

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
1	Pasticceria artigianale farcita (crema, ecc.)	Carica microbica totale a 30°C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Decreto 563/79 (Olanda) - Circolare Umbria(Delibera della Giunta regionale del 07/09/1994 n.5310) - Tiecco 1997
		Coliformi totali	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E.coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
2	Pasticceria industriale farcita (crema, ecc.)	Carica microbica totale a 30 °C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Decreto 563/79 (Olanda) - Circolare Umbria(Delibera della Giunta regionale del 07/09/1994 n.5310) - Tiecco 1997
		Coliformi totali	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E.coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		Spore anaerobi solfito riduttori	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
3	Gelati	Carica microbica mesofila totale	5	2	10 ⁵ /g	5.10 ⁵ /g	- D.P.R. n.54 del 14/1/1997
		Coliformi totali	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 1 g		
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
4	Gelati (*)	Carica microbica mesofila totale	5	2	< 1.100.000 /g		- (*) Circ. RER n.25/88
		Coliformi totali	5	2	< 1.100 /g		
		<i>E.coli</i>	5	2	Assente in 1g		
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	< 110 /g		
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
5	Formaggi a pasta molle (a base di latte trattato termicamente)	Coliformi (a 30°C)	5	2	10 ⁴ /g	10 ⁵ /g	- D.P.R. n.54 del 14/1/1997
		<i>E.coli</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	Assente in 25 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "M". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
6	Latte Pastorizzato	Coliformi (a 30°C)	5	1	0/g	5/g	- D.P.R. n. 54 del 14/1/1997
		Carica microbica a 21°C dopo incubazione a 6°C per 5 gg	5	1	5.10 ⁴ /g	5.10 ⁵ /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	Assente in 25 g		
7	Latte U.H.T. e sterilizzato	Carica microbica a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 gg.)	5	0	≤100 ml		- D.P.R. n. 54 del 14/1/1997
8	Paste all'uovo industriali secche	Carica microbica totale a 32°C	5	2	10 ⁴ /g	10 ⁶ /g	Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/85
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
9	Paste farcite industriali fresche confezionate	Carica microbica totale a 32°C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/85
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	5.10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
10	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Carica microbica totale a 32°C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/85
		Coliformi totali	5	2	10 ³ /g	10 ⁴ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ³ /g	10 ⁴ /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
11	Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Carica microbica totale a 32°C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/85
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ³ /g	10 ⁴ /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
12	Paste farcite precotte surgelate	Carica microbica totale a 32°C	5	2	10 ⁷ /g	3.10 ⁵ /g	Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/85
		<i>E.coli</i>	5	0	assente	assente	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5		<30 /g		
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5		<10 ⁷ /g		
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
13	Carni bovine e suine fresche	Carica microbica mesofila totale (in toto)			5.10 ⁴ /g		- Dossier 37-Regione Emilia-Romagna, CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna, "Centri di Produzione Pasti, Guida per l'applicazione del sistema HACCP", 1998 - I.S.S., 1985 - *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		<i>E.coli</i>	5	2	10/g	10 ² /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10/g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i> *			11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
14	Carni avicunicole	Carica microbica mesofila totale (in toto)	5	2	10 ⁶ /g	10 ⁷ /g	- Dossier 37-Regione Emilia-Romagna, CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna, "Centri di Produzione Pasti, Guida per l'applicazione del sistema HACCP", 1998 - Gelosa L.; Industrie Alimentari - 1998 - *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		<i>E.coli</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i> *			11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
15	Carni macinate (bovino, suino, avicunicole, selvaggina)	Germi aerobi mesofili	5	2	5.10 ⁵ /g	5.10 ⁶ /g	- D.P.R. del 3 agosto 1998 n. 309
		Colibacilli " <i>E.coli</i> "	5	2	50/g	5.10 ² /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 10 g		
16	Preparazioni a base di carni (hamburger, spiedini, polpette, salsiccia fresca)	Germi aerobi mesofili	5	2	10 ⁶ /g	10 ⁷ /g	- Tiecco- 1997 - Gelosa L.; Industrie Alimentari - 1998 - * D.P.R. del 3 agosto 1998 n. 309
		Colibacilli " <i>E.coli</i> " *	5	2	5.10 ² /g	5.10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i> *	5	1	5.10 ² /g	5.10 ³ /g	
		<i>Salmonella spp.</i> *	5	0	Assente in 1 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
17	Preparazioni multingredienti pronte per il consumo con ingredienti crudi (insalata russa, insalate di pollo, ecc.)	Carica microbica totale a 30°C	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁷ /g	- Mossel D.A.A. - "Essential of Microbiology of food", Edizioni John Wiley & Sons, 1995
		<i>E. coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	Assente in 25 g		
18	Primi piatti cotti	Germi aerobi mesofili	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Decreto n. 563/79 (Olanda), - Circolare della Regione Umbria (delibera della Giunta Regionale n. 5310 del 7 luglio 1994) - Tiecco - 1997 - Gelosa L.; Industrie Alimentari - 1998
		Coliformi	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E. coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
19	Secondi piatti cotti	Germi aerobi mesofili	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Decreto n. 563/79 (Olanda), - Circolare della Regione Umbria (delibera della Giunta Regionale n. 5310 del 7 luglio 1994) - Tiecco - 1997 - Gelosa L.; Industrie Alimentari - 1998.
		Coliformi	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E. coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
20	Verdure cotte	Germi aerobi mesofili	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Decreto n. 563/79 (Olanda) - Circolare della Regione Umbria (delibera della Giunta Regionale n. 5310 del 7 luglio 1994) - Tiecco - 1997 - Gelosa L.; Industrie Alimentari - 1998
		Coliformi	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E. coli</i>	5	2	0 /g	10 /g	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

arpa EMILIA ROMAGNA	Elenco delle matrici alimentari sottoposte ad indagine microbiologica e standard di riferimento	Rev. 1 del 27/03/01
		Pagina 5 di 10

		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g	
--	--	-------------------------------	---	---	-----------------	--

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
21	Verdure lavate (da consumarsi crude)	Carica batterica totale a 30°C	5	2	5.10 ⁵ /g	5.10 ⁶ /g	- Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993 (valori guida)
		<i>E.coli</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
22	Verdure fresche (da consumarsi cotte)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		- Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993 (valori guida)
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
23	Prodotti della IV gamma	Carica batterica totale a 30°C	5	0	-	5.10 ⁷ /g	- Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993 (valori guida)
		<i>E.coli</i>	5	2	10/g	10 ² /g	
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		
24	Manipolati misti crudi da cuocere (pietanze/contorni con più ingredienti di origine vegetale e animale)	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ³ /g	10 ⁴ /g	- D.P.R. del 3 agosto 1998 n. 309
		<i>E. coli</i>	5	2	50 /g	500 /g	-
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g		- *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		<i>Listeria monocytogenes</i> *	3	2	11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
25	Ovoprodotti	Germi aerobi mesofili			≤10 ⁵ /g o ml		- D.Lgs. n. 65 del 04/02/93
		Enterobatteri			≤10 ² /g o ml		
		<i>Staphylococcus aureus</i>			Assente in 1 g o ml		
		<i>Salmonella spp.</i>			Assente in 25 g o ml		
26	Uova intere fresche	<i>Salmonella spp.</i>			Assente sul guscio Assente nel tuorlo		- Circolare telegrafica Min. Sanità 703/91.64/2085
		La ricerca deve essere effettuata su n.10 uova.					

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
27	Molluschi bivalvi	Coliformi fecali			< 300/100 g		- D. Lgs. n. 530/92 – Allegato A
		<i>E.coli</i>			< 230 /100 g		
		<i>Salmonella spp</i>			assente in 25 g		
		Devono possedere requisiti di freschezza, essere vivi e vitali, presentare gusci privi di sudiciume, presentare reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare					
28	Prodotti della pesca congelati o surgelati	Carica mesofila totale	5	2	10^5 /g	10^6 /g	- Dossier 37-Regione Emilia-Romagna, CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna, "Centri di Produzione Pasti, Guida per l'applicazione del sistema HACCP", 1998 - Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati - *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		Coliformi totali	5	2	10^2 /g	10^3 /g	
		<i>E.coli</i>	5	1	10 /g	10^2 /g	
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i> *			11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
29	Carni e preparazione a base di carne surgelati	Carica mesofila totale	5	2	5.10^5 /g	5.10^6 /g	- Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati - *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		<i>E.coli</i>	5	1	50 /g	5.10^2 /g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	50 /g	5.10^2 /g	
		Anaerobi solfito riduttori	5	1	10 /g	10^2 /g	
		<i>Listeria monoyitogenes</i> *			11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	Assente in 25 g		
30	Piatti precucinati surgelati	Carica mesofila totale			$\leq 3.10^5$ /g		- Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati - *(Ordinanza 7/12/93) (per n=3 u.c. e c=2)
		Coliformi totali			$\leq 10^5$ /g		
		<i>E.coli</i>			≤ 10 /g		
		<i>Staphylococcus aureus</i>			$\leq 10^2$ /g		
		<i>Listeria monocytogenes</i> *			11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.		
		<i>Salmonella spp</i>			Assente in 25 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
31	Vegetali semplici surgelati	Carica mesofila totale	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
		Coliformi totali	5	2	3.10 ² /g	3.10 ³ /g	
		<i>E.coli</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i> *	5	2	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.	
32	Snacks salati e dolci, pizze, crepes	Carica mesofila totale	5	2	5.10 ⁵ /g	5.10 ⁶ /g	- Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
		Coliformi totali	5	2	3.10 ² /g	3.10 ³ /g	
		<i>E.coli</i>	5	1	10 /g	10 ² /g	
		<i>St.aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>			Assente in 1g		
33	Frutta surgelata	Carica mesofila totale	5	2	10 ⁵ /g	10 ⁶ /g	- Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
		Coliformi totali	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
		<i>E.coli</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		Lieviti e muffe	5	2	10 ² /g	10 ³ /g	
<i>Listeria monocytogenes</i> *			11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.			
34	Alimenti surgelati precucinati (Importazione di alimenti surgelati)	Carica mesofila totale			300.000 microrganismi/g		- Circolare Min. Sanità n.81 del 21/09/78
		Coliformi totali			<1000 microrganismi / g		
		<i>E.coli</i>			<10 microrganismi / g (assenti in 0,1 g)		
		<i>Staphylococcus aureus</i>			<100 microrganismi / g (assenti in 0,01 /g)		
		Anaerobi solfito riduttori (forme vegetative e spore a 46°C)			<30 microrganismi/g		
		<i>Salmonella spp</i>			assente in 25 g		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

arpa EMILIA ROMAGNA	Elenco delle matrici alimentari sottoposte ad indagine microbiologica e standard di riferimento	Rev. 1 del 27/03/01
		Pagina 8 di 10

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
35	Yogurt	Germi specifici di fermentazione vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus)			1-5x10 ⁶ /g 1-5x10 ⁶ /g		- DPR n. 54 del 14 /1/1997 - Rondinini G. Igiene Alimenti-Disinfestazione & Igiene Ambientale-Luglio/Agosto 1997 - Istituto Superiore di Sanita'
		Coliformi totali 30°C per 20-24 ore	5	2	0 / g	5 /g	
		Miceti	5	1	10 /g	10 ² /g	
		<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 1g		
36	Prodotti liquidi o gelificati a base di latte (≥50% in peso di latte) escluso i formaggi che hanno subito un trattamento UHT o di sterilizzazione da conservare a temperatura ambiente (budini, dessert, panna, besciamella, ecc.)	Carica mesofila a 30°C per 68-72 ore	5	2	10 ⁴ /g	10 ⁵ /g	- DPR n. 54 del 14 /1/1997
		Coliformi totali a 30°C per 20-24 ore	5	2	0 /g	5 /g	
		<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 1 g		
		Nota: dopo conservazione per 15 gg a 30°C devono avere caratteri organolettici normali e carica microbica a 30°C ≤ 100/ml					
37	Prodotti cotti e stufati (prosciutto cotto, mortadella, wurstel, ecc.)	Carica mesofila totale a 32°C per 44-48 h	5	2	10 ³ /g	10 ⁴ /g	- Rondinini G. Igiene Alimenti-Disinfestazione & Igiene Ambientale-Luglio/Agosto 1997
		Clostridi solfito riduttori	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>E.coli</i> a 37°C per 20-24 e 44-48 ore	5	2	3 MPN/g	11 MPN/g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	- Gelosa L., Industrie Alimentari-Maggio, 1998
		<i>Listeria monocytogenes</i> *	5	0	Assente in 25 g		
		<i>Salmonella spp</i>	5	0	assente in 25 g		- (*) se il campione presenta la dicitura "2da consumarsi previa cottura" <i>L.monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. del 7/12/93

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

arpa EMILIA ROMAGNA	Elenco delle matrici alimentari sottoposte ad indagine microbiologica e standard di riferimento	Rev. 1 del 27/03/01
		Pagina 9 di 10

	Matrici analizzate	Ricerche	Standard di riferimento				
			n	c	m	M	
38	Prosciutti crudi stagionati, salumi a maturazione (salami, coppe, ecc.)	Carica mesofila totale a 32°C per 44-48 h	5	2	10 ⁴ /g	10 ⁵ /g	- Rondinini G. Igiene Alimenti-Disinfestazione & Igiene Ambientale-Luglio/Agosto 1997
		Clostridi solfito riduttori a 37°C per 20 h	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>E.coli</i>	5	2	3 MPN/g	11 MPN/g	- Gelosa L., Industrie Alimentari-Maggio, 1998
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5.10 /g	5.10 ² /g	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 /g	10 ² /g	
		<i>Listeria monocytogenes</i> *	5	0	Assente in 25 g		
<i>Salmonella spp</i>	5	0	assente in 25 g				
39	Conserve	Prova di stabilità a 37°C x 10 gg			Negativa		- Istituto Superiore di Sanita'
		Prova di stabilità a 55°C x 7 gg			Negativa		
		Prova di sterilità a 37°C x 3 gg			Negativa		
		Prova di sterilità a 55°C x 2 gg			Negativa		

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.

SUPERFICI A CONTATTO CON ALIMENTI

	Ricerche	Standard di riferimento			
		n. germi in U.F.C./cm ²	significato	giudizio	
Linea carni, verdure e cotti	Conta dei germi mesofili aerobi	< 5	Carica batterica accettabile	Sanificazione ottima	- Dossier n. 17, Regione Emilia-Romagna / SEDI, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari", 1993
		5 - 25	Carica batterica accettabile	Sanificazione buona	
		25 - 10 ²	Valore superiore di accettabilità	Sanificazione sufficiente	
		10 ² - 10 ⁴	Carica batterica alta	Sanificazione non adeguata	
		> 10 ⁴	Carica batterica non accettabile	Sanificazione non accettabile	
	<i>Coliformi totali, Escherichia coli</i>	Assente o al massimo 1 U.F.C./cm ² in superfici correttamente sanificate			
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente in superfici correttamente sanificate			
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in superfici correttamente sanificate			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in superfici correttamente sanificate				

Nota: i valori riportati in tabella sono valori di riferimento la cui interpretazione deve tener conto della tipologia di attività produttiva indagata, fermo restando il valore di 100 U.F.C./cm² come limite superiore di accettabilità.

S.R.P.M. Microbiologia Alimenti
(Dott.ssa Roberta Biserni)

Nota: L'espressione dei valori di **m** e di **M** è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza; nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria considerare come valore di riferimento "**M**". Se il valore supera **M** si consiglia di ripetere il campionamento con 5 u.c.