



Civico Di Cristina Benfratelli
Azienda di Rilievo Nazionale ad Alta Specializzazione

REGIONE SICILIA

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione

“Civico - Di Cristina - Benfratelli”

Piazza Nicola Leotta, 4

90127 PALERMO

**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI
“SERVIZIO DI RISTORAZIONE”**

**ALLEGATO 4 – SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEGLI
ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

PREMESSA

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, chimici e fisici 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., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina): le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo I, dell'Allegato I, del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. oppure previsti dalla normativa nazionale.

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

Gli indicatori di igiene di processo (Microorganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe): generalmente il controllo ufficiale non si attua su tali microrganismi, solitamente valutati, a discrezione dell'OSA, in autocontrollo.

Le Autorità di controllo possono comunque procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno.

Le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo II, dell'Allegato I, del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. oppure dei valori guida indicati nel presente allegato, non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari.

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

La Stazione appaltante e l'Azienda sanitaria titolare del rapporto contrattuale, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati	Enterobacteriacee		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

ai bambini di età inferiore ai sei mesi				
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriacee		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
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		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 10 Per prodotti contenenti carne		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
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)		Assente in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
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.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

--	--	--	--	--

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriacee	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao e sue preparazioni	Muffe		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3. MIELE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriacee	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto		< 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

5. PANE; PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriacee	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017

				Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

6. PASTE ALIMENTARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte

				Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1000	Circ. Min. n.32 del03/08/1985 m= 100 ufc/g; M= 1.000	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	Circ. Min. n.32 del03/08/1985 m= 1.000 ufc/g; M= 10.000	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi		Circ. Min. n.32 del03/08/1985 m= 100 ufc/g; M= 500 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale (pasta contenente carne)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata (pasta contenente carne)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli		m=100, M=1.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

8. SPEZIE E ERBE AROMATICHE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
----------	-----------	----------------------------------	---	-------------

		(criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)		
Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 10		Raccomandazione 2004/24/CE
Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 1000		Raccomandazione 2004/24/CE
Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 100		Raccomandazione 2004/24/CE

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 1.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni avicunicole e suine fresche refrigerate	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni di pollame fresche refrigerate	<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate da consumare crude	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

Carni macinate e preparazioni a base di carne	Aerobi mesofili totali		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Escherichia coli		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Stafilococchi coag. positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumare crude	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) <u>pronti al consumo</u>	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) <u>da consumarsi cotti</u>	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte

stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) <u>pronti al consumo</u>				Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) <u>da consumarsi cotti</u>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	<i>Salmonella</i> spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria di carne suina da consumarsi crudi	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria di carne bovina da consumarsi crudi	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

10. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coag. positivi		m=100 ufc/ml, M=500 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coag. positivi	m=500 ufc/ml, M=2000 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25ml		PRISA 2017

umano diretto				Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
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.
Latte UHT	Aerobi mesofili totali		≤ 110 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Stafilococchi coag. positivi		< 100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	<i>Enterobacteriaceae</i>	m=10 ufc/g, M=100*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	<i>Enterobacteriaceae</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte

				Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	<i>E. coli</i>		m=10 ufc/ml, M=100 ufc/ml*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>E. coli</i>		<10.000 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>Campylobacter</i> spp. termofili		Assente in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Formaggio a pasta dura, stagionati, grattugiati e/o a pezzi	<i>E. coli</i>		<10 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Stafilococchi positivi	coag.	m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi positivi	coag.	m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o a temperatura superiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi positivi	coag.	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.		Assente in 25g*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura o molle, da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Ricotta	<i>Bacillus cereus</i> presunto		< 100 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Ovoprodotti	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae		m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI,CROSTACEI,MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Processo/sicurezza RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Escherichia coli	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi bivalvi vivi	Escherichia coli		A partire dal 01.01.2017 m230MPN/100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	Escherichia coli		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Vibrio spp. potenzialmente enteropatogene	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti	Escherichia coli		230 MPN/100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

a base di molluschi o crostacei				
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina.	Istamina		m=100mg/kg; M=200 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti della pesca, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina		m=200mg/kg; M=400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	Istamina		400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
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	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
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 presunto	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
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		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
---	-----------------	--	----------------	----------------------------

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE				
MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	<i>Enterobacteriaceae</i>	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	<i>Bacillus cereus</i> presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	<i>Enterobacteriaceae</i>	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche e multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti uova	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne suina	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne avicola	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	<i>Vibrio</i> potenzialmente enteropatogene spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	Virus epatite A	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne bovina	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)	Criteri igiene Sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	< 0.93		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Stabilità	Conforme a °t ambiente, 30°C e 55°C		Rapporti ISTISAN 96/35
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g * solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

		clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Muffe	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Bacillus cereus presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserva vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse,	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

minestre di verdure pronte refrigerate, ...)				
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

15. AMBIENTE DI LAVORO			
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Riferimento
Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene aria	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards

Utensili	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Utensili	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT
Utensili	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT