

CITTÀ DI ANZIO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
per la gestione del servizio di
refezione scolastica**

Limiti di accettabilità dei parametri microbiologici

ALLEGATO VI

LIMITI DI ACCETTABILITÀ DEI MICROBIOLOGICI

I valori di seguito riportati si riferiscono a parametri analitici microbiologici da ricercare su alimenti (materie prime, semilavorati e pronti al consumo) su tamponi ambientali e su acqua destinata al consumo umano.,

I valori, riportati di seguito, come limiti di accettabilità sono tratti dalla normativa vigente (limiti di legge), dalla letteratura e da linee guida e Circolari regionali

MATRICE	PARAMETRO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RIFERIMENTO
ALIMENTI			
Carni fresche in pezzi	Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti
	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	
	Salmonelle	Assenti/25 g	Reg.Ce 2073
Carni avicole	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000 UFC/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti
	Clostridi solfito riduttori	< 3.000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 10.000 UFC/g	
	Escherichia coli	<1.000 UFC/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 4.000ufc/g	
	Salmonelle	Assenti/25 g	Reg.Ce 2073
Formaggi a pasta dura	Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
	Listeria monocytogenes	Assente/25g	
	Muffe	< 100ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 400ufc/g	
Formaggi a pasta molle	Stafilococchi coagulasi positivi	< 400ufc/g	
	Escherichia coli	< 100ufc/g	
Paste alimentari farcite industriali fresche confezionate	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
	Escherichia coli	< 100ufc/g	
	Lieviti	< 10.000ufc/g	
	Muffe	< 100ufc/g	
	Bacillus cereus	< 1.000ufc/g	
Secondi piatti a base di carne	Conta delle colonie a 30°C	< 500.000 UFC/g	IZS Umbria - 2009

MATRICE	PARAMETRO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RIFERIMENTO
	Coliformi totali	< 100 UFC/g	
	Enterococchi	< 100 UFC/g	
	Escherichia coli	< 10 UFC/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 UFC/g	
Salse cotte pronte	Conta delle colonie 30°C	< 3.000.000 UFC/g	ccordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
	Coliformi totali	< 3.000 UFC/g	
	Escherichia coli	< 50 UFC/g	
	Clostridium perfringens	< 40 UFC/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 400 UFC/g	
Primi piatti cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 100.000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 1.00 UFC/g	
Vegetali cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	
	Enterococchi	< 100ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 400ufc/g	
	Muffe	< 1.000ufc/g	
Vegetali crudi	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	
	Enterococchi	< 1.000ufc/g	
	Escherichia coli	< 100ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 500ufc/g	
Dessert a base di latte	Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 400ufc/g	
Gelati a base di frutta	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	
Gelati a base di latte	Coliformi totali	< 100ufc/g	
	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	
TAMPONI AMBIENTALI			

MATRICE	PARAMETRO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RIFERIMENTO
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100 UFC/cm2	APHA's Standards
	Coliformi totali	< 10 UFC/cm2	
	Muffe	< 10 UFC/cm2	
	Escherichia coli	< 1 UFC/cm2	
	Listeria monocytogenes	Assente	
	Salmonella spp.	Assente	
Utensili	Conta delle coloie a 30°C	< 100ufc/cm2	
	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	
	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	
ACQUA POTABILE	indicati nell'analisi di routine	Valori per analisi di routine	D.Lgs 31/2000