



COMUNE DI RAPALLO

ALLEGATO N. 3

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA:

- ALIMENTI

- SUPERFICI

LIMITI DI RIFERIMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI ALIMENTI

CARNI BOVINE E SUINE CRUDE DPR n.227 dell' 1/03/92

ALIMENTO	PARAMETRO				
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES Mpn/g
Carni bovine e suine	1.000.000	100	100	assenti/25g	11
Carni macinate	5.000.000	500	500	assenti/25g	
Preparazioni di carne (spiedini, involtini, comprese salsicce fresche)		500	500	assenti/25g	

CARNI AVICUNICOLE

PARAMETRO			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE
2.000.000	500	500	assenti/25g

CARNI DI PESCE CRUDE

PARAMETRO					
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES MPN/g
500.000	1.000	100	100	assenti/25g	11

PRODOTTI DI SALUMERIA

ALIMENTO	PARAMETRI						
	AEROBI MESOFILI ufc/g	COLIFORMI TOTALI ufc/g	E COLI ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO ufc/g	BACILLUS CEREUS ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES MPN/g
Salumi crudi interi e affettati		100	10	1.000	1000	assenti/25g	assente/25g
Salumi cotti interi	50.000	10	<10	<10	<100	assenti/25g	assente/25g

Salumi cotti affettati	<100.000	<100	<10	<50	<100	assenti/25g	assente/25g
Salumi freschi da cuocere (cotechino ecc.)	1.000.000	<5.000	<100	<100	<100	assenti/25g	assenti/25g

FORMAGGI E LATTICINI

ALIMENTO	PARAMETRI					
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g □	ESCHERICHI A COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE □	LISTERIA MONOCYTOGENES □
Formaggi a pasta filata tenera a base di latte termizzato	*10E+6	10000 (3uc) 100000(2uc)	100 in 3 uc 1000 in 2uc	10 in 3 uc 100 in 2 uc	assenti/25g	assente/25g
Formaggi a pasta filata dura		10.000 □	10	10 in 3 uc 100 in 2 uc	assente/25g	assente/1g
Formaggio grattugiato		1.000	10	100	assente/25g	assente/25g

* solo per pasta filata fresca (mozzarella) e ricotta

LATTE PASTORIZZATO

CARICA MICROBICA A 21°C*Ufc/ml	COLIFORMI TOTALI Ufc/ml
50.000-500.000	0-5

*dopo incubazione a 6°C per 5gg

LATTE UHT e LATTE STERILIZZATO

CARICA MICROBICA A 21°C*UFC/ML * □	≤100
CARATTERI ORGANOLETTICI *	NORMALI

*dopo incubazione a 30°C per 15gg

YOGURT

PARAMETRI						
COLIFORMI TOTALI Ufc/g	LATTOBACILLI Ufc/g	LATTOCOCCI Ufc/g	MUFFE Ufc/g	LIEVITI Ufc/g	SALMONELLE □	LISTERIA MONOCYTOGENES/1g □
<10	≥1.000.000	≥1.000.000	<100	<100	assente /25g	assente

VERDURE FRESCHE LAVATE

AEROBI MESOFILI ufc/g	Coliformi totali	E.coli ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES
3.000.000	1000	<10	assenti/25g	Assente / 25g

* solo per verdure da consumarsi tal quali

VEGETALI IV GAMMA

PARAMETRI			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE <input type="checkbox"/>	LISTERIA MONOCYTOGENES /25g
1.000.000	10	assenti/25g	assente

VERDURE COTTE

PARAMETRI					
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE <input type="checkbox"/>	LISTERIA MONOCYTOGENES
100.000	200	<10	50	assenti/25g	assenti/25g

VERDURE SURGELATE (da sottoporre a cottura)

PARAMETRO				
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE <input type="checkbox"/>	LISTERIA MONOCYTOGENES Mpn/g
100.000	300	10	assente/25g	11

PRIMI PIATTI COTTI - SECONDI PIATTI COTTI

PARAMETRI							
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERIC HIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO CO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	BACILLUS CEREUS Ufc/g	ANAEROBI SOLFITO- RIDUTTORI Ufc/g	SALMON ELLE <input type="checkbox"/>	LISTERIA MONOCYTOGENE S
<50.000	<100	<10	<50	100	<10	assente/ 25g	assente/25g

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO CON INGREDIENTI CRUDI o MANIPOLATI DOPO COTTURA

(insalata russa, insalata di pollo, pesto ecc.)

AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE <input type="checkbox"/>	ANAEROBI Ufc/g	LISTERIA MONOCYTOGENES
<1.000.000	<1.000	<10	<100	assente/25g	<10	assente/25g

DOLCI

ALIMENTI	PARAMETRI						
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE LISTERIA MONOCYTOGENES	ANAEROBI	MICETI
Prodotti di pasticceria deperibili	<5.000	<100	<10	<100	assenti/25g	<10	<10
Prodotti da forno e budini	<5.000	<100	<10	<100	assenti/25g	<10	<10

GELATI A BASE DI LATTE

PARAMETRO					
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES
100.000	10	<10	10	assenti/25g	assenti/25g

PASTE ALIMENTARI

PARAMETRI						
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	SALMONELLE
Paste secche	10.000			100		assente/25g
Paste fresche confezionate	100.000			100	100	assente/25g
Paste fresche non confezionate	100.000	1.000		1.000		assente/25g
Paste farcite precotte surgelate	100.000		<10	<100	<100	assente/25g

PRODOTTI D'UOVO (miscela d'uovo pastorizzata)

PARAMETRO			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	ENTEROBATTERI Ufc/g	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	SALMONELLE
100.000	100	assente/1g	assente/25g

ACQUA POTABILE - ACQUA MINERALE (valori raccomandati dalla Legislazione vigente)

PARAMETRO					
AEROBI MESOFILI	PSICROFILI	COLIFORMI TOTALI	ESCHERICHIA COLI	ENTEROCOCCHI	SALMONELLE

20 ufc/ml	100 ufc/ml	Assenti /100ml	Assenti /100ml	Assenti /100ml	assenti/1000ml
-----------	-------------------	----------------	----------------	----------------	----------------

SUCCHI DI FRUTTA confezionati

LIEVITI Ufc/ml	IFOMICETI Ufc/ml
<10	<10

PESTO ARTIGIANALE (Pa) - PESTO INDUSTRIALE (Pi)

MESOFILI ufc/g	COLIFORMI ufc/g	E.coli ufc/g	St.aureus ufc/g	Miceti ufc/g	Salmonelle ufc	Listeria ufc
3x10E+6 (Pa)	1000	<10	50	1000	Assenti / 25g	Assenti / 25g
10E+3 (Pi)	100	<10	50	1000	Assenti / 25g	Assenti / 25g

SUPERFICI SANIFICATE

CFU/piastra 16 cmq.	CFU/piastra 25 cmq.	CFU/100 cmq. Tamp.Sup.	CFU/cmq.	GIUDIZIO IGIENICO Livello di pulizia
16	25	100	1	OTTIMO
32	50	200	2	OTTIMO
32-64	50-100	200-400	2-4	BUONO
64-128	100-200	410-800	4,1 – 8	DISCRETO
128-256	200-300	820-1250	8,2 – 12,5	ACCETTABILE
>256	>300	>1250	>12,5	INSUFFICIENTE

Legenda:

MPN: Most probable number/g - Ufc: Unità formanti colonie/g