



PIA OPERA CROCE VERDE PADOVA

Associazione - Ente Morale - IPAB

Groce Verde Padova
Prot. n. : 0001397/13 - 15/05/2013
S.02 COMUNICAZIONI FORNITORI



000089674

Spett. SANITY SISTEM
Via G.Galilei, 42 int. 38
35035 Mestrino (PD)
Fax 049 7985261
e-mail: info@sanitysistem.it

Oggetto: Attestazione utilizzo generatori di ozono ditta Sanity Sistem

Con la presente si attesta che la Pia Opera Croce Verde di Padova, per la disinfezione dei propri mezzi di trasporto (Ambulanze per l'emergenza, Ambulanze per trasporto sanitario, Mezzi per trasporto organi e provette, Mezzi per trasporto disabili e mezzi di servizio) utilizza i generatori di ozono della ditta Sanity Sistem S.r.l.

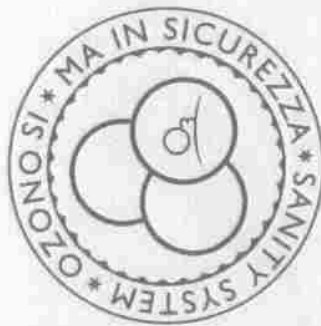


Il Segretario Generale
dott. Cesare Peron



Pia Opera Croce Verde Padova
via Nazareth 23 - 35128 Padova - Tel 049-803.33.33 - Fax 803.33.19
C.F. 80010260281 - P.Iva. 04450900289 - c/c. postale 247353
www.croceverdepadova.it - amministrazione@croceverdepadova.it

ATTESTATO DI IGIENIZZAZIONE CON SISTEMA SANITY SYSTEM



AMBIENTE STERILIZZATO

Questi locali sono stati trattati con ozono.

In questo ambiente si applica la linea guida di sterilizzazione per la protezione collettiva da agenti biologici come da D.Lgs 81/2008 e S.M.I.


SANITY SYSTEM®

Sanity System è marchio esclusivo della ditta SANITY SYSTEM Srl

Via G. Galilei, 42 int. 38 - 35035 Mestrino (PD) P.IVA 04693750285 Tel. 049 7985260 - Fax 049 7985261

www.sanitysistem.it - info@sanitysistem.it

4. NORMATIVA

USA – In seguito alla documentazione fornita dall'**EPRI** (Electric Power Research Institute) e da un gruppo di esperti che hanno valutato l'efficacia e la sicurezza dell'ozono nella lavorazione e conservazione degli alimenti, il 26 Giugno 2001 la **FDA**, organismo della United States Department of Health and Human Services, ammette, a convalida della compatibilità dell'ozono con le attività umane, l'impiego di ozono come agente antimicrobico in fase gassosa o in soluzione acquosa nei processi produttivi (trattamento, lavorazione, conservazione) di alimenti come carne, uova, pesci, formaggi, frutta e verdura. In particolare il documento 21 CFR parte 173.368 (registro n°00F-1482) ha etichettato l'ozono come elemento GRAS (generally recognized as safe) ossia un additivo alimentare secondario sicuro per la salute umana.

Canada – Nell'acqua di lavaggio (e nel ghiaccio) la quantità di ozono non può superare i livelli minimi necessari per ridurre la carica batterica; se usato per acqua potabile deve essere indicato sull'etichetta. L'ozono non può essere usato per aumentare i tempi di conservazione dei prodotti.

Comunità Europea - In Europa l'utilizzo di ozono ai fini alimentari è stato introdotto nel 2003, per la disinfezione e sterilizzazione durante i processi d'imbottigliamento dell'acqua. Infatti, la Direttiva 2003/40/CE della commissione **EFSA** del 16 maggio 2003 ha determinato l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive. In particolare, come si evince dalla direttiva 80/777/CEE modificata, secondo l'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), è prevista *“la possibilità di separare il ferro, il manganese, lo zolfo e l'arsenico di alcune acque minerali naturali mediante un trattamento all'aria arricchita di ozono, con riserva di valutazione di questo trattamento da parte del comitato scientifico per l'alimentazione umana e dell'adozione delle condizioni di utilizzazione da parte del comitato permanente della catena alimentare e della salute animale”*.

Italia - Il Ministero della Sanità con protocollo del 31 Luglio 1996 n°24482, ha riconosciuto l'utilizzo dell'ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua, come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari.

5. APPLICAZIONI

La caratteristica predominante dell'ozono è che in condizioni atmosferiche standard è in fase gassosa, favorendo numerose applicazioni in campo igienico-alimentare. A differenza dei disinfettanti