

ALLEGATO F: LIMITI DI CARICHE MICROBICHE NEGLI ALIMENTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

TABELLA A: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI BOVINE CRUDE

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Tagli di carne refrigerata o congelata	800.000	1.000	100	1.000	100	10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	1.000.000	1.000	100	2.000	100	10
Carni crude macinate da cuocere	1.000.000	5.000	50	5.000	50	10

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA B: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI SUINE CRUDE

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Tagli di carne refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	100	1.000	100	15
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	2.000.000	10.000	100	10.000	100	15

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA C: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI AVUNICOLE CRUDE

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Campylobacter jejuni/coli
Carcasse intere refrigerate o congelate	2.000.000	10.000	500	10.000	1.000	15	Ass. 1 g.
Tagli di carne refrigerata e non	1.000.000	1.000	100	1.000	100	10	Ass. 1 g.
Frattaglie	1.000.000	10.000	500	10.000	1.000	15	Ass. 1 g.

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA D: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI ITTICI CRUDI

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	500.000	1.000	100	1.000	100	5
Molluschi (cozze, vongole, seppie, ecc.) surgelati	100.000	100	100	100	100	5
Baccalà già lavato (dissalato) e pronto da cucinare	1.000.000	1.000	100	1.000	100	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA E: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI COTTE (di qualunque origine) E DI PESCE

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Pezzi interi (tagli)	50.000	500	100	500	50	5
Porzioni unitarie	500.000	500	100	500	50	5
Ragù di carne	10.000	100	100	100	50	5
Brodo di carne	10.000	100	100	100	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA F: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI DI SALUMERIA – SALUMI IN PEZZI

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	300.000	1.000	1.000	100	25
Prodotti crudi affettati	1.000.000	1.000	1000	100	25
Prodotti cotti affettati	500.000	100	100	100	25
Prosciutto cotto intero	10.000	100	100	100	25
Prosciutto cotto affettato	10.000 lattici 3x10 ⁶	100	50	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA G: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI INSACCATI CRUDI E DA CUOCERE

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Stagionati (salami)	1.000.000	1.000	100	100	25
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1.000.000	10.000	10.000	1.000	100
Prodotti cotti interi (salamelle, wurstel, salmistrata, ecc.)	30.000	100	100	100	25

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA H: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI LATTE E DERIVATI

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmenthal, ecc.)	500.000	100	100	50	5	...
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini, ecc.)	1.000.000 lattici 5x10 ⁶	10.000	1.000	100	5	...
Formaggio grattugiato	50.000	100	100	50	5	...
Burro	500.000	1.000	1.000	100	5	10
Yogurt	100.000	100	100	50	5	...
Latte UHT	110
Latte sterilizzato	12
Latte pastorizzato	...	12
Panna UHT	...	12

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

Nello yogurt *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* non devono essere inferiori a 1.000.000-5.000.000/g (Istituto superiore di Sanità).

TABELLA I: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI VEGETALI FRESCHI LAVATI (DA CONSUMARE CRUDI)

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, prezzemolo, ecc.	1.000.000	2.000	1.000	100	10
Macedonia di frutta	500.000	1.000	10	50	...

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA L: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI VEGETALI COTTI

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Spinaci, patate, zucchine, erbe, coste, fagiolini, ecc.	100.000	200	200	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA M: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRIMI PIATTI

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori
CRUDI					
Paste all'uovo industriali secche, ecc.	10.000	100	50	100	...
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	100.000	1.000	100	100	...
Paste farcite industriali fresche confezionate	100.000	500	100	100	...
Paste farcite precotte surgelate	100.000	1.000	50	50	...
COTTI					
Pasta in bianco, riso in bianco	5.000	50	50	50	...
Paste condite	50.000	100	100	50	...

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA M: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	50.000	100	10	100	50	5
Insalate di riso con tonno, uovo e sottaceti	50.000	100	10	100	50	5
Insalata russa	50.000	500	10	500	50	5
Involtini di prosciutto	50.000	500	10	500	50	5
Maionese (pH 4,5-5,0)	50.000	100	10	100	50	5
Polpettoni e polpette, peperoni e pomodori ripieni	30.000	100	10	100	10	5
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.	30.000	100	10	100	10	5
Pollo in gelatina e vitello tonnato	500.000	1.000	10	500	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA N: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Salsa verde	1.000.000	2.000	10	1.000	100	5
Salsa di pomodoro e besciamella	10.000	100	10	100	50	5
Pesto	500.000	1.000	10	50	50	5
Gelatina	500	50	10	50	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA O: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI DI DOLCI

Alimento Microrganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Muffe
Prodotti da forno, budini	10.000	300	10	50	50	50
Gelati	1.000.000	1.000	10	...	100	...
Preparati per gelati	10.000	100	10	...	10	...

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA O: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI DI BEVANDE

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Coliformi fecali	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Succhi	10.000	10	10	10 1000 (lieviti)
Acqua potabile	10 (37° C) 100 (22°C)	Assenti/100ml	Assenti/100ml	Assenti/100ml
Acque minerali	< 10.000	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	...

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA P: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI SURGELATI

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreduttori
Prodotti surgelati*	300.000	1.000	10	...	100	30

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA Q: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI VARI

Alimento Microorganismi (u.f.c./g)	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Muffe
Uova crude	5.000.000	500	10	50	Assenti / 1 g	
Uova sode	5.000	50	10	50	Assenti / 1 g	
Frittate	5.000	500	10	50	Assenti / 1 g	
Farine, pane grattugiato	100.000	500	...	50	Assenti / 1 g	1.000
Pane intero	5.000	100	...	50	Assenti / 1 g	1.000

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

LIMITI DI CARICHE MICROBICHE SU SUPERFICI ED ATTREZZATURE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Campionamento passivo dell'aria: locale cucina (Indice Microbico Aria)

VALORE I.M.A. (UFC / piastra Ø 90)	< 40
------------------------------------	------

Tamponi ambientali superfici pulite (piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie, ecc.)

Carica microbica totale	<10 ² UFC/cm ²
Coliformi totali	<10 UFC/cm ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	assente
Salmonella spp.	assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente

Residui di tensioattivi sulle superfici pulite (piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie, ecc.)

Tensioattivi anionici	(µg come sodio lauril solfato)	< 5 µg /dm ²
Tensioattivi non ionici	(µg come triton X-100)	< 0,9 µg /dm ²