

**INFORME RESUMEN DEL CONTROL MENSUAL
DE LA COCINA**

**COLEGIO LOS OLIVOS
Julio Verne s/n
Puerto de la Torre (Málaga)**

Fecha toma de muestra:	29/09/2020
Fecha recepción en Laboratorio	29/09/2020
Fecha de análisis	29/09/2020
Fecha del informe:	02/10/2020

<u>Nº Informe</u>	<u>Muestra</u>	<u>Calificación sanitaria</u>
A/2020 3103	AGUA RED. Punto nº 18	APTA PARA EL CONSUMO
	Color 8 mg/L Pt/Co	
	Olor 3 índice	
	Sabor 2 índice	
	Turbidez 0,81 U.N.F.	
	pH 8,37 U.	
	Conductividad 485 microS/cm	
	Nitritos 0,00 mg/Litro	
	Amonio 0,00 mg/Litro	
	Cloro libre 0,47 mg/Litro	
	Cloro combinado 0,03 mg/Litro	
	Coliformes totales 0 ufc/100 mL	
	Escherichia coli 0 ufc/100 mL	
A/2020 3104	ALIMENTO: CREMA DE VERDURAS	CONFORME
	Aerobias/Enterobacterias/Escherichia coli/Salmonella	
	Listeria monocytogenes/ Estafilococos coagulasa (+)	
A/2020 3105	ALIMENTO: TORTILLA	CONFORME
	Aerobias/Enterobacterias/Escherichia coli/Salmonella	
	Listeria monocytogenes/ Estafilococos coagulasa (+)	
	SUPERFICIE: ENCIMERA ACERO	
A/2020 3107	INOX	CONFORME
	Aerobias/Mohos y levaduras	
	SUPERFICIE: BALDA CÁMARA DE CARNES	
A/2020 3106	CARNES	CONFORME
	Aerobias/Mohos y levaduras	
A/2020 3158	FROTIS NASAL: MANIPULADOR	CONFORME
	Staphylococcus aureus	