu a po něm. Pro tento test jsme vybrali pět různých druhů vysoce odolných bakterií:

1. Escherichia coli
2. Staphylococcus aureus
3. Pseudomonas aeruginosa
4. Bacillus cereus
5. Saccharomyces cerevisiae

Pro každý druh bakterie jsme připravili dvě oddělené plochy o rozměru 50x50cm, první byla pokryta destilovanou vodou, druhá mlékem. Potom byly do obou látek přidány bakterie. Později pracovníci VSA odstranily nečistotu na obou výše uvedených plochách parním čističem a vysáli. V průběhu testu nebyly použity chemikálie. Poté jsme opět spočítali zbývající bakterie

Zde jsou výsledky:

Typ bakterie Bakterie	Ve vodě		V mléce	
	Před	Po	Před	Po
E. coli	2312	0	1366	0
S. aureus	1515	0	1582	2
P. aeruginosa	2312	0	2187	0
B. cereus	1221	1	1256	0
S. cerevisiae	2267	0	1958	1

Z výše uvedené tabulky vyplývá, že test byl úspěšný a že tento typ parního systému je naprosto bezpečný a lze jej použít v potravinářství.

Dott. Sgubbi Paola

Hygienist, n.: MI 2790, via Capecelatro 33, 20148 Milano, Cell: 3384472503, P. Iva: 04190790966

Z pohledu veřejného zdraví, zejména pak obecné hygieny a odstranění nečistot proběhl test parního čističe mod. AquaSTEAM Evolution zcela úspěšně. Připravili jsme dva různé druhy povrchů, jeden pokrytý destilovanou vodou, druhý mlékem, poté jsme nanесли do obou tekutin mikroorganismy. Počet bakterií v tekutinách byl 2000x vyšší než na průměrném znečištěném povrchu.

Pára čistí při teplotě 160°C. Test účinnosti zařízení přinesl následující výsledky:

Typ bakterie Bakterie	Ve vodě		V mléce	
	Před	Po	Před	Po
E. coli	2312	0	1366	0
S. aureus	1515	0	1582	2
P. aeruginosa	2312	0	2187	0
B. cereus	1221	1	1256	0
S. cerevisiae	2267	0	1958	1

**Mod. AquaSTEAM Evolution splňuje veškeré požadavky evropských hygienických norem (D.L. 155/97) a zásad HACCP a lze jej využít v místech přípravy, výroby, servírování potravin, v potravinářském a gastronomickém průmyslu a k dezinfekci v těchto oblastech v souladu s výše uvedenými nařízeními.**

