

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I DEGENTI CON UTILIZZO DEL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

ALLEGATO n. 4 - Standard Microbiologici di riferimento per prodotti pronti per il consumo e per le superfici

PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE RONTI PER IL CONSUMO (primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, etc)

PARAMETRO	Valore guida
Enterobacteriaceae	$\leq 10^2$ U.F.C./g
E. coli	≤ 10 U.F.C./g
Bacillus cereus presunto	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Clostridium perfringens	≤ 10 U.F.C./g
Enterotossine stafilococciche	\leq Non rilevabili in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

1

PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE NON COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (pesto, tramezzini, insalate miste...)

PARAMETRO	Valore guida
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ U.F.C./g
E. coli	≤ 50 U.F.C./g (preparazioni alimentari contenenti carni macinate)
Bacillus cereus presunto	≤ 500 U.F.C./g (preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne)
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10^3$ U.F.C./g

Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Salmonella spp	≤ 1000 U.F.C./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

FORMAGGI

PARAMETRO	Valore guida
Escherichia coli	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10^2$ U.F.C./g (formaggi stagionati)
Enterotossine stafilococciche	≤ 10 U.F.C./g (formaggi freschi)
Salmonella spp	Non rilevabili in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

2

PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, arrosto di tacchino.)

PARAMETRO	Valore guida
Escherichia coli	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

PRODOTTI LIQUIDI O GELIFICATI A BASE DI LATTE (BUDINI, DESSERT, PANNA, BESIAMELLA, ECC.), YOGURT E LATTI FERMENTATI- DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE CONGELATI

PARAMETRO	Valore guida
Enterobacteriaceae	≤ 10 U.F.C./g o ml
Escherichia coli	≤ 10 ² U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ² U.F.C./g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Salmonella spp	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

PARAMETRO	Valore guida
Enterobacteriaceae	≤ 10 U.F.C./g o ml
Listeria monocytogenes	Assente in 25ml (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (Latte vaccino e latte di altre specie)

PARAMETRO	Valore guida
Enterobacteriaceae	≤ 10 U.F.C./g o ml
Salmonella spp	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Enterotossine Stafilococciche	Non rilevabili in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

FRUTTA e ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTE AL CONSUMO (IV gamma)

PARAMETRO	Valore guida
Escherichia coli β glucuronidasi positivi	$\leq 10^2$ U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10^2$ U.F.C./g

FRUTTA e ORTAGGI FRESCHI, NON TAGLIATI E NON TRAFORMATI DA CONSUMARSI CRUDI

PARAMETRO	Valore guida
Salmonella spp	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

TAMPONI AMBIENTALI SUPERFICI PULITE (PIANI DI LAVORO, APPARECCHIATURE, UTENSILI, STOVIGLIE ETC.)

	Valori	Giudizio
Carica batterica a 30°C	<50 U.F.C./ cm ²	Soddisfacente
	$>50 - <100$ U.F.C./ cm ²	Accettabile
	>100 U.F.C./ cm ²	Non Conforme
Coliformi totali	Valori	Giudizio
	<5 UFC/cm ²	Soddisfacente
	$>5 - <10$ UFC/cm ²	Accettabile
	>10 UFC/cm ²	Non conforme

TAMPONI MANI PERSONALE

Staphylococcus aureus	Valori	Giudizio
	>10 U.F.C./ cm2	Non Conforme
Coliformi totali	Valori	Giudizio
	<5 UFC/cm2	Soddisfacente
	>5 - <10 UFC/cm2	Accettabile
	>10 UFC/cm2	Non conforme