

## VALORI LIMITE DI ACCETTABILITÀ DI MICRORGANISMI E/O TOSSINE POTENZIALMENTE PERICOLOSI

| Microrganismo                                              | Valori limite di accettabilità                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Salmonella</i> spp.                                     | Non rilevabile/25g                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                              | ≤100 ufc/g (alimenti pronti al consumo)                                                                                                                                                                                                    |
|                                                            | Non rilevabile/25g (alimenti pronti per lattanti, alimenti pronti a fini medici speciali e alimenti pronti al consumo qualora il produttore non possa dimostrare che il prodotto non supererà 100 ufc/g al termine della vita commerciale) |
| <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) | Non rilevabili/25g (ceppi isolati veicolanti geni di patogenicità <i>vtx</i> )                                                                                                                                                             |
| <i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena           | Non rilevabile/25g (tutti i ceppi dovrebbero essere considerati presunti patogeni, ad esclusione del biotipo 1A)                                                                                                                           |
| Clostridi produttori di tossine botuliniche                | Non rilevabili/25g                                                                                                                                                                                                                         |
| Tossine botuliniche                                        | Non rilevabili/25g                                                                                                                                                                                                                         |
| Virus Epatite A                                            | Non rilevabile/25g                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Vibrio cholerae</i>                                     | Non rilevabile/25g <i>Vibrio cholerae</i> positivo per i fattori di patogenicità (STO/STN)                                                                                                                                                 |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i>                             | Non rilevabile/25g <i>Vibrio parahaemolyticus</i> positivo per i fattori di patogenicità (TDH e/o TRH)                                                                                                                                     |
| <i>Clostridium perfringens</i>                             | <10 <sup>4</sup> ufc/g ed assenza di geni codificanti l'enterotossina                                                                                                                                                                      |
| Stafilococchi coagulasi positivi                           | <10 <sup>5</sup> ufc/g ed assenza di enterotossine stafilococciche nell'alimento                                                                                                                                                           |
| <i>Bacillus cereus</i> presunto                            | <10 <sup>5</sup> ufc/g ed assenza di cereulide nell'alimento (sarà effettuata analisi preliminare per la ricerca di geni codificanti la tossina emetica da ceppo)                                                                          |
| Norovirus GI e GII                                         | Non rilevabile/25g                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Cronobacter</i> spp.                                    | Non rilevabile/10g                                                                                                                                                                                                                         |
| Enterotossine stafilococciche                              | Non rilevabili/25g                                                                                                                                                                                                                         |

In caso di non conformità, laddove si sospetti la possibilità di effetti dannosi per la salute (anche sulla base di evidenze epidemiologiche), in base agli artt. 7 e 14 (definizione di alimenti "a rischio") del regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., dovranno essere adottate le misure di gestione del rischio, compresa la restrizione al commercio, necessarie a garantire un elevato livello di tutela della salute del consumatore, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.

Dovranno contestualmente essere svolte le attività previste per la contestazione degli illeciti amministrativi e penali.