

**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 2681	AGUA RED. Punto nº 17	APTA PARA EL CONSUMO
	Color 9 mg/L Pt/Co	
	Olor 3 índice	
	Sabor 3 índice	
	Turbidez 0,95 U.N.F.	
	pH 8,41 U.	
	Conductividad 496 microS/cm	
	Nitritos 0,00 mg/Litro	
	Amonio 0,00 mg/Litro	
	Cloro libre 0,39 mg/Litro	
	Cloro combinado 0,07 mg/Litro	
	Coliformes totales 0 ufc/100 mL	
	Escherichia coli 0 ufc/100 mL	
A/2020 2682	ALIMENTO: MACARRONES A LA CARBONARA	CONFORME
	Aerobias/Enterobacterias/Escherichia coli/Salmonella	
	Listeria monocytogenes/ Estafilococos coagulasa (+)	
A/2020 2683	ALIMENTO: PICADILLO DE TOMATE	CONFORME
	Aerobias/Enterobacterias/Escherichia coli/Salmonella	
	Listeria monocytogenes/ Estafilococos coagulasa (+)	
A/2020 2684	SUPERFICIE: TABLA DE CORTE VERDE	CONFORME
	Aerobias/Mohos y levaduras	
A/2020 2685	SUPERFICIE: CUCHILLO DE CORTE	CONFORME
	Aerobias/Mohos y levaduras	
A/2020 2686	FROTIS NASAL: MANIPULADOR	CONFORME
	Staphylococcus aureus	