

Intestazione ASL	<b>REGIONE PIEMONTE</b> <b>ALLEGATO 4A al verbale di prelevamento</b> <b>campioni alimentari</b> <b>(determinazioni PRODUZIONE)</b>	(Spazio riservato all'IZS PLV) <b>N. accettazione</b>
	N° _____ del _____	

N. CATEGORIA ALIMENTO <small>(la descrizione è riportata nell'All. 1 - Protocollo Tecnico)</small>	PRODUZIONE <small>(Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione o presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione)</small>	
	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.
1		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto
2	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
3	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	
4	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	
5	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	
6		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
7	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
8	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	
9		<input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>
10	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
11	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> MPN <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
12	<input type="checkbox"/> Stabilità (esclusivamente su latte UHT)	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
13		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
14	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
15	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi. <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (burro e panna non pastorizzati)
16	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (formaggi latte crudo)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
17	<input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> (semi germogliati)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo - IV gamma)
18	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (succhi pastorizzati)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (succhi non pastorizzati)
19	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi	
20	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
21	<input type="checkbox"/> Stabilità <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw <input type="checkbox"/> Anaerobi solfito riduttori <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	

Firma del/la presente al prelievo

Firma e timbro del/i verbalizzante/i