

INFORME DE ENSAYO
SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA
DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR: MicroAmbiente	TÉCNICO: Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO: 13/08/2025	HORA: 12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO: 13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO: 18/08/2025	FECHA EMISIÓN: 20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm²)⁽¹⁾

MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

1	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 65: APARTAMENTOS TAMARINDOS (D1)	2	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			
Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	1	✓ ÓPTIMA			

2	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 64: URBANIZACIÓN PEÑISCARLÓ (D2)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			
Suelo			2	✓ ÓPTIMA	2	✓ ÓPTIMA			

3	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 63: FRUTAS PIÑANA (D3)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			
Suelo			2	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			

4	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 62: BAR CAFETERÍA TANDEM (D4)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			
Suelo			4	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			

5	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 61: BAR CARAMBA (D5)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA			
Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	8	✓ ÓPTIMA			

OBSERVACIONES
⁽¹⁾Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 2 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR: MicroAmbiente	TÉCNICO: Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO: 13/08/2025	HORA: 12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO: 13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO: 18/08/2025	FECHA EMISIÓN: 20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

6	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 60: BEACH CLUB (D6)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
				1	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA		
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	0	✓ ÓPTIMA		

7	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 59 - E-151 LOS PINOS - VILLA ANA ENGRACIA (D7)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA		
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	15	✓ BUENA		

8	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 58 - E - 148 - E -149 - LOS PINOS (D8)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA		
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	> 100	✗ MEJORABLE		

9	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 57: ALMARO APARTAMENTOS TURÍSTICOS (D9)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA		
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	12	✓ BUENA		

10	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 56: CAFÉ LA LUNA - URBANIZACIÓN VORAMAR (D10)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA		
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	14	✓ BUENA		

OBSERVACIONES
⁽¹⁾Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 3 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR: MicroAmbiente	TÉCNICO: Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO: 13/08/2025	HORA: 12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO: 13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO: 18/08/2025	FECHA EMISIÓN: 20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

11	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 13: EDIFICIO TORRE IRTA - BAR LA TORRE (D49)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Suelo					> 100	✗ MEJORABLE	6	✓ ÓPTIMA

12	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 12: CHIRINGUITO MAVI - PARADA BUS	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Suelo					4	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA

13	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 11: HOTEL PAPA LUNA IZQUIERDA (D15)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Suelo					> 100	✗ MEJORABLE	6	✓ ÓPTIMA

14	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	ACCESO 11: HOTEL PAPA LUNA DERECHA (D15)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Suelo					> 100	✗ MEJORABLE	0	✓ ÓPTIMA

15	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS			RECUENTO DE HONGOS		
	Alcachofa	LAVAPIÉS	HOTEL ARENA PRADO - LIZARRAN (D54)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Suelo					74	✗ MEJORABLE	0	✓ ÓPTIMA

OBSERVACIONES
⁽¹⁾Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 4 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR: MicroAmbiente	TÉCNICO: Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO: 13/08/2025	HORA: 12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO: 13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO: 18/08/2025	FECHA EMISIÓN: 20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

16	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	RH HOTEL PORTOCRISTO (D55)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			40	⚠ ACEPTABLE	0	✓ ÓPTIMA

17	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	CARTEL PEÑÍSCOLA (D56)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			36	⚠ ACEPTABLE	3	✓ ÓPTIMA

18	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	HOTEL ESTRELLA DE MAR - DRAGÓN (D57)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			21	✓ BUENA	0	✓ ÓPTIMA

19	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	POLICIA LOCAL - TOURIST INFO	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				3	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	1	✓ ÓPTIMA

20	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	PIZZERIA DOLCE VITA	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	1	✓ ÓPTIMA
	Suelo			3	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA

OBSERVACIONES
⁽¹⁾Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 5 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR:	MicroAmbiente	TÉCNICO:	Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO:	13/08/2025	HORA:	12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA:	13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO:	13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO:	18/08/2025	FECHA EMISIÓN:	20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

21	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	REGALOS CARLOS REULA - TIENDA MENTA 1980 (D60)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	0	✓ ÓPTIMA

22	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	RESTAURANTE LA BELLA NAPOLI	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	1	✓ ÓPTIMA

23	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	PLAYA SUR - CAIXA BENICARLÓ (D63)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				> 100	✗ MEJORABLE	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	> 100	✗ MEJORABLE

24	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	Alcachofa	LAVAPIÉS	PLAYA SUR - GOA COCINA INDIA (D64)	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN
				10	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA
	Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	2	✓ ÓPTIMA

OBSERVACIONES
⁽¹⁾ Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 6 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR:	MicroAmbiente	TÉCNICO:	Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO:	13/08/2025	HORA:	12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA:	13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO:	13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO:	18/08/2025	FECHA EMISIÓN:	20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

1	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	URBANIZACIÓN PEÑISCARLÓ (L2)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA	
Suelo			32	⚠ ACEPTABLE	6	✓ ÓPTIMA	

2	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	FRUTAS PIÑANA	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA	
Suelo			70	✗ MEJORABLE	3	✓ ÓPTIMA	

3	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	CAFÉ LLUNA - URBANIZACIÓN VORAMAR (L-10)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	1	✓ ÓPTIMA	

4	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	CAFETERÍA EL PORTUGUES (L13)	0	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✗ MEJORABLE	2	✓ ÓPTIMA	

5	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS		RECuento DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	BAR RESTAURANTE LOS MAÑOS (L19)	2	✓ ÓPTIMA	0	✓ ÓPTIMA	
Suelo			73	✗ MEJORABLE	3	✓ ÓPTIMA	

OBSERVACIONES
⁽¹⁾ Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 7 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR: MicroAmbiente	TÉCNICO: Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO: 13/08/2025	HORA: 12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO: 13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO: 18/08/2025	FECHA EMISIÓN: 20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm ²) ⁽¹⁾				
MICROORGANISMOS	✔ ÓPTIMA	✔ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✘ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

6	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	PUESTO SOCORRO - BLOQUE 1 - LOS ABANICOS (L24)	2	✔ ÓPTIMA	0	✔ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✘ MEJORABLE	13	✔ BUENA	

7	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	SUPERMERCADO - EDIFICIO MOLÍ DE VENT (L34)	0	✔ ÓPTIMA	0	✔ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✘ MEJORABLE	> 100	✘ MEJORABLE	

8	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	ACCESO 22: HOTEL PEÑÍSCOLA PALACE IZQUIERDA - HOTEL FELIPE II (L40)	0	✔ ÓPTIMA	0	✔ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✘ MEJORABLE	1	✔ ÓPTIMA	

9	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	RESTAURANTE/ARROCIERÍA EL MAÑICO (L46)	1	✔ ÓPTIMA	0	✔ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✘ MEJORABLE	3	✔ ÓPTIMA	

10	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECUENTO DE BACTERIAS		RECUENTO DE HONGOS	
	RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN			
Alcachofa	DUCHA	RH HOTEL PRADO - LIZARRAN (L52)	0	✔ ÓPTIMA	0	✔ ÓPTIMA	
Suelo			> 100	✘ MEJORABLE	10	✔ ÓPTIMA	

OBSERVACIONES
⁽¹⁾ Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

INFORME DE ENSAYO

PÁGINA 8 de 9

SOLICITANTE: AYUNTAMIENTO DE PEÑÍSCOLA

DATOS SOLICITANTE:

 Plaza Constitución 1
 12598 Peñíscola (Castellón)
 P-1208900-I

INSTALACIÓN

 Playa de Peñíscola
 12598 Peñíscola
 Castellón

DATOS DE LA MUESTRA

MUESTREO REALIZADO POR:	MicroAmbiente	TÉCNICO:	Ainhoa C. y Sílvia R.	FECHA MUESTREO:	13/08/2025	HORA:	12:00
FECHA RECEPCIÓN MUESTRA:	13/08/2025	FECHA INICIO ENSAYO:	13/08/2025	FECHA FIN ENSAYO:	18/08/2025	FECHA EMISIÓN:	20/08/2025

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS SUPERFICIES (ufc/25 cm²)⁽¹⁾

MICROORGANISMOS	✓ ÓPTIMA	✓ BUENA	⚠ ACEPTABLE	✗ MEJORABLE
Recuento de Bacterias	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50
Recuento de Hongos	0 - 10	11 - 30	31 - 50	> 50

11	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS			RECuento DE HONGOS		
				RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Alcachofa	DUCHA	REGALOS CARLOS VENTA 1980 (L58)	8	✓	ÓPTIMA	0	✓	ÓPTIMA
	Suelo			23	✓	BUENA	0	✓	ÓPTIMA

12	IDENTIFICACIÓN PUNTO TOMA DE MUESTRA			RECuento DE BACTERIAS			RECuento DE HONGOS		
				RESULTADO	VALORACIÓN	RESULTADO	VALORACIÓN		
	Alcachofa	DUCHA	PLAYA SUR - GOA COCINA INDIA (L61)	0	✓	ÓPTIMA	0	✓	ÓPTIMA
	Suelo			91	✗	MEJORABLE	3	✓	ÓPTIMA

OBSERVACIONES
⁽¹⁾ Según criterio establecido por el laboratorio.

Material y metodología: Placa RODAC con medio de cultivo específico para cada parámetro. Metodología según PTM-02.

Incubación en estufa a (36 ± 2) °C durante (44 ± 4) horas para el recuento de bacterias, y a (28 ± 2) °C durante 5-7 días para el recuento hongos (mohos y levaduras).

Los resultados reflejados en el presente informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin el consentimiento escrito de MicroAmbiente, S.L.

MicroAmbiente, S.L. garantiza la confidencialidad de los resultados de este ensayo.

Informe de ensayo validado por:

Verónica Castelló Corraliza

Directora Técnica de Laboratorio

Licenciada en Biología

En Valencia a, 20 de agosto de 2025

(Firma electrónica autorizada por resolución interna)

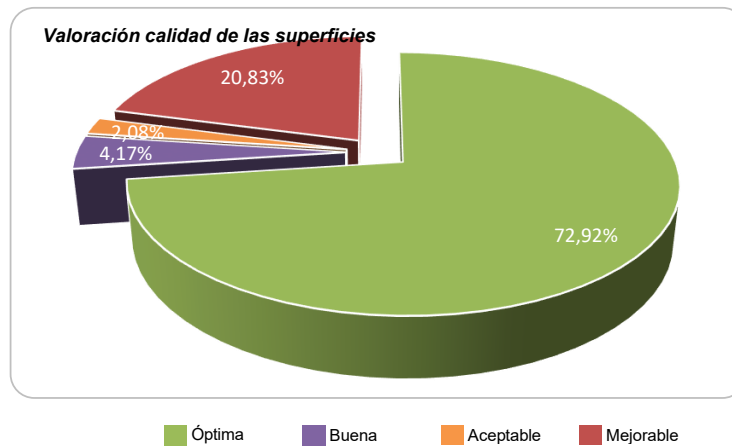
RESUMEN GENERAL

MUESTRAS TOTALES INSTALACIÓN:	144	Total Muestras de Bacterias:	72	Total Muestras de Hongos:	72
MUESTRAS ANALIZADAS:	144	Valor que se tomará como referencia para los cálculos correspondientes.			
MUESTRAS SIN ANALIZAR:	0	No hay puntos sin analizar.			
MUESTRAS FUERA DEL LÍMITE:	30	LO QUE SUPONE EL:	20,83%	DEL TOTAL DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.	

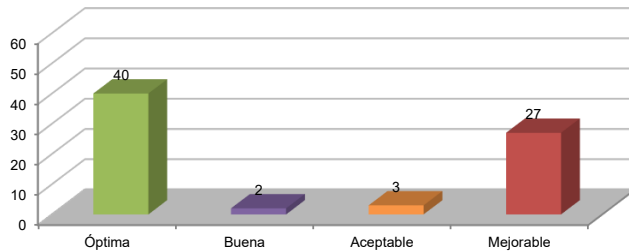
RESULTADOS GRÁFICOS DEL INFORME DE ENSAYO

ESTADO DE LA INSTALACIÓN

Los puntos que están fuera del límite establecido suponen un resultado superior al 10% de las muestras analizadas por lo que se recomienda tomar medidas correctoras inmediatas a fin de desinfectar las zonas afectadas.

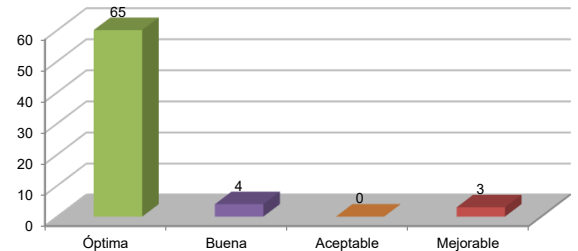


Bacterias



Total muestras analizadas agrupadas según su estado

Hongos



Total muestras analizadas agrupadas según su estado

Informe de ensayo validado por:
 Verónica Castelló Corraliza
 Directora Técnica de Laboratorio
 Licenciada en Biología
 En Valencia a, 20 de agosto de 2025
 (Firma electrónica autorizada por resolución interna)