



COMUNE DI
CiniselloBalsamo

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE**

Allegato 02

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI
DEI VALORI MICROBIOLOGICI
DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

INDICE

NOTE

BIBLIOGRAFIA

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI CONTENENTI UOVA CRUDI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. AMBIENTE DI LAVORO

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli *indicatori di sicurezza alimentare* proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti, destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione.

Gli *indicatori di igiene di processo* (Aerobi mesofili totali, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo.

In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

BIBLIOGRAFIA

- *PRISA 2012*: Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti Rev.00/2013- Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011
- *PRISA 2017*: Protocollo Tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici - Criteri microbiologici per prodotti alimentari - Allegato 1 – Protocollo tecnico Rev. 4/2017
- *IZSUM 2017*: Linee guida di autocontrollo e corretta prassi igienica nelle mense campali - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche - Revisione 0/2017
- *INAIL*: La contaminazione microbiologica delle superfici negli ambienti lavorativi - INAIL 2017
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i.
- Provvedimento (Naz.) 25 gennaio 2007 - Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

1	ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 10		PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 50	Per prodotti contenenti carne	PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

2	CACAO E SUE PREPARAZIONI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

3 MIELE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA2012
1	Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
1	Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA2012
1	Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012

4 CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
2	Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 1000		PRISA2017
2	Cereali e prodotti della macinazione	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

5 PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Muffe	< 1.000		PRISA2017
2	Pane, pane industriale	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Muffe	< 1.000		PRISA2017
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

6	PASTE ALIMENTARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2017
2	Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 100		PRISA2017
2	Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2017
3	Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 100		PRISA2017
3	Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2017
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 100	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2017
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7 ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Surgelati ortofrutta e surgelati a base di vegetali precotti (Legumi, Otaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Surgelati ortofrutta e surgelati a base di vegetali precotti (Legumi, Otaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

8	SPEZIE (es. cannella, pepe) ED ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 1000		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Spezie ed erbe aromatiche	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

9	CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI – PRODOTTI DI SALUMERIA				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	NON rilevabile in 25g	Parametro applicabile solo alla carne fresca di pollame	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

3	Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA2012
3	Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012
5	Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
6	Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2012
6	Carni macinate da consumarsi crude	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
6	Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per salumi cotti ricchi di amido (>5%), paté di carne	PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA2017
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	$\leq 10.000.000$		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (wurstel, ecc.)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

10	PRODOTTI LATTIERO-CASEARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 2.000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA2012
1	Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato/microfiltrato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA2012
2	Latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

4	Gelati con base di latte e/o uova	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Yogurt e lattini fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 10		PRISA2017
5	Yogurt e lattini fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
5	Yogurt e lattini fermentati	Muffe	≤ 100	Si applica se il prodotto è a base di frutta	PRISA2017
5	Yogurt e lattini fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA2012
5	Yogurt e lattini fermentati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Yogurt e lattini fermentati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA2012
7	Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012
7	Burro e panna di latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
7	Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
7	Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA2012
7	Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
7	Burro e panna	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
12	Formaggi a pasta molle, dura e stagionati da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
13	Formaggio grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2017

11	UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI CONTENENTI UOVA CRUDI (DIVERSI DALLE CATEGORIE 5 E 6)				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Ovoprodotti	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
1	Ovoprodotti	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	NON rilevabile sul guscio NON Rilevabile all'interno	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	PRISA2012

12	PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g	Limite valido anche per prodotto surgelato	Legge 283/1962, art. 5
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	Limite valido anche per prodotto surgelato *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2012
5	Prodotti marinati acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
7	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA2012

13	PREPARAZIONI GASTRONOMICHE				
	MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso.... MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate miste, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 10	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 100	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
3	Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000.000		PRISA2012
3	Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012
4	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2017
5	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2017
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2017
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

14 CONSERVE E SEMICONSERVE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.6	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum è inibita.	PRISA2017
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,935	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum è inibita.	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 1.000		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 10	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

15	AMBIENTE DI LAVORO				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500 ufc/m3		INAIL 2017
1	Igiene aria	Conta miceti	< 500 ufc/m3		INAIL 2017
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	<40 (ufc/piastra Ø 90)	Da applicare in caso di campionamento passivo	IZSUM 2017
1	Igiene aria	Conta miceti	<40 (ufc/piastra Ø 90)	Da applicare in caso di campionamento passivo	IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2		IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Listeria monocytogenes	NON Rilevabile / tampone		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Superfici e utensili	Salmonella spp.	NON Rilevabile / tampone		Legge 283/1962
3	Igiene degli operatori	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017
3	Igiene degli operatori	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017