

Comunicazione

Emergenza sanitaria Polmonite – sospetta Legionella area Montichiari

In merito all'emergenza sanitaria in atto Vi comunichiamo che, come descritto nelle

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE ED IL CONTROLLO DELLA LEGIONELLOSI DEL MINISTERO SUPERIORE DELLA SANITÀ

Allegato 13: Metodo di prevenzione e controllo della contaminazione del sistema idrico
che recita

“Numerosi studi hanno dimostrato l'effetto inattivante prodotto dall'incremento di temperatura dell'acqua calde nelle reti idriche, negli impianti ove l'acqua è costantemente mantenuta a temperature comprese tra 50 e 55°C, viene inibita la proliferazione di *Legionella*”

in ottemperanza a quanto su esposto Vi confermiamo che OVDAMATIC, così come previsto nelle proprie procedure contenute nel

MANUALE:

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ norma di riferimento: UNI EN ISO 9001:2015

SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE norma di riferimento: UNI EN ISO 22000:2005

HACCP AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE AZIENDALE norma di riferimento: Regolamento CE 852/2004

opera con le seguenti temperature nella somministrazione delle bevande calde dai propri distributori automatici

| Prodotto erogato | Temperature nella caldaia | Temperatura al beccuccio di erogazione |
|------------------|---------------------------|--|
| Caffè | 94°C | 75°C |
| Solubili | 85°C | 70°C |

come descritto nell'appendice L – Somministrazione di bevande calde del Manuale citato, risultano ampiamente superiori alle temperature citate come metodo di prevenzione

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

OVDAMATIC SPA

Brescia, 10 Settembre 2018