

ALLEGATO A/5



**COMUNITA' COLLINARE PICCOLO ANFITEATRO MORENICO
CANAVESANO**
PROVINCIA DI TORINO

APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA

TABELLE CARICHE MICROBICHE ALIMENTI CRUDI E COTTI

ALIMENTO	CBT (ufc/g)	Enterobatteriaceae (ufc/g)	Coliformi totali (ufc/g)	E.coli (ufc/g)	Enterococchi	Pseudomonas aeruginosa	Yersinia Enterocolitica	Campylobacter jejuni	Vibriioni Patogeni	St. Fecali	S. aureus (ufc/g)	Stafilococchi coag. + (ufc/g)	Enterotossine stafilocociche	Bacillus cereus	Clostridi solfito riduttori	Cl. perfringens	Anaerobi solfito-riduttori (ufc/g)	Salmonella sp. (ufc/g)	Listeria monocytogenes (ufc/g)	Muffe e lieviti (ufc/g)	Fosfatasi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)
Tutti gli alimenti destinati alla refezione scolastica, ospedaliera e case di cura																			Assente in 25 g			
Riferimenti																						
Formaggi (tutti)																		Assente in 25 g	Assente in 25 g			
Riferimenti																		Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.11 Formaggi. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare				
Formaggi a pasta molle non stagionati			< 100.000								< 100	100 (se si rilevano valori >105 il prodotto deve essere sottoposto alle prove sulle enterotossine stafilocociche)	Non rilevabili in 25 g									
Riferimenti			Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo								Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	Reg CE 1441/07 cap 2 Punto 2.2, sottopunto 2.2.5. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo.	Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.21 Formaggi. Questo parametro è da considerarsi un criterio di Sicurezza alimentare.									
Formaggi duri o semiduri da latte pastorizzato			< 10.000								< 10.000											
Riferimenti			Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo								Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo											
Formaggio Grattugiato	< 1.000.000		< 1.000	< 100							< 100						< 100					
Riferimenti	Rondinini 1997		Rondinini 1997	Rondinini 1997							Rondinini 1997						Rondinini 1997					
Yogurt			< 10									< 100						Assente in 25 g	Assente in 25 g	< 1.000		
Riferimenti			Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo										
Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati	< 50.000	< 10/ml									< 100							assente in 25 g	Assente in 25 g	neg		

	Igiene del processo			processo																
Budini	< 10.000	< 100	< 100																Assente in 25 g	Assente in 25 g
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.8. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo						Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo											
Pasticceria fresca	< 1.000.000	< 10	< 1.000	< 10					< 100					< 500					Assente in 25 g	Assente in 25 g
Riferimenti	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006					Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006					Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006				Legge 283/1962 e reg CE n°1441/07 cap 1 punto 1.15 Alimenti pronti contenenti uova crude	Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole per la crescita della listeria. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare	
Pasticceria Secca	< 10.000	< 10							< 100										Assente in 25 g	< 1000
Riferimenti	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo							Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006									Legge 283/1962	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett. 27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	
Prodotti di gastronomia vari refrigerati	< 1.000.000		< 1.000	< 10					< 100					< 100	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g
Riferimenti	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03		Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03					Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03					Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03				Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03
Piatti pronti surgelati (precotti)	< 300.000		< 3.000	< 10					< 100					< 100					Assente in 25 g	Assente in 25 g
Riferimenti	Tiecco 1997		Tiecco 1997	Tiecco 1997					Tiecco 1997					Tiecco 1997					Rondinini 1997	Rondinini 1997
Surgelati (vari, non cotti)	< 300.000		< 1.000 (< 3.000 vegetali)	< 10 (< 100 vegetali)			ass 1 g (carni suine)	ass 1 g (carni avicole)	ass 25 g (pesci)	< 100 (< 500 vegetali)									Assente in 25 g	Assente in 25 g
Riferimenti																				
Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	< 5.000.000		< 10.000	< 500			ass 1 g (carni suine)	ass 1 g (carni avicole)	ass 25 g (pesci)	< 500									Assente in 25 g	< 11/g in 1 u.c. < 110/g in 2 u.c
Riferimenti	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.1.6 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo			rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.1.6 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo						Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									Rif. Reg CE 1441 cap 1 punto 1.6. Questo parametro è da considerarsi Criterio di sicurezza alimentare - Rif. Reg. UE 365/2010 Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità»	O.M 7/12/93
Carni fresche	< 5.000.000		< 1.000	< 50						< 1.000										
Riferimenti	Rondinini 1997		I.S.S. 27512/AL 22 del 9/7/85							Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene									Tiecco 1997	Assente in 25 g

Uova liquide - pastorizzate - congelate	< 1.000.000		< 1.000							< 100									Assente in 25 g
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo		Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo							Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									
Uova cotte/frittate	< 10.000		< 500	< 10						< 50									Assente in 25 g
Riferimenti																			Assente in 25 g
Prodotti a base di uova		< 100																	
Riferimenti		rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.3, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo																	
Paste alimentari all'uovo secche										< 1.000									Assente in 25 g
Riferimenti										Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									
Paste all'uovo fresche artigianali	< 1.000.000		< 10.000							< 1.000									Assente in 25 g
Riferimenti										Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									
Paste farcite industriali fresche	< 500.000			< 100						< 100		< 100							Assente in 25 g
Riferimenti										Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									< 100
Paste precotte surgelate	< 500.000			ass in 1 g						< 100		< 100							Assente in 25 g
Riferimenti										Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									
Vegetali freschi da cuocere																			Assente in 25 g
Riferimenti																			< 100
Vegetali surgelati crudi e scottati	< 1.000.000		< 3.000	< 100						< 500									Assente in 25 g
Riferimenti	Tiecco 1997, Rondinini 1997		Tiecco 1997, Rondinini 1997	Tiecco 1997, Rondinini 1997						Tecnatura									< 10 (vegetali da cuocere) Assente in 25 g (vegetali da consumare crudi)
Vegetali freschi da consumare crudi pronti per il consumo e insalate della IV gamma	< 10.000.000		< 5.000	< 1.000						< 500									Assente in 25 g
Riferimenti				rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.5, sottopunto 2.5.1. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo															Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.19 Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo) Questo parametro è da considerarsi criterio di

																	Sicurezza alimentare																						
Vegetali cotti	< 100.000		< 500	< 10					< 50					< 100			Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.		Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.										Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.																									
Conservazioni animali e vegetali	Sterilità																																						
Riferimenti																																							
semiconservazioni ittiche	< 30.000		< 100	< 10					< 100								Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti																																							
Succhi di frutta, sciroppi e bibite	< 10.000		< 5	Assente													Assente in 25 g	Assente in 25 g	< 10																				
Riferimenti																																							
Acqua minerali naturali	< 10.000 non gassate < 1.000 gassate		Assente in 250 ml		Assente in 250 ml	Assente in 250 ml			Assente in 250 ml							Assente in 250 ml																							
Riferimenti	C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003		C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003		C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003	C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003			C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003							C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003																							
Acqua potabile da rubinetto				0/100 ml	0/100 ml																																		
Riferimenti				D. Lgs. 2/2/2001 n. 31	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31																																		
Acqua potabile in bottiglia o contenitori	Conteggio colonie 22° C : 100/ml Conteggio colonie 37° C : 20/ml			0/250 ml	0/250 ml	0/250 ml																																	
Riferimenti	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31			D. Lgs. 2/2/2001 n. 31	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31																																	
Sughi e primi asciutti - primi piatti con verdure	< 10.000		< 500	< 10					< 50					< 50	< 10		Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.		Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.					Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.					Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.																								
Pasta cotta non condita	< 5.000		< 100	< 10					< 10					< 50	< 10		Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti																																							
Secondi carne-pesce interi o porzionati	< 100.000		< 500	< 10					< 50						< 10		Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti																																							
Maionese, insalata russa	< 10.000		< 500	< 50					< 50					< 100	< 10		Assente in 25 g	Assente in 25 g																					
Riferimenti																																							
Insalata di pasta e riso Insalata di carne e pesce	< 50.000 (pasta e riso) < 30.000 (carne e pesce)		< 1000	< 10					< 100						< 10		Assente in 25 g	Assente in 25 g																					

Riferimenti																					
Roast-beef, patè, gelatina	< 300.000			< 10						< 100			< 100	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					

Criteri di igiene del processo: criteri applicati nello stabilimento di produzione del prodotto ed in particolare alla fine del processo di lavorazione, la non conformità di tali criteri deve dare origine ad una revisione del piano di autocontrollo.

Criteri di sicurezza alimentare: la fase in cui si applica il criterio è il periodo di conservabilità.