



COMUNE DI RAPALLO

ALLEGATO N. 3

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA:

- ALIMENTI

- SUPERFICI

CARNI e PRODOTTI ITTICI CRUDI

CARNI BOVINE/SUINE	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae	10^3 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25

CARNI AVICUNICOLE/SELVAGGINA	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 2 \times 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25
<i>Campylobacter jejuni</i>	Assenza in 25 g

CARNI MACINATE (senza altri ingredienti)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 5 \times 10^5$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 50 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10^2 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

ITTICI e MOLLUSCHI FRESCHI	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 5 \times 10^5$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g

<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g
Istamina	<100 mg/Kg

SEMILAVORATI a BASE DI CARNE E PESCE

PREPARAZIONI DI CARNI (polpette, spiedini con verdure, ecc)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

PREPARAZIONI DI PESCE (marinati, affumicati)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^6$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g
Istamina	<100 mg/Kg

LATTICINI

PANNA PASTORIZZATA	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 10^4$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g

CREME E SALSE

PRODOTTI A BASE DI CREME e SALSE CON LATTE/UOVA – dolci e salati (bignè con crema, mousse al cioccolato, besciamelle, salsa all'uovo...)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 10^4$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25g

PASTA FRESCA

PASTA ALL'UOVO FRESCA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^4$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

PASTA ALL'UOVO RIPIENA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^5$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

ORTOFRUTTA

FRUTTA E ORTAGGI PRONTI PER IL CONSUMO PREPARATI IN LOCO O DI IV GAMMA	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

PRODOTTI FINITI

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE CON INGREDIENTI MISTI COTTI E CRUDI (panini, insalata di riso, insalatone)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25g

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE CON INGREDIENTI MISTI COTTI, CRUDI e FORMAGGI (panini, insalata di riso, insalatone)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25g

ALIMENTI COTTI VENDUTI/SOMMINISTRATI SENZA MANIPOLAZIONE**(preparati in espresso e prelevati caldi)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia	$\leq 10^4$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25g.

ALIMENTI COTTI VENDUTI/SOMMINISTRATI PREVIA MANIPOLAZIONE**(preparati in anticipo, abbattuti, rigenerati..)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 10^4$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25g.

ALIMENTI COTTI IN SOTTOVUOTO E ABBATTUTI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 10^4$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Anaerorobi Solfitoriduttori</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Aerobi sporigeni</i>	$\leq 10^2$ ufc/g

GELATO (a base di latte)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 10^4$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
------------------------	-----------------

SORBETTO (a base di frutta)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
- accettabile	$\leq 5 \times 10^4$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g

PRODOTTI DA FORNO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Carica mesofila aerobia - soddisfacente	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
- accettabile	$\leq 10^4$ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

ACQUA

ACQUA POTABILE (da rubinetto)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Conteggio delle colonie a 22°C	≤ 100 ufc/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	≤ 20 ufc/ml
<i>Escherichia coli</i>	Assenti in 100 ml
Enterococchi	Assenti in 100 ml

ACQUA POTABILE (in bottiglia, contenitori, microfiltrata)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (*)
Conteggio delle colonie a 22°C	≤ 100 ufc/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	≤ 20 ufc/ml
<i>Escherichia coli</i>	Assenti in 250 ml
Coliformi e enterococchi	Assenti in 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Assenti in 250 ml

SUPERFICI

SUPERFICI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (DOPO SANIFICAZIONE)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (**)
Carica mesofila aerobia - Soddisfacente	$\leq 10/\text{cm}^2$
- Accettabile	$\leq 100/\text{cm}^2$
- Non Accettabile	$\geq 100/\text{cm}^2$
Enterobatteriaceae	$\leq 10/\text{cm}^2$
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10/\text{cm}^2$

SUPERFICI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (IN USO)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA (**)
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 100/\text{cm}^2$
Enterobatteriaceae	$\leq 100/\text{cm}^2$
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza

LEGENDA

(*) Valori massimi accettabili durante tutta la shelf-life del prodotto (anche per il prodotto con confezione originaria aperta o per il semilavorato).

(**) Valori massimi accettabili per i tamponi di superficie o palmari (dipende dallo stato della superficie o della mano)