



LIMITI DI CONTAMINAZIONE DI ALIMENTI E SUPERFICI

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento raccoglie alcuni limiti critici microbiologici e chimici utilizzati per la valutazione del servizio e relativi ad alimenti, superfici ed attrezzature. Tali limiti sono da considerarsi in aggiunta a quelli già previsti dalle vigenti Leggi e Regolamenti di settore (*in particolare: Regolamento (CE) n. 1441/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano*).

Relativamente a quanto sopra, qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

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

VALORE I.M.A. (ufc/piastra Ø 90)	GIUDIZIO
0-4	Ottimo
5-20	Soddisfacente
21-40	Accettabile
Oltre 40	Non conforme

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

Carica microbica totale	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
<5x10 UFC/cm ²	Soddisfacente	<5 UFC/cm ²	Soddisfacente
>5x10 - <1x10 ² UFC/cm ²	Accettabile	>5 - <10 UFC/cm ²	Accettabile
>1x10 ² UFC/cm ²	Non conforme	>10 UFC/cm ²	Non conforme

Staffilococcus aureus Salmonella spp. Listeria monocytogenes	Assenti in superfici correttamente sanificate
--	---

Tamponi palmari (mani personale)

Staphylococcus aureus	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
-	-	<5 UFC/*	Soddisfacente
-	-	>5 - <10 UFC/*	Accettabile
>10 UFC/ *	Non conforme	>10 UFC/*	Non conforme

*/ cm²: se il tampone è effettuato con delimitatore;
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

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

RESIDUI DI TENSIOATTIVI IONICI ED ANIONICI SULLE SUPERFICI	
tensioattivi anionici	µg come sodio lauril solfato
	< 5 microgrammi/dm ²
tensioattivi non ionici	µg come triton X-100
	< 0,9 microgrammi/dm ²

Inibenti

RICERCA INIBENTI SU MATRICI ALIMENTARI	
Limite critico	presenza

Limiti di contaminazione microbica nel latte in polvere e latte UHT

Alimento	CMT	CTT	Colif.tot	E. coli	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	muffe
Latte in polvere (prima infanzia)	1x10 ⁴	-	Assenti in 1 g.	Assenti in 1 g.	1x10	ass./25g	ass./25g	>1x10
Latte UHT	< 110 /ml	-	< 110 /ml	-	-	ass./25g	ass./25g	-

Alimenti a preparazione istantanea

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Salmonella e Shigelle	S. aureus	Lieviti e muffe
Prodotti disidratati o istantanei da consumarsi dopo addizione di liquidi	Non oltre 50000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 1mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 300 colonie/g
Prodotti da consumarsi dopo addizione di liquidi e cottura	Non oltre 200000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 100mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 1000 colonie/g

Limiti di contaminazione microbica in alimenti di origine animale - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Strept fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	Anaer S.R.
Bovino tagli freschi e congelati	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	5x10	ass./25g	-	1x10 ²
Bovino porzioni fresche e congelate	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ³	ass./25g	-	1x10 ²
Carni macinate, preparazioni a base di carne di pollame da consumare cotte	5x10 ⁶	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²
Carni macinate, preparazioni a base di altre carni da consumare cotte	5x10 ⁶	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ²	ass./25g	ass./10g	1x10 ²
Suino tagli freschi e congelati	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10	3 5x10	ass./25g	-	1x10 ²
Suino porzioni fresche e congelate	1x10 ⁶	5x10 ⁴	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Avicunicole intere	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Avicunicole porzioni	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Pesce fresco o congelato intero e porzionato	5x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	5x10	ass./25g	11/g	5x10
Molluschi eduli Lamellibranchi e Cefalopodi congelati o surgelati	1x10 ⁷		1x10 ³		2x10 ³	ass./25g	11/g	5x10
Prodotti a base di carne, crudi: interi e porzionati	-	5x10 ²	5x10	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²
Frattaglie fresche e cong.	5x10 ⁵	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ³	ass./25g	-	1x10 ²
Uova in guscio - tuorlo	-	-	10/ml	-	10/ml	ass./50ml	-	-
Uova in guscio - guscio	-	-	-	-	-	ass./25 g	-	-

Limiti di contaminazione microbica in alimenti semilavorati e in alimenti pronti al consumo - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Riso parboiled	1x10 ⁵	1x10 ³						1x10 ⁵		1x10 ²
Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo secca	1x10 ⁴	1x10 ³	10	1x10 ²	1x10 ²	ass./25g	ass./25g		5	10

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gnocchi e paste farcite industriali fresche confezionate	1x10 ⁵	5 x 10 ²	50	1x10 ²	1x10 ²				10	1x10 ²
Primi piatti asciutti	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Primi piatti con verdure	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Pasta e riso cotti non conditi	5x10 ³	1x10 ²	1x10	5x10	1x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Prodotti a base di carne, cotti interi e porzionati	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Secondi carne – pesce intero o porzionato	1x10 ⁵	5,6x10 ³	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Verdure crude	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ³	10	
Vegetali cotti	1x10 ⁵	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	5	
Vegetali surgelati	1x10 ⁶	3x10 ³	1x10 ²		5x10 ²	ass./25g				
Formaggi freschi		1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			10
Formaggi a pasta molle		1x10 ⁴	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Formaggio stagionato			1x10 ⁴	1x10 ³	1x10 ³				5	
Formaggio grattugiato			1x10 ²	1x10 ²	1x10 ³	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Ricotta di vacca			10		1x10 ²	ass./25g	ass./1g			10
Panna pastorizzata	3x10 ⁴	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Burro			1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./1g		5	1x10 ²
yogurt	Batteri lattici >1x10 ⁶	1x10	ass./g		10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gelati	5x10 ⁵	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Ovoprodotti pastorizzati	1x10 ⁵	Enterobatteri 1x10 ²			10	ass./25g				
Uova cotte/frittate	5x10 ³	50	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Ragù di carne	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Sughi	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	
Salsa verde	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	5x10 ²	5	1x10 ²
Pesto	1x10 ⁵	2x10 ³	1x10 ²	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Roast-beef, patè, gelatina	3x10 ⁵		10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Vitello tonnato e pollo in gelatina	5x10 ⁵	1x10 ³	5x10	5x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Insalate di carne e pesce	3x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Insalate di pasta o riso	5x10 ⁵	1x10 ²	5x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Insaccati freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²				10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Insaccati cotti interi (mortadella wurstel, ecc.)	3×10^4	1×10^2	10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		5	10
Insaccati cotti affettati	5×10^5	1×10^2	10	5×10	5×10				10	
Prodotti del salumificio cotti affettati	1×10^5	1×10^2	10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		10	
Prodotti del salumificio crudi affettati		1×10^3	5×10	1×10^3	1×10^2				10	
Prodotti del salumificio stagionati (salami)			5×10	5×10^2	5×10^2	ass./25g	ass./25g		10	
Succhi di frutta, marmellate, sciroppi	1×10^4	5	ass./g			ass./25g	ass./25g			10
Budini, macedonie e prodotti dolci da forno	5×10^3	3×10^2	1×10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		10	50
Miele	1×10^3				1×10^2				10	100
Frutta cotta	5×10^3	1×10^2	1×10			ass./25g	ass./25g			100
Omogeneizzati e liofilizzati	1×10^4	1×10^2	1×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Pizze	1×10^6	1×10^3	5×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Pane intero	1×10^4	1×10^2	1×10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Farine, pane grattugiato	1×10^5	1×10^2	1×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g			1×10^3
Spezie, erbe aromatiche	1×10^5	1×10	ass./g			ass./25g	ass./25g			1×10^4

Limiti di contaminazione microbica nelle bevande - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	Colif. fecali	Strept. fecali	S. aureus	Anaer. S.R.	Muffe
Succhi di frutta	5×10^3			1×10^2		5	<10
Acqua potabile	10 (37°C) 100 (22°C)	Assenti in 100 ml	Assenti in 100 ml	Assenti in 100 ml		5	
Acque minerali		Assenti in 250 ml	50 Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	
Bevande analcoliche	2×10^2	<10		<10	<10	5	<50
Vini	5×10^2	<10		<10	<10	5	<10