

## CRITERI MICROBIOLOGICI PER PRODOTTI ALIMENTARI

**CAMPO DI APPLICAZIONE** dei criteri microbiologici indicati nelle seguenti tabelle:

- **INDICATORI DI SICUREZZA ALIMENTARE** (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina): le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo I, dell'Allegato I, del Reg.CE 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure previsti dalla normativa nazionale.  
Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.  
Le norme nazionali derivanti o meno da direttive europee, e non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari, possono essere ancora applicate, così come modificate nell'accordo Stato-Regioni del 10 maggio 2007 (pag. 2-4), ma solo agli alimenti di produzione nazionale.
- **INDICATORI DI IGIENE** (Microrganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe): generalmente il controllo ufficiale non si attua su tali microrganismi, solitamente valutati, a discrezione dell'OSA, in autocontrollo.  
Le Autorità di controllo possono comunque procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno.  
Le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo II, dell'Allegato I, del Reg CE 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure dei valori guida indicati nel presente allegato.  
I valori guida stabiliti nel presente allegato, non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari, sono utilizzati, nell'ambito della possibilità prevista, dall'art.1 del Reg.CE 2073/2005 e ss.mm.ii.. da parte dell'autorità competente di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nei seguenti casi:
  - prodotti alimentari sospetti, o
  - nel contesto dell'analisi del rischio prevista nei programmi annuali per la sicurezza alimentare.

### ESITI NON CONFORMI

Il laboratorio ufficiale effettua la ricerca di microrganismi patogeni o potenzialmente patogeni su campioni che rispondano alle esigenze di garanzia del diritto di difesa e su campioni in produzione.

- Qualora si rilevi il **superamento dei limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii. per i criteri di sicurezza** (es. *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *E.coli*, *Enterobacter sakazakii*, Enterotossine stafilococciche), se l'alimento si trova in fase di commercializzazione/distribuzione, il laboratorio ufficiale considera il campione "non conforme" e lo sottopone quindi a ripetizione di analisi. Il risultato ottenuto potrà essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg. CE 882/2004 e Reg. CE 178/2002), che saranno stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc). Sarà inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg. CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.
- Qualora si rilevi la **presenza di microrganismi e/o loro tossine potenzialmente pericolosi indicati nell'allegato 2 del Protocollo tecnico** (*Escherichia coli* O157 e altri STEC, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, *Campylobacter* spp. termofili, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, Virus Epatite A, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto), se l'alimento si trova in fase di commercializzazione/distribuzione, il laboratorio ufficiale effettua ulteriori prove atte ad accertare la presenza di fattori di patogenicità (es. *E. coli* O157, *Vibrio* spp., etc.), l'appartenenza a sierotipi patogeni (es. *Yersinia enterocolitica*, etc.) o il potere tossinogeno (es. Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, ecc). In caso di esito positivo, il laboratorio ufficiale considera il campione "non conforme" e lo sottopone quindi a ripetizione di analisi. Il risultato ottenuto potrà essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002), che saranno stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc). Sarà inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.
- Qualora si rilevi il **superamento dei limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii. per i criteri di igiene del processo** e i **valori guida previsti nel presente allegato**, non si prevede, in automatico, alcuna ripetizione di analisi. Sulla base del risultato l'ente prelevatore effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa e imporre, in ottemperanza all'art. 54 del Reg. CE 882/04 e ss.mm.ii., e Reg. CE 178/2002, le necessarie azioni correttive. I valori guida relativi ai parametri microbiologici indicatori di processo citati nel presente allegato sono desunti dalle normative in materia, dalla letteratura e dall'esperienza dei tecnici. Essi rappresentano degli indicatori generici e il loro superamento può essere considerato un pericolo per la salute del consumatore ESCLUSIVAMENTE in caso di sussistenza di una condizione di rischio.
- Qualora si rilevi, in campioni in aliquota unica **prelevati nelle fasi di produzione**, il superamento dei limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii.. o dei valori guida previsti nel presente allegato, l'ente prelevatore effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa e imporre, in ottemperanza all'art. 54 del Reg. CE 882/04 e ss.mm.ii., e al Reg. CE 178/2002, le necessarie azioni correttive.

**LEGENDA:** ufc = unità formanti colonia, g = grammo, ml = millilitro, n = numero di unità campionarie (u.c.) per aliquota, c = numero unità campionarie in cui è ammesso un valore compreso tra m e M, m = valore numerico che costituisce il limite entro il quale il risultato è accettabile, M = valore numerico che costituisce il limite al di sopra del quale il risultato non è accettabile, ss.mm.ii. = successive modifiche ed integrazioni.

Nella colonna "**Metodi**" viene indicato il metodo analitico di riferimento internazionale più comunemente utilizzato per la ricerca e/o la conta del parametro in questione. Può essere sostituito con metodi di analisi alternativi a condizione che vengano validati in base al metodo di riferimento, secondo un protocollo conforme alla norma EN/ISO 16140 o ad altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale o dalla legislazione nazionale, e che siano rispondenti ai criteri stabiliti all'allegato III del Reg. CE 882/2004. Ai sensi del Reg. CE 882/2004, capo III, articolo 11, i metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali devono essere conformi alle pertinenti norme comunitarie (Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii.) ed accreditate ai sensi della Norma EN ISO/IEC 17025.

## CAMPIONI PRELEVATI IN PRODUZIONE

Sull'**ALLEGATO 4A** dovrà essere crocettato il numero corrispondente alla categoria di alimento prelevato e tutte le determinazioni dei "Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05" e/o "Criteri igiene processo Reg CE/2073/05" plausibili per la specifica matrice campionata. Per la ricerca di Criteri di igiene del processo ai sensi del Reg CE/2073/05 la composizione del numero di unità campionarie dovrà rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento.

*Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione o presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione.*

*N.B.: i campioni devono essere prelevati sempre in aliquota unica, **senza** richiesta di analisi unica ed irripetibile.*

*Il parametro di nuova introduzione *Listeria monocytogenes*, con limite  $\leq 1.000$  ufc/g, sarà ricercato esclusivamente nei processi per la produzione di alimenti destinati ad essere sottoposti a trattamento termico o da consumarsi previa cottura.*

1. ALIMENTI IN POLVERE (PER L'INFANZIA E DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI)			
Parametri	Metodi	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	Assenti in 10 g (n=10, c=0)	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, 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 enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E.sakazakii</i> ).
		Assenti in 10 g (n=5, c=0)	Alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=1)	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. In caso di cariche $\geq 10^3$ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Alimenti di proseguimento in polvere") oppure 10 u.c. (se "Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi").

## 2. ALIMENTI PRONTI (PER LATTANTI E A FINI MEDICI SPECIALI)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Muffe	ISO 21527-1/2	≤ 10 ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali contenenti carne. Criterio da applicare ai prodotti contenenti carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Alimenti di proseguimento in polvere") oppure 10 u.c. (se "Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi").

## 3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	≤ 100 ufc/g	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

## 4. FARINE E FARINE MISTE PER ULTERIORI PREPARAZIONI – CEREALI

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**5. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA \* – PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g	Pasticceria e biscotteria da forno. Pane e prodotti di panetteria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g	Preparati per pasticceria da sottoporre a trattamento termico.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

\* ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

**6. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)**

(uova sgusciate pastorizzate, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, uova in polvere pastorizzate, albume cristallizzato, etc.)

**UOVA (si campionano esclusivamente in distribuzione)**

PARAMETRO	METODO	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g (n=5, c= 2)	Prodotti a base di uova.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**7. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO**

(Pasta all'uovo secca industriale, Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, Pasta all'uovo farcita industriale confezionata, Pasta all'uovo farcita artigianale fresca non confezionata, Pasta all'uovo farcita precotta surgelata)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g	Pasta all'uovo farcita non confezionata e pasta all'uovo fresca non confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 500 ufc/g	Pasta all'uovo farcita confezionata e Pasta all'uovo fresca confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g	Pasta all'uovo secca e Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Pasta alimentare all'uovo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Pasta farcita all'uovo contenente carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g	Pasta alimentare all'uovo.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

### 8. CARNI FRESCHE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g	Carni fresche
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g	Carni da consumarsi previa cottura.

Campione prelevato in **PRODUZIONE**: 1 aliquota composta da 1 u.c.

### 9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE e PREPARAZIONI DI CARNI

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g (n=5, c=2)	Carni macinate (non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore). Carni separate meccanicamente.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)	Carni macinate. Carni separate meccanicamente.
			m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)	Preparazioni di carni.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g		Carni macinate, carni separate meccanicamente e preparazioni di carni da consumarsi previa cottura (da eseguire su una singola unità campionaria).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**10. PRODOTTI A BASE DI CARNE – GELATINE E COLLAGENE**

(prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia, ...)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura (cotechino, wurstel, ...).
		≤100 ufc/g	Prodotti a base di carne pronti al consumo (destinati a essere consumati tal quale: prosciutto cotto, prosciutto crudo, ...).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g	Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Prodotti a base di carne.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g	Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura (cotechino, wurstel, ...)

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI)  
PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI E PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI  
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPODI MARINI VIVI  
RANE (si campionano esclusivamente in distribuzione)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2 ISO 16649-3		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti.
		≤100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)*	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1.000 ufc/g		Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura (da eseguire su una singola unità campionaria).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti") oppure 1 u.c. ("Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi" oppure "Prodotti della pesca esclusi i crostacei cotti").

**12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Stabilità microbiologica °		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 °, ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e ss.mm.ii.. Prelievo effettuato in almeno 2 unità campionarie.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)	Latte pastorizzato / microfiltrato. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. Prelievo effettuato in 5 unità campionarie.

° Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli,...) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.

**13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e latte di altre specie)**

PARAMETRO	METODO	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n=5; c =2)	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta, ...) YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5, c=0)	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati; Gelati e dessert a base di latte congelati).
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g		Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**15. BURRO E PANNA**

(NB: a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<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 pastorizzazione.
Stafilococchi coag. 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 pastorizzazione. In caso di valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g <b>non è possibile</b> effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococche sulla matrice burro.

 Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione")

**16. FORMAGGI e PRODOTTI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE**

(DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤10.000 ufc/g		Formaggio a base di latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888		m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi a base di latte crudo durante la fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
			m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione 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 stafilococca. Il criterio si applica durante la fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
			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 pastorizzazione 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 stafilococca. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1/2	≤100 ufc/g		Formaggio grattugiato.

 Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.



**17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) –  
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO – VEGETALI SURGELATI (III gamma)**

PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma).
		< 10 ufc/g		Semi germogliati pronti al consumo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1.000 ufc/g		Vegetali e frutta di III gamma (surgelati) da consumarsi previa cottura (da eseguire su una singola unità campionaria).
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0)		Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma). Semi germogliati pronti al consumo (prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di <i>Salmonella spp.</i> ).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Frutta e ortaggi pre-tagliati pronti al consumo" oppure "Semi germogliati pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Vegetali di III gamma surgelati")

**18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (pronti al consumo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO**
*(es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, etc.)*
**Per preparazioni destinate ad essere vendute sfuse o preincartate**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 50 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
		≤ 500 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
		≤ 10.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 10.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).

 Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

(\*) Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.  
§ Metodo Interno 10CA169

**20. SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g	Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).

 Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**21. CONSERVE – SEMICONSERVE (compresi i REPFED)**
*(Refrigerated Processed Foods of Extended Durability: piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità, salse, sughi, etc.)*
**prodotti destinati a essere pre-confezionati all'origine**

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
pH	MMFHPB, AOAC, ISO, Metodo Interno	≤ 4.6	Parametro da richiedere per conserve, semiconserve (compresi i REPFED) per valutare il rischio botulino.
Aw	ISO 21807	≤ 0.935	Parametro da richiedere per conserve, semiconserve (compresi i REPFED) per valutare il rischio botulino.
Stabilità	Rapporti ISTISAN 96/35	Conforme	Parametro da richiedere per le conserve. Prelievo da eseguire con 4 aliquote composte da 6 unità campionarie.
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	≤ 10 ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED)
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED)
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED) In caso di cariche ≥ 10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED). In caso di cariche ≥ 10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g	Conserve, semiconserve (compresi i REPFED) contenenti carne e/o prodotti della pesca In caso di cariche ≥ 10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2)

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

## CAMPIONI PRELEVATI IN COMMERCIALIZZAZIONE / DISTRIBUZIONE

Sull'**ALLEGATO 4B** dovrà essere crocettato il numero corrispondente alla categoria di alimento prelevato e tutte le determinazioni dei "Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05" e/o "Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05" plausibili per la specifica matrice campionata.

Per la ricerca di Criteri di sicurezza alimentare ai sensi del Reg CE/2073/05 la composizione del numero di unità campionarie dovrà rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento.

**Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione.**

*Il prelievo di campioni di alimenti immessi sul mercato "ancora sotto il controllo del produttore" risulta fondamentale per la verifica del rispetto dei limiti di Listeria monocytogenes che, per alimenti che consentono la crescita, deve essere, ai sensi del regolamento CE 2073/05 e ss.mm.ii.. "assenza in 25 gr su 5 unità campionarie" al momento dell'immissione sul mercato (es. vaschette già confezionate ed etichettate presenti nella cella di spedizione del produttore) tranne se il produttore è in grado di dimostrare con soddisfazione dell'Autorità competente che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. In assenza di quest'ultima condizione in caso di mancato rispetto del criterio: assenza in 25 g su 5 unità campionarie, l'OSA, sotto il controllo dell'AC, dovrà valutare il rischio e individuare le misure da adottare. Se il conteggio di L. monocytogenes non supera le 100 ufc/gr non è previsto l'obbligo del richiamo e dell'attivazione del sistema di allerta e della notizia di reato. L'OSA sarà, in caso di ritiro, tenuto a decidere la destinazione del prodotto (distruzione, rilavorazione, destinazione ad altro impiego, ecc).*

### 1. ALIMENTI IN POLVERE (PER L'INFANZIA E DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	Assenti in 10 g		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, 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> ).
		Assenti in 10 g		Alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 50 ufc/g*		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579		Assente in 25 g (n=30, c=0)*	Alimenti in polvere per lattanti, alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi e alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	ISO/TS 22964		Assente in 10 g (n=30, c=0)*	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per Enterobacteriaceae 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.

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 10 u.c. (se "Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso")  
 Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii., occorre che questa abbia un peso di almeno 100 g.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

## 2. ALIMENTI PRONTI (PER LATTANTI E A FINI MEDICI SPECIALI)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Muffe	ISO 21527-1/2	≤ 10 ufc/g		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g*		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g*		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali contenenti carne. Criterio da applicare ai prodotti contenenti carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=10, c=0)*	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove 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 ss.mm.ii..) Da indicare sul verbale di prelievo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 10 u.c. (se "Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso")  
Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii., occorre che questa abbia un peso di almeno 100 g.

## 3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao.

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 1 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

#### 4. FARINE E FARINE MISTE PER ULTERIORI PREPARAZIONI – CEREALI

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 1 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

#### 5. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA – PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g*		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>2</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili*		Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>2</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g		Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg.CE 2073/2005 e ss.mm.ii..
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Pasticceria fresca pronta al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg.2073/05 e ss.mm.ii.. in circostanze normali per pane, biscotti e prodotti analoghi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Pasticceria fresca" oppure "Preparati per pasticceria") oppure 1 u.c. (se "Pasticceria e biscotteria da forno" oppure "Pane e prodotti di panetteria").

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

## 6. UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)

(uova sgusciate pastorizzate, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, uova in polvere pastorizzate, albume cristallizzato, etc.)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g		Prodotti a base di uova.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g		Uova in guscio.
		Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)*		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
		Assente in 25 g (n=5, c=0)*		Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2	Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)**^		Alimenti a base di uova pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Prodotti a base di uova" oppure "Alimenti pronti contenenti uova crude" oppure "Alimenti a base di uova pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Uova in guscio").

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

\*\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991).

In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

## 7. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO

(Pasta all'uovo secca industriale, Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, Pasta all'uovo farcita industriale confezionata, Pasta all'uovo farcita artigianale fresca non confezionata, Pasta all'uovo farcita precotta surgelata)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g*	Pasta all'uovo farcita non confezionata e pasta all'uovo fresca non confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 500 ufc/g*	Pasta all'uovo farcita confezionata e Pasta all'uovo fresca confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g*	Pasta all'uovo secca e Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili*	Pasta alimentare all'uovo. Da eseguire in caso di cariche di Stafilococchi coagulasi pos. ≥10 <sup>5</sup> ufc/g (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*	Pasta alimentare all'uovo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g*	Criterio da applicare a pasta farcita all'uovo contenente carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Criterio da applicare alle paste alimentari all'uovo, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 1 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

### 8. CARNI FRESCHE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e smi	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*		Carni fresche (diverse dalla carne fresca di pollame).
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:-	ISO 6579 e schema White-Kaufmann-Le Minor		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Carne fresca di pollame. Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di <i>Gallus gallus</i> , galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Carni fresche da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Carne fresca di pollame" oppure "Carni fresche da consumarsi crude") oppure 1 u.c. (se "Carne fresca, diversa da carne fresca di pollame, da consumarsi previa cottura")				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

### 9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE e PREPARAZIONI DI CARNE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 500.000 ufc/g		Carni macinate (non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore). Carni separate meccanicamente.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g		Carni macinate. Carni separate meccanicamente.
		≤ 500 ufc/g		Preparazioni di carni.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Carni macinate e preparazioni di carni destinate ad essere consumate crude. Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte.
			Assente in 10 g (n=5, c=0)*	Carni macinate e preparazioni di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte. Carni separate meccanicamente.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Carni macinate e preparazioni di carni da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136	Assente in 25 g*		Carni macinate e preparazioni di carni bovine destinate ad essere consumate crude (da indicare sul verbale di prelievo).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).



**10. PRODOTTI A BASE DI CARNE – GELATINE E COLLAGENE**

(prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia, ...)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g		Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura (cotechino, wurstel, ...).
		≤100 ufc/g		Prodotti a base di carne pronti al consumo (destinati a essere consumati tal quale: prosciutto cotto, prosciutto crudo, ...).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g*		Prodotti a base di carne.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi (es. prosciutto crudo, bresaola) / tal quali (es. prosciutto cotto, mortadella), esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo). Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (salsiccia, wurstel). Gelatina e collagene.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Prodotti a base di carne pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g*		Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> (da indicare sul verbale di prelievo). La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità. (v. Allegato 2).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136	Assente in 25 g*		Prodotti a base di carne bovina destinati ad essere consumati crudi/tal quali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> STEC (da indicare sul verbale di prelievo).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi" oppure "Prodotti a base di carne pronti per il consumo" oppure "Gelatina e collagene" oppure "Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, come salsiccia di pollo o wurstel di pollo") oppure 1 u.c. (se "Prodotti a base di carne diversa dal pollame destinati ad essere consumati cotti, come zampone o cotechino").				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI)  
PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI E PRODOTTI DELLA PESCATRASFORMATI (COMPRESI CONSERVE E SEMICONSERVE PER LA RICERCA DI ISTAMINA)  
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPODI MARINI VIVI  
RANE**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2 ISO 16649-3		m = 230 MPN/100 g, M = 700 MPN/100 g (n=5, c=1)	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi (ogni unità campionaria per essere rappresentativa deve contenere almeno dieci individui e deve avere 100 g di massa, tenendo conto sia della polpa che dell'acqua intervalvare).
		0 MPN/g		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti.
		≤ 100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STO/STN.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Prodotti della pesca pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg.2073/05 e ss.mm.ii. in circostanze normali per i molluschi bivalvi vivi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Virus Epatite A (su richiesta)	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata*		Solo molluschi bivalvi vivi. Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti.
Norovirus GI e GII (su richiesta)	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata*		Solo per i molluschi bivalvi vivi che non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (nota MdS del 16/06/2015). Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Assente in 25 g*		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Rane.
Istamina	ELISA (screening) HPLC		m=100 mg/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 istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg. 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).
			m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)*	Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg. 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).

400 mg/kg (n=1)\*

Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina") oppure 5 u.c. (se "Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi" oppure "Crostacei e molluschi cotti" oppure "Prodotti della pesca pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura" oppure "Rane").

In caso di Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi eseguire il prelievo in aliquota unica e irripetibile.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

## 12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Stabilità microbiologica °		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°, ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e ss.mm.ii.. Prelievo effettuato in almeno due unità campionarie e cinque aliquote.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	≤10 ufc/ml		Latte pastorizzato/microfiltrato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica al latte sottoposto a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

° Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli,...) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.

**13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e latte di altre specie)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g		Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'a w del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Latte in polvere e siero di latte in polvere (la matrice viene considerata un prodotto pronto al consumo).
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Vedi punto 1.21 del Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii..

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta, ...) YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤10 ufc/g o ml		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati); Gelati e dessert a base di latte congelati).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g*		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g		Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta).
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili in 25 g*		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati.
<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). Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale). Da indicare sul verbale di prelievo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018)

### 15. BURRO E PANNA

(NB: a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coag. 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 pastorizzazione. In caso di valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g <b>non è possibile</b> effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro.
<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 pastorizzazione. Sono 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. Da indicare sul verbale di prelievo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0) *^	Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale), Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**16. FORMAGGI e PRODOTTI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE**

(DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤100 ufc/g		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤10.000 ufc/g		Formaggio a base di latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤10.000 ufc/g		Formaggi a base di latte crudo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g		Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione 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. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤10 ufc/g		Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione 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. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1/2	≤100 ufc/g		Formaggio grattugiato.
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Formaggi e prodotti a base di siero di latte. Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
<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 pastorizzazione, 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.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Formaggi e prodotti a base di siero di latte. Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale), Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ). Da indicare sul verbale di prelievo.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136	Assente in 25 g*		Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. (es. formaggi a pasta molle e/o semi-molle ottenuti da latte crudo bovino con stagionatura <60 gg -Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011)

 Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) –  
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO – VEGETALI SURGELATI (III gamma)**

PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤100 ufc/g		Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma). In caso di cariche ≥10 <sup>3</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma). Semi germogliati pronti al consumo (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp e STEC)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Frutta e ortaggi freschi tagliati e trasformati pronti al consumo. Semi germogliati pronti al consumo. Frutti di bosco surgelati (vengono considerati prodotti pronti al consumo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO/TS 13136		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Semi germogliati, esclusi quelli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp e STEC.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO/TS 13136	Assente in 25 g*		Vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
Virus dell'epatite A	ISO 15126	Assente in 25 g*		Frutti di bosco surgelati (III gamma) e vegetali a foglia larga.
Norovirus GI e GII (su richiesta)	ISO 15126	Assente in 25 g*		Frutti di bosco (freschi o surgelati) e vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (pronti al consumo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤100		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)*	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO/TS 13136	Assente in 25 g*		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).



**19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO**
*(es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, etc.)*
**Preparazioni vendute sfuse o preincarto**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 1.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 50 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
		≤ 500 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
		≤ 10.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 10.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.			Assente in 25 g (n=5, c=0)*	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.
			Assente in 25 g*	Preparazioni alimentari pronte per il consumo.
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica agli alimenti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

§ Metodo Interno 10CA169

(\*) Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

**20. SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g*		Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g*		Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g*		Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Spezie ed erbe aromatiche. Il criterio non si applica alle spezie/erbe aromatiche sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (da indicare sul verbale di prelievo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Spezie/erbe aromatiche NON sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di *L.m.*, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti") oppure 1 u.c. (se "Spezie/erbe aromatiche sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di *L.m.*, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti").

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**21. CONSERVE – SEMICONSERVE (compresi i REPFED)**
*(Refrigerated Processed Foods of Extended Durability: piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità, salse, sughi, etc.)*
**Prodotti pre-confezionati all'origine**

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal RegCE/2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e ss.mm.ii.	NOTE
Stabilità	Rapporti ISTISAN 96/35	Conforme		Parametro da richiedere solo per le conserve eseguendo un campionamento dedicato. Prelievo da eseguire con 4/5 aliquote composte da 6 unità campionarie.
pH	MMFHPB. AOAC, ISO, Metodo Interno	≤ 4.6		Parametro da richiedere sempre per conserve, semiconserve (compresi i REPFED). Nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935 il Laboratorio verificherà la presenza di clostridi produttori di tossine botuliniche
Aw	ISO 21807	≤ 0.935		Parametro da richiedere sempre per conserve, semiconserve (compresi i REPFED). Nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935 il Laboratorio verificherà la presenza di clostridi produttori di tossine botuliniche
Clostridi produttori di tossine botuliniche	POACMI02.00n (Mouse test), POACMI03.00n (PCR test), ISO/TS 17919 (PCR test)	Assenti in 25 g*		La ricerca è prevista nelle conserve, semiconserve (compresi i REPFED) nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935.
Tossine botuliniche	POACMI02.00n (Mouse test)	Assenti*		La ricerca verrà eseguita nelle conserve, semiconserve (compresi i REPFED) solo in caso di PCR positiva per clostridi produttori di tossine botuliniche
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	≤ 10 ufc/g*		Semiconserve (compresi i REPFED).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Semiconserve (compresi i REPFED). In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g sarà eseguita la ricerca di tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g*		Semiconserve (compresi i REPFED) contenenti carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g sarà eseguita la ricerca di tossine (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤1.000 ufc/g		Semiconserve (compresi i REPFED).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Semiconserve (compresi i REPFED). In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g sarà eseguita la ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0) **	Semiconserve (compresi i REPFED). Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L. m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii.. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*		Semiconserve (compresi i REPFED).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c. (se "Semiconserve e REPFED") oppure 1 u.c. (se "Conserve").

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii.. oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). L'ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e ss.mm.ii.. e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.

\*\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).