

# L'ozono e i Microrganismi

Di seguito sono riportati i valori di resistenza di alcuni patogeni all'ozono, quelli che più comunemente si possono riprodurre nei cibi e per i quali è necessario maggior attenzione (frigorifero e cucina).

	Provenienza	Resistenza Ozono	Resistenza
<p>Salmonella circa 1800 specie, le più comuni sono:</p> <p>Salmonella Typhi</p> <p>Salmonella Paratyphi</p> <p>Salmonella Napoli</p> <p>Salmonella Typhi</p> <p>Salmonella Gallinarum</p> <p>Salmonella Poliorum</p>	<p>Uova</p> <p>Roditori</p> <p>Uccelli</p> <p>Lucertole</p> <p>Mosche</p> <p>Uomo (feci)</p> <p>Mangimi</p>	<p>Muore a contatto con l'ozono in pochi secondi.</p>	<p>Riscaldamento a: 67 / 70° C</p>
<p>Listeria monocytogenes (Septicemia, Meningiti, Encefaliti)</p>	<p>Vegetali</p> <p>Suolo</p> <p>Animali</p> <p>Roditori</p> <p>Macellazione</p>	<p>Muore a contatto con l'ozono in pochi minuti.</p>	<p>Riscaldamento a: 63° C</p>
<p>Clostridium botulinum (Difterite)</p>	<p>Feci erbivori</p> <p>Intestino pesci</p> <p>Terreno e vegetali</p>	<p>Non resiste all'ozono.</p>	<p>Non resiste al calore, ma si può riprodurre in frigorifero a +3° C</p>
<p>Shigelle</p> <p>Bacilli della dissenteria (Diarrea Dissenteria)</p>	<p>Servizi Igenici</p> <p>Superfici</p> <p>Acqua non potabile</p>	<p>Muore a contatto con l'ozono in pochi minuti.</p>	<p>Resiste 5 minuti a 68 / 75° C</p>
<p>Staphilococcus Aureus (Ricovero Ospedaliero)</p>	<p>Acqua</p> <p>Polveri</p>	<p>Non resiste all'ozono.</p>	<p>Resiste per oltre 2 ore a 110° C.</p>
<p>Epatite virale di tipo A (Virus)</p>	<p>Frutti di mare</p> <p>Acqua</p> <p>Cibi contaminati dopo la cottura</p>	<p>Muore a contatto con l'ozono in pochi secondi.</p>	<p>Riscaldamento a: 98° C</p>



**Ozonizzatore per frigorifero**

FrigO3 è un marchio registrato da Data B. S.r.l. Via Euripide,9 - Milano

