



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., *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* produttori di Shiga-Tossina 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 oppure previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
- **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 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 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 oppure
 - 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 s.m.i. per i criteri di sicurezza alimentare** (es. *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *E.coli* nei molluschi bivalvi vivi, *Cronobacter* spp., Enterotossine stafilococciche, *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga STEC, Istamina) su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, l'AC emette giudizio di esito dell'analisi "favorevole" o "sfavorevole", sulla base della valutazione del rischio condotta. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'AC per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002), che vengono stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). È inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 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* produttori di Shiga-Tossina (STEC), *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, Virus Epatite A, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto) su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, il laboratorio ufficiale effettua ulteriori prove atte ad accertare la presenza di fattori di patogenicità (es. *E. coli* STEC, *Vibrio* spp., ecc.), l'appartenenza a sierotipi patogeni (es. *Yersinia enterocolitica*, ecc.) o il potere tossinogeno (es. Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, ecc.). In seguito agli accertamenti l'AC emette giudizio di esito dell'analisi "favorevole" o "sfavorevole", sulla base della valutazione del rischio condotta. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'AC per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002), che vengono stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). È inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 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 s.m.i. per i criteri di igiene del processo e i valori guida previsti nel presente allegato** su alimenti in fase di produzione oppure in fase di commercializzazione/distribuzione, l'ente prelevatore, sulla base del risultato, 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. 138 del reg.UE 2017/625 e del 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.



CAMPIONI PRELEVATI IN PRODUZIONE

Sull'**ALLEGATO 4A** deve 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.

***** NOTA BENE *** Laddove possibile, si ricorda che sarebbe auspicabile ricercare sul prodotto campionato sia i criteri di igiene del processo ai sensi del reg.CE 2073/2005, che i valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005. In tal caso dovrà essere seguito il piano di campionamento previsto dal reg.CE 2073/2005; il laboratorio sceglierà una unità campionaria tra quelle prelevate per eseguire le determinazioni dei valori guida.**

TIPO DI CAMPIONE: Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione oppure presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione.

NUMERO ALIQUOTE:

- i campioni devono essere prelevati sempre in **aliquota unica, senza** richiesta di analisi unica ed irripetibile;
- laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre prelevare un'aliquota aggiuntiva e lasciarla all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia). Qualora questa non venga prelevata, ne viene dato atto sul verbale di prelievo.

NUMERO unità campionarie: per la ricerca di Criteri di igiene del processo ai sensi del reg.CE 2073/2005, la composizione del numero di unità campionarie deve rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento stesso.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	N° aliquote da inviare al laboratorio	Note
ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in PRODUZIONE	NO	1+1 aggiuntiva per l'OSA (ove possibile*)	1	Aliquota unica senza convocazione della parte interessata.

*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia).



1. ALIMENTI IN POLVERE (PER L'INFANZIA E DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI)				
Parametri	Metodi	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-1	Non rilevabili 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 <i>enterobacteriaceae</i> , la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp.. Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp.
		Non rilevabili 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 $\geq 10^5$ 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 2073/2005 e s.m.i	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 $\geq 10^5$ 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 $\geq 10^4$ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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").

* Con il termine "lattanti" si intendono i bambini con età inferiore ai 12 mesi (art.2, Direttiva 2006/141/CE). Gli Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli definiti dal reg.UE 609/2013.

3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO				
Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE	
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	≤ 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 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/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 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ 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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

* ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria



6. PRODOTTI A BASE DI UOVA (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 5 E 7) (uova sgusciate pastorizzate, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, uova in polvere pastorizzate, albume cristallizzato, ecc.) UOVA (si campionano esclusivamente in distribuzione)			
PARAMETRO	METODO	Criteria igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN 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 2073/2005 e s.m.i	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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

8. CARNI FRESCHE			
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g	Carni fresche (diverse dalla carne fresca di pollame e cunicola).
		≤ 1.000 ufc/g	Carne fresca di pollame e cunicola.
Campione prelevato in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			



9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE e PREPARAZIONI DI CARNI (compresa salsiccia fresca *)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	EN ISO 4833-1		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>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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.
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

* La salsiccia fresca costituisce una preparazione di carne qualora l'insaccato sia ottenuto con carni macinate alle quali sono stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti. Non deve aver subito alcun trattamento di conservazione (ad eccezione del freddo) mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca. La salsiccia fresca non può contenere coloranti e/o conservanti (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999; Circolare ministeriale n. 39722 del 28/11/2012, reg.UE 1129/2011).

10. PRODOTTI A BASE DI CARNE – GELATINE E COLLAGENE (es. prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia*, ...)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ 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 In caso di cariche ≥10 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).	
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.				

* La salsiccia costituisce un prodotto a base di carne qualora l'insaccato abbia subito un trattamento di conservazione, (diverso dalla refrigerazione) come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti (il cui impiego è consentito nei prodotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associato ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw inferiore a 0,97 (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999). La salsiccia può contenere additivi antiossidanti, conservanti come nitriti (E249-250) e nitrati (E251-252) e coloranti come la coccoinghia (E120).



11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI) PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI (es. filetti, spiedini, tartare, spezzatino) E PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (es. hamburger di pesce, gamberetti cotti) MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPODI MARINI VIVI				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti") oppure 1 u.c. ("Prodotti della pesca esclusi i crostacei cotti").				

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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.
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2		≤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.
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Latte pastorizzato / microfiltrato") oppure da 1 u.c. (se "Latte UHT").				

° Nel caso in cui sia presente un'alterazione (es. rigonfiamenti della confezione, odore atipico, presenza di coaguli, ecc.) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante il conteggio dei microrganismi mesofili aerobi.



13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e latte di altre specie)			
PARAMETRO	METODO	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN 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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (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 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN 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 ⁵ 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).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati " o "Gelati e dessert a base di latte congelati") oppure da 1 u.c. (se "Yogurt").

15. BURRO E PANNA				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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.
		≤ 10 ufc/g		Burro e panna a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g		In caso di valori > 10 ⁶ ufc/g non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche 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.") oppure 1 u.c. (se "Burro e panna a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 di pastorizzazione
		≤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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (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 stafilococcica. 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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (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 stafilococcica. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) – SEMI GERMOGLIATI – VEGETALI SURGELATI (III gamma)				
PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-1 o 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.
Campione in PRODUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Frutta e ortaggi pre-tagliati pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Semi germogliati")				



18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI (pronti al consumo)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-1 o 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). Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su <i>E. coli</i>
		≤ 100 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati (pronti al consumo).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se “Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati”) oppure 1 u.c. (se “Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati”)

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, ecc. a differenza della categoria 21 si intendono preparazioni destinate ad essere vendute sfuse o preincarto				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i		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>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ 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. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<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 ⁵ 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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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) Duffos 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 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

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

21. CONSERVE (alimenti stabili a temperatura ambiente)			
SEMICONSERVE (compresi i REPFED - Alimenti trasformati refrigerati con conservabilità prolungata): es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.			
A differenza della categoria 19 si intendono prodotti destinati a essere pre-imballati all'origine			
Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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.
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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c. oppure 1 aliquota composta da 6 u.c. (se analisi di "Stabilità").



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 2073/2005" e/o "Criteri di sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005" plausibili per la specifica matrice campionata.

***** NOTA BENE *** Laddove possibile, si ricorda che sarebbe auspicabile ricercare sul prodotto campionato sia i criteri di sicurezza alimentare ai sensi del reg.CE 2073/2005, che i valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005. In tal caso dovrà essere seguito il piano di campionamento previsto dal reg.CE 2073/2005; il laboratorio sceglierà una unità campionaria tra quelle prelevate per eseguire le determinazioni dei valori guida.**

TIPO DI CAMPIONE: 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.

NUMERO ALIQUOTE:

- i campioni devono essere prelevati sempre in **aliquota unica, con richiesta di analisi non ripetibili e convocazione delle parti interessate;** (può fare eccezione l'analisi di quantificazione per istamina)
- laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre prelevare un'aliquota aggiuntiva e lasciarla all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia). Qualora questa non venga prelevata, ne viene dato atto sul verbale di prelievo.

NUMERO unità campionarie: per la ricerca di Criteri di sicurezza alimentare ai sensi del reg.CE 2073/2005 la composizione del numero di unità campionarie dovrà rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento stesso.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	N° aliquote da inviare al laboratorio	Note
ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE	NO	1+1 aggiuntiva per l'OSA (ove possibile*)	1	Analisi Unica ed Irripetibile con convocazione delle parti interessate.

*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia).

*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 *L. monocytogenes* che, per alimenti che consentono la crescita, deve essere, ai sensi del regolamento CE 2073/05 "assenza in 25 g 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. Qualora l'OSA sia in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità e se il conteggio di *L.monocytogenes* non supera le 100 ufc/g 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Non rilevabili 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.. Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobacteriacee e <i>Cronobacter</i> spp.
		Non rilevabili 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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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.	EN ISO 22964		Non rilevabile 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., a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 10 u.c. (se "Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso") oppure 30 u.c. (se "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"). Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005, 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile 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 reg.CE 2073/2005) Da indicare sul verbale di prelievo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta 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 2073/2005 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

[^] Con il termine lattanti si intendono i bambini con età inferiore ai 12 mesi (art.2, Direttiva 2006/141/CE). Gli Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli definiti dal reg.UE 609/2013.



3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO			
Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao.
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020	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 ⁵ 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.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile 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 in circostanze normali per pane, biscotti e prodotti analoghi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 5 E 7)**

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

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g		Prodotti a base di uova.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 50 g*		Uova in guscio.
		Non rilevabile 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).
		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ ufc/g (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*	Pasta alimentare all'uovo. In caso di cariche ≥10 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*	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 1 aliquota composta da 1 u.c.

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*		Carni fresche (diverse dalla carne fresca di pollame).
				Carni di rettili.
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:-	EN ISO 6579-1 (per la rilevazione) schema Kauffmann-Le Minor White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)	Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)* (S. Enteritidis e Typhimurium)		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	Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Carne fresca di pollame" oppure "Carni fresche da consumarsi crude" oppure "Carni di rettili") oppure 1 u.c. (se "Carne fresca, diversa da carne fresca di pollame")				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 $L.m. \leq 100$ 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 (compresa salsiccia fresca^^)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	EN ISO 4833-1	≤ 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). Difficile da definire non è indicato in etichetta Carni separate meccanicamente.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g		Carni macinate. Carni separate meccanicamente.
		≤ 500 ufc/g		Preparazioni di carni.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	$\leq 100^*$ ufc/g		Carni macinate. Preparazioni di carni.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile 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.
		Non rilevabile 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	Non rilevabile 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 (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	Non rilevabili 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 1 aliquota composta da 5 u.c.				



*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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).

^^ La salsiccia fresca costituisce una preparazione di carne qualora l'insaccato sia ottenuto con carni macinate alle quali sono stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti. Non deve aver subito alcun trattamento di conservazione (ad eccezione del freddo), mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca. La salsiccia fresca non può contenere coloranti e/o conservanti (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999; Circolare ministeriale n. 39722 del 28/11/2012, reg.UE 1129/2011).

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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁶ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g*		Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 ⁶ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Non rilevabile 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	Non rilevabile 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 DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta 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 zampone o cotechino") oppure 1 u.c. (se "Prodotti a base di carne diversa dal pollame destinati ad essere consumati cotti, come zampone o cotechino"). Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal reg.CE 2073/05, 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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).

^^ La salsiccia costituisce un prodotto a base di carne qualora l'insaccato abbia subito un trattamento di conservazione, (diverso dalla refrigerazione), come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti (il cui impiego è consentito nei prodotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associato ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw inferiore a 0,97 (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999, reg.UE 1129/2011).



11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI)
PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI (es. filetti, spiedini, tartare, spezzatino)
PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (es. hamburger di pesce, gamberetti cotti)
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPODI MARINI VIVI
ESCLUSE LE CONSERVE E LE SEMICONSERVE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS 21872-1	Non rilevabile in 25 g*		Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. 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	Non rilevabile in 25 g*		Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità ST0/STN.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Non rilevabile in 25 g*		Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. 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		Non rilevabile 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.2073/2005 in circostanze normali per i molluschi bivalvi vivi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Virus Epatite A (su richiesta)	ISO/TS 15216-2	Non rilevabile 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 15216-2	Non rilevabile 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.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Non rilevabile in 25 g*		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Istamina	EN ISO 19343		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=200 mg/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.CE 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in prodotti della pesca refrigerati) 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 non pronti al consumo"). Prelevare 4/5 aliquote composte da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in prodotti della pesca stabili a temperatura ambiente oppure surgelati).



*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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.
<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		Non rilevabile 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 1 aliquota composta da 5 u.c. oppure 1 u.c. (se "Latte UHT")				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 sia presente un'alterazione (es. rigonfiamenti della confezione, odore atipico, presenza di coaguli, ecc.) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante il conteggio dei microrganismi mesofili aerobi.

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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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	EN ISO 19020		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.
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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 ⁵ 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	EN ISO 19020	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.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		In caso di valori > 10 ⁵ ufc/g non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile 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.
		Non rilevabile in 25 g *		Burro e panna ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione. Sono esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp. Da indicare sul verbale di prelievo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione") oppure 1 u.c. (se "Burro e panna ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione")				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (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 stafilococca. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (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 stafilococca. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococche	EN ISO 19020		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Formaggi e prodotti a base di siero di latte (ad esempio ricotta). Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (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		Non rilevabile 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 1 aliquota composta da 5 u.c.				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 – VEGETALI SURGELATI (III gamma)				
PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (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		Non rilevabili 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	Non rilevabili in 25 g*		Vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
Virus dell'epatite A (su richiesta)	ISO/TS 15216	Non rilevabile in 25 g*		Vegetali a foglia larga.
		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)		Frutti di bosco (anche surgelati) pronti al consumo (fragole comprese). Nota DGISAN 32593 del 28 luglio 2013: ogni u.c. deve avere un peso minimo di 50 g. se si tratta di prodotto confezionato ogni u.c. corrisponde ad una confezione
<i>Norovirus</i> GI e GII (su richiesta)	ISO/TS 15216-2	Non rilevabile in 25 g*		Vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)		Frutti di bosco (anche surgelati) pronti al consumo (fragole comprese). Nota DGISAN 32593 del 28 luglio 2013: ogni u.c. deve avere un peso minimo di 50 g. se si tratta di prodotto confezionato ogni u.c. corrisponde ad una confezione
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 (pronti al consumo)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤100		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo)
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo)
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati ♣ (pronti al consumo)
		Non rilevabile in 25 g*		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati (pronti al consumo)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile 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 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO/TS 13136	Non rilevabili in 25 g*		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi NON pastorizzati") oppure 1 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati").				

♣ Il termine "non pastorizzati" indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su *E.coli*.

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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, ecc.

a differenza della categoria 21 si intendono **preparazioni destinate ad essere vendute sfuse o preincarto**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	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>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ 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. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<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 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile 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 Salmonella spp.
		Non rilevabile 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		Non rilevabile 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 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

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

*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 (*Merlangius 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 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	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 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile 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 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in DISTRIBUZIONE : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Spezie/erbe aromatiche NON sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , 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 <i>L.m.</i> , 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 reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 (alimenti stabili a temperatura ambiente) SEMICONSERVE (compresi i REPFED - Alimenti trasformati refrigerati con conservabilità prolungata): <i>es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.</i> A differenza della categoria 19 si intendono prodotti destinati a essere pre-imballati all'origine				
Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stabilità (su richiesta)	Rapporti ISTISAN 96/35	Conforme		ConsERVE: parametro da richiedere eseguendo un campionamento dedicato (1 aliquota composta da 6 unità campionarie).
pH	MMFHPB. AOAC, ISO, Metodo Interno	≤ 4.6		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): parametro da richiedere sempre. 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		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): parametro da richiedere sempre. 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)	Non rilevabili in 25 g*		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): la ricerca è prevista nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935.
Tossine botuliniche	POACMI02.00n (Mouse test)	Non rilevabili *		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): la ricerca viene eseguita 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 ⁵ 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 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (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 ⁵ ufc/g sarà eseguita la ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1		Non rilevabile 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 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED).
Istamina	EN ISO 19343		m=100 mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su 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.CE 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).
			m=200 mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su 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.CE 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)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "SemiconsERVE e REPFED") oppure da 1 u.c. (se "ConsERVE") oppure da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in SemiconsERVE e REPFED) oppure da 6 u.c. (se analisi di "Stabilità"). Prelevare 4/5 aliquote composte da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in ConsERVE).



*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 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.UE 2017/625 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. 139 del reg.UE 2017/625 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 $L.m. \leq 100$ 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).

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, s.m.i. = successive modifica 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 16140-2 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.UE 2017/625. Ai sensi del reg.UE 2017/625, capo IV, articolo 34, i metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali devono essere conformi alle pertinenti norme comunitarie (reg.CE 2073/2005) ed accreditate ai sensi della Norma EN ISO/IEC 17025.