

ALLEGATO 7 - Criteri microbiologici

1.ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA, ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE AI FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Enterobatteriaceae</i>	ISO 21528-1		Assenti in 10g (n=10, c=0)		Formule per lattanti in polvere e alimenti ai fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>).	1	10	NO	NO	NO
			Assenti in 10g (n=5, c=0)		Formule di proseguimento in polvere	1	5	NO	NO	NO
<i>Muffe</i>	ISO 21527-2	≤10 ufc/g			Alimenti per lattanti e alimenti ai fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria	1	1	NO	NO	NO
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		m=50 ufc/g M=500 ufc/g (n=5, c=1)		Formule per lattanti in polvere e alimenti ai fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi	1	5	NO	NO	NO
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{1*}			Alimenti per lattanti e alimenti ai fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria	4/5	1	SI	NO	NO
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 10 ufc/g ^{2*}			Alimenti per lattanti e alimenti ai fini medici speciali pronti per l'uso contenenti carne. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquota composta da una singola unità campionaria	4/5	1	SI	NO	NO
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=30, c=0)	Formule per lattanti e alimenti ai fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Formule di proseguimento in polvere.	4/5	30	SI	<i>Cronobacter</i>	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n = 10, c=0)	Alimenti per lattanti e alimenti ai fini medici speciali pronti per l'uso. Probe regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L. monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).	4/5	10	SI	NO	SI
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	ISO/TS 22964			Assenti in 10 g (n=30, c=0)	Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi	4/5	30	SI	<i>Salmonella</i>	SI

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

1 di cariche $\geq 10^5$ ufc/g e presenza di tossina nell'alimento

5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m=10 ufc/g o ml; M=100ufc/g o ml (n=5, c=2)		prodotti a base di uova	1	5	no		no
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella.	4/5	5	Si	listeria	si
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	prodotti a base di uova	4/5	5	Si	Salmonella	si
	ISO 11290-2			≤100 ufc/g o ml (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i.	4/5	5	Si	Salmonella	Si

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA , PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita non confezionata.	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
		≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo fresca non confezionata.	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
		≤ 500 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita confezionata	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo secca	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
		≤ 500 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo fresca confezionata	4	1	SI	<i>B.cereus, Cl. Perfringens, salmonella</i>	NO
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i Metodo europeo di screening LCR	Non rilevabili**				4/5	1	SI	NO	SI
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7933	≤ 100 ufc/g ^{1*}				4	1	SI	<i>Cl. Perfringens, St. aureus, Salmonella</i>	NO
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Pasta farcita contenente carne	4	1	NO	<i>Salmonella, B. cereus, St. aureus</i>	NO
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g				4	1	NO	<i>Clostridium perfringens, B. cereus, St. Aureus</i>	NO
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993					4/5	3- 5 (nel caso di prodotti crudì/congelati, precotti)	SI	NO	NO

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

1* di cariche ≥ 10³ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

2* di cariche > 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

7. CARNI FRESCHE										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri Sicurezza Alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Carni da consumarsi previa cottura	1	1	NO	NO	NO
<i>S. Enteritidis, S. Typhimurium e variante monofasiche 1,4,[5],12:i-</i>	ISO 6579 e schema White-Kaufmann-Lc Minor			Assente in 25 g o ≤100 ufc/g	Solo carne fresca di pollame	4/5	5	Si	NO	Si
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ≤100 ufc/g	RTE	4/5	5	Si	NO	Si
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993				Carni da consumarsi previa cottura	4/5	3- 5 (nel caso di prodotti crudi, congelati, precotti)	Si	NO	Si

8. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE PREPARAZIONI DI CARNE

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i. $n=500.000$ ufc/g, $M=5.000.000$ ufc/g (n=5, c=2)	Criteri Sicurezza Alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i.	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833				Carni separate meccanicamente, carni macinate	1	5	NO	E. coli	NO**
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Carni separate meccanicamente e carni macinate	1	5	NO	CBT	NO**
			m=500 Ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2))		Preparazioni di carne	1	5	NO	NO	NO**
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude. Carni macinate e preparazioni di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte.	4/5	5	Si	LISTERIA RTE	SI
				Assente in 10 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte. Carni separate meccanicamente	4/5	5	Si	NO	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0 e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE) Reg. CE/2073/05 e s.m.i.	4/5	5	Si	SALMONELLA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993				Carni da consumarsi previa cottura	4/5	3- 5 (nel caso di prodotti crudi, congelati, preconcotti)	Si	NO	SI
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g*			Carni da consumarsi crude	4/5	1	Si	NO	SI

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

**applicabile alla vendita al dettaglio nel caso in cui i prodotti vengano elaborati presso lo stesso esercizio.

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri Sicurezza Alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONI
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti	1	1	NO	NO	NO***
		≤100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo					
Stafilococchi coag +	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1*}				4	1	SI	NO	NO***
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2*}				4/5	1	SI	NO	SI
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi (RTE), esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	4/5	5	SI	LISTERIA RTE	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o assente in 5 g		4/5	5	SI	SALMONELLA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993				Carni da consumarsi previa cottura.	4/5	3- 5 (nel caso di prodotti crudi/congelati, presotti)	SI	NO	SI
<i>Versinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g**			Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/ta/o quali	4/5	1	SI	STEC	SI
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g**				4/5	1	SI	YERSINIA	SI

*Tali valori guida verranno vestiti come criteri di sicurezza nel caso

¹di cariche $\geq 10^5$ mfc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche $\geq 10^3$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori avranno gestiti come criteri di sicurezza

*** applicabile alla vendita al dettaglio nel caso in cui i prodotti vengano elaborati presso lo stesso esercizio.

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri Sicurezza Alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3			m= 230 MPN/100g M= 700 MPN/100g (n=5, c=1)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Ogni unità campionaria deve essere costituita da 50 g ± 25 g per piccole specie come <i>Donax</i> spp. di polpa e di acqua intervalese, provenienti da almeno 10 soggetti vivi e vitali (v. nota 2).	1	5	SI	Salmonella	SI
			m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti al termine del processo produttivo	1	5	NO	NO	NO
			≤100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati	1	1	NO	NO	NO
<i>Stafilococchi coag +</i>	ISO 6888		m= 100 ufc/g, M= 1000 ufc/g (n=5, c=2)*		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti AL TERMINE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	4	5	SI	NO	NO
			≤100 ufc/g*		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prefisso alla distribuzione da eseguire in quattro cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.	4	5	SI	NO	NO
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS21872-1	assente in 25g**				4/5	1	SI	<i>Vibrio cholerae</i> non 01 e non 0139 potenzialmente patogeni, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	SI
<i>Vibrio cholerae</i> non 01 e non 0139 potenzialmente patogeni	ISO/TS21872-1	assente in 25g**			la patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STO-STN	4/5	1	SI	<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	SI
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS21872-1	assente in 25g**			la patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e vTH	4/5	1	SI	<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139, <i>Vibrio cholerae</i> non 01 e non 0139 potenzialmente patogeni	SI
Virus Epatico A	ISO/TS 15216-2	Assente nella frazione analizzata**			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas, quattro cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.	4/5	1	SI	NOROVIRUS	SI
Norovirus GI e GI	ISO/TS 15216-2	Assente nella frazione analizzata**			solo a fronte di evidenze epidemiologiche	4/5	1	SI	HAV	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	NO molluschi bivalvi vivi	4/5	5	SI	SALMONELLA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993				alimenti da consumarsi previa cottura	4/5	3-5 (nel caso di prodotti crudi, congelati, precotti)	SI	NO	SI
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Crostacei e molluschi cotti.	4/5	5	SI	E. coli e <i>Listeria</i> per prodotti RTE	SI
		Assente in 25 g**			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati	4/5	1	SI	NO	SI
Istamina	HPLC			m=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=9, c=2)	Prodotti della pesca immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istamina	4/5	9 ***	SI	NO	SI
				m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9, c=2)	Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istamina	4/5	9 ***	SI	NO	SI

*Tali valori guida criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche > 10³ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

²Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Nota 2: il numero raccomandato di soggetti di molluschi bivalvi vivi da sottomettere al laboratorio è riportato nell'Annex B della norma ISO/FDIS 6887-3:2016.

*** il prelievo al dettaglio può essere eseguito in unità campionaria, nel quale caso m=1

II. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO (o previa bollitura)⁷

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 ml		Assenza in 25 ml		1	2	No	Tutte le analisi su un unico campione	Sì
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assenza in 25 ml		Assenza in 25 ml						
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Assenza in 25 ml		Assenza in 25 ml in presenza isolato						
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	ISO 10272-1	Assenza in 25 ml		Assenza in 25 ml						
<i>Stafilococchi cong. + enterobattericacee</i>	ISO 6888	≤ 5000 ufc/ml								
	MP ISO 21528 - 2:2004 o metodica accreditata	3.000 ufc/ml								

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
Stabilità microbiologica ¹	Reg. 2074/2005 e s.m.i.	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			LATTE UHT Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. Il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirsi a crescita microbica	5	2 (distribuzione)	NO	NO	Si
						3 o 4	14 (produzione)	NO	NO	NO
Enterobacteriacee	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)		Latte pasteurizzato. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	5	NO	NO	NO
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 ml (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/ml (n=5, c=0)	Latte pasteurizzato.	1	5	SI	NO	SI

¹ prova non ancora accreditata

11. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE ¹ IN POLVERE										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Enterobacteriacee</i>	ISO 21528-2		< 10 ufc/g (n=5, c=0)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare	1	5	NO	NO	NO
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5, c=2)*		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare	4	5	SI	LISTERIA - SALMONELLA	NO
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11299-1 ISO 11299-2			Assente in 25 ml (n=5, c=0) e/o < 100 ufc/ml (n=5, c=0)	Il criterio si applica ai prodotti pronti al consumo.	4,5	5	SI	SALMONELLA - STAFILOCOCCO	SI
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)		4,5	5	SI	LISTERIA - STAFILOCOCCO	SI
Enterotossine stafilococche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità	4,5	5	SI	NO	SI

*Tali criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso di cariche > 10 alla 5 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDO O GELIFICATI (MASCARPONE, BUDINO, PANNA COTTA, ...)										
YOGURT E LATTI FERMENTATI - GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI										
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21520-2	≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)			Prodotti lattiero-caseari liquidi pasteurizzati	1	5	NO	MUFFE	SD
					Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)	1	5	NO	NO	SD
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*				4	1	SI	NO	SD
Muffe	ISO 21527-1	≤ 100 ufc/g			Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta)	1	1	NO	ENTERO	SD
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte) Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	4/5	5	SI	LISTERIA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n=5, c=0)		4/5	5	SI	SALMONELLA	SI
	ISO 11290-2									
Enterotoxine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi positivi)	Non rilevabili in 25 g**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.	4/5	1	SI	NO	SI

*Tali criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare nel caso di cariche superiori a 10 alla quinta e presenza di tossine negli alimenti

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

15. BURRO E PANNA

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE	
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pasteurizzazione.	1	5	NO	NO	NO	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*			Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pasteurizzazione. In caso di valori $> 10^3$ ufc/g non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una u.c.	4	1	SI	NO	NO	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pasteurizzazione. Eclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'av del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	4,5	5	SI	LISTERIA	SI	
<i>Listeria monocytogene</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o > 100 ufc/g (n=5, c=0)		4,5	5	SI	SALMONELLA	SI	

*Tali criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare in presenza di > 10 alla quinta unità formante colonna e presenza di tossine negli alimenti.

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE	
<i>E. coli</i>	ISO 16649-2	m= 100ufc/g o ml, M= 1000 ufc/g o ml (n=5, c=2)			formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico	1	5	NO	NO	NO	
		< 10.000 ufc/g			formaggi al latte crudo	1	1	NO	NO	NO	
					Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.	4	5	SI	LISTERIA-SALMONELLA	NO	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	m=10.000 ufc/g M=100.000 ufc/g (n=5, c=2)*			Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pasteurizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposta a pasteurizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.	4	5	SI	LISTERIA-SALMONELLA	NO	
		m=100 ufc/g M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)*			Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.	4	5	SI	LISTERIA-SALMONELLA	NO	
		m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)*			Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pasteurizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.	4	5	SI	LISTERIA-SALMONELLA	NO	
Mulfic	ISO 21527-1 ISO 21527-2	>100 ufc/g			Formaggio grattugiato	1	1	NO	NO	NO	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pasteurizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	4/5	5	SI	LISTERIA-STAFILOCOCCO	SI	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o >100 ufc/g (n=5, c=0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità Applicabile ai prodotti del capitolo 2 punti 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5 dell'Allegato I del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. relativamente al parametro stafilococco coagulasi positivo.	4/5	5	SI	SALMONELLA-STAFILOCOCCO	SI	
Enterotossine stafilococciche	Reg CE 2073/2005 e s.m.i (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	Campioni preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pasteurizzazione.	4/5	5	SI	NO	SI	
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g**				4/5	1	SI	NO	SI	

*Tali criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso: 1di cariche > 10 alla 5 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i.	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 1.000 ufc/g			Non si applica alle insalate a base vegetale.	1	1	NO	<i>E. coli</i>	NO
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti carne macinata.	1	1	NO	<i>Enterobacteriaceae</i>	NO
		≤ 500 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne.	1	1	NO	<i>Enterobacteriaceae</i>	NO
		≤ 10.000 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo.	1	1	NO	<i>Enterobacteriaceae</i>	NO
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ¹				4	1	SI	CEREUUS-Perfringens	NO
		≤ 10.000 ufc/g ²			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione	4	1	SI	CEREUUS-Perfringens	NO
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g ³			Preparazioni alimentari ricche in umido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	4	1	SI	Perfringens-Stafilo	NO
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 1000 ufc/g ²			Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	4	1	SI	CEREUUS-Stafilo	NO
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	4,5	5	SI	LISTERIA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8 del Regolamento CE/2073/2005 s.m.i.)	4,5	5	SI	salmonella	SI

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche $>10^8$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

²di cariche $>10^4$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

20. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE PER IL CONSUMO

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE	ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	AGGREGAZIONI POSSIBILI	DISTRIBUZIONE
Enterobatteriacee	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g				1	1	NO	E.coli	NO
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g				1	1	NO	Enterobatteriacee	NO
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1*}				4	1	SI	CEREU-S-Perfringens	NO
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g**				4/5	1	SI	LISTERIA	SI
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)		4/5	5	SI	SALMONELLA	SI
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤100 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari ricette in amido (riso, pasta, patate) e vendute cotte.	4	1	SI	PERFRINGENS-STAFILO	NO
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g ^{2*}			Preparazioni alimentari contenenti carne e prodotti della pesca	4	1	SI	CEREU - STAFILO	NO
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g**				4/5	1	SI	NO	SI

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche >10³ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

²di cariche >10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.