



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 1 – parametri microbiologici

1. ALIMENTI IN POLVERE PER LATTANTI (FORMULE), ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI E ALIMENTI PRONTI A FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO IN POLVERE						
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1		Non rilevato in 10 g (n=10, c=0)		Produzione	Alimenti in polvere per lattanti (Formule) 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 enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp.
			Non rilevato in 10 g (n=5, c=0)		Produzione	Alimenti di proseguimento in polvere
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g			Produzione	Alimenti per lattanti pronti per l'uso Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Alimenti per lattanti pronti per l'uso e Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso, contenenti carne. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		m=50 ufc/g M=500 ufc/g (n=5, c=1)		Produzione	Alimenti in polvere per lattanti (Formule) Alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤ 10 ufc/g*			Produzione	Alimenti per lattanti pronti per l'uso Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Alimenti per lattanti pronti per l'uso e Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso, contenenti carne. Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤ 50 ufc/g			Produzione	Alimenti per lattanti pronti per l'uso e Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso, contenenti carne. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=30, c=0)	Distribuzione	Alimenti di proseguimento in polvere
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=30, c=0)	Distribuzione	Alimenti in polvere per lattanti (Formule) Alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Non rilevato in 25 g/ml (n=10, c=0)	Distribuzione	Alimenti per lattanti pronti per l'uso Alimenti 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 -8 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Alimenti per lattanti pronti per l'uso Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964			Non rilevato in 10 g (n=30, c=0)	Distribuzione	Alimenti in polvere per lattanti (Formule) Alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione;

*nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO						
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE di PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare solo per gli alimenti pronti al consumo (RTE- Ready to eat).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. FARINE E FARINE MISTE PER ULTERIORI PREPARAZIONI, CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (es. cereali per la prima colazione)						
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g*			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g **			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione.

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare solo per alimenti pronti al consumo (RTE- Ready to eat)



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

4.PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Produzione	Pasticceria fresca. Prelievo di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888 -1 o ISO 6888-2	≤ 10 ufc/g ^{1*}			Produzione	Pasticceria fresca. Prelievo di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020	Non rilevate in 25 g **			Distribuzione	Pasticceria fresca. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Produzione	Pasticceria fresca. Prelievo di una singola unità campionaria.
Muffe	ISO 21527-1 o ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g [*]			Distribuzione	Pasticceria fresca. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Pasticceria fresca Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8).

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione;

¹nel caso di cariche $> 10^5$ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

²nel caso di cariche $> 10^5$ ufc/g si procede con la ricerca della tossina emetica nell'alimento (metodo di riferimento ISO 18465) **Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5. OVOPRODOTTI e PRODOTTI A BASE DI UOVA						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml (n=5, c= 2)		Produzione	Prodotti a base di uova (prodotti in cui l'uovo rappresenta l'ingrediente principale)
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Ovoprodotti, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> . Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Alimenti pronti a base di uova (prodotti in cui l'uovo rappresenta l'ingrediente principale) Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8).

*Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^1$ *			Produzione	Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo di una singola unità campionaria.
		$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^1$ *			Produzione	Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo di una singola unità campionaria.
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^1$ *			Produzione	Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo di una singola unità campionaria.
		$\leq 100 \text{ ufc/g}^1$ *			Produzione	Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo di una singola unità campionaria.
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^1$ *			Produzione	Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	ISO 19020	Non rilevate in 25 g**			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	$\leq 100 \text{ ufc/g}^2$ *			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	$\leq 100 \text{ ufc/g}$			Produzione	Pasta farcita contenente carne. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	$\leq 1000 \text{ ufc/g}$			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione;

¹nel caso di cariche $> 10^5 \text{ ufc/g}$ si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

²nel caso di cariche $> 10^5 \text{ ufc/g}$ si procede con la ricerca della tossina emetica nell'alimento (metodo ISO di riferimento 18465)

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

. CARCASSE						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
Conteggio delle colonie aerobiche	ISO 4833-1		m= 3,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero M= 5 log ufc/cm ² log medio giornaliero		Produzione	Carcasse di bovi ni, ovini, caprini ed equini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. nota 4).
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 1,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero M= 2,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero		Produzione	Carcasse di bovi ni, ovini, caprini ed equini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. nota 4).
Conteggio delle colonie aerobiche	ISO 4833-1		m= 4,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero M= 5,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero		Produzione	Carcasse di suini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. nota 4).
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 2,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero M= 3,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero		Produzione	Carcasse di suini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. nota 4).
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1		Non rilevato nell'area esaminata per carcassa (n= 50; c=2)		Produzione	Carcasse di bovi ni, ovini, caprini ed equini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 5 e 6).
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1		Non rilevato nell'area esaminata per carcassa (n= 50; c=3)		Produzione	Carcasse di suini. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 5 e 6).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1		Non rilevato in 25 g di un campione aggregato di pelle del collo (n= 50; c=5)		Produzione	Carcasse di pollame (polli da carne e tacchini). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 5, 6 e 10). Qualora venga rilevata <i>Salmonella</i> spp., gli isolati vengono poi sierotipizzati per l'identificazione di <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico di cui al capitolo 1, riga 1.28 del Reg CE/2073/05 e s.m.i.
<i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-2		1000 ufc/g		Produzione	Carcasse di polli da carne. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. nota 5).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

8. CARNI FRESCHE						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE PRELIEVO DI	NOTE
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Carni da consumarsi crude (es. carpaccio). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Carni di rettili.
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12: i: -	ISO 6579-1 e ISO/ TR 6579-3			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Solo carne fresca di pollame.
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium variante monofasica 1,4,[5],12: i: -	ISO 6579-1 e ISO/ TR 6579-3			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) *	Produzione	Solo carne fresca di pollame.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Carni da consumarsi crude (es. carpaccio).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g*			Produzione	Carni da consumarsi crude (es. carpaccio). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Carni da consumarsi crude (es. carpaccio). Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE E PREPARAZIONI DI CARNE						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
Conteggio delle colonie aerobiche	ISO 4833-1 o ISO 4833-2		m=500000 ufc/g, M=5000000 ufc/g (n=5, c=2)		Produzione	Carni macinate e carni separate meccanicamente: questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Produzione	Carni macinate e carni separate meccanicamente
			m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)		Produzione	Preparazioni a base di carne
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude (RTE).
				Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte.
				Non rilevato in 10 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte. Carni separate meccanicamente.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8)



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) *	Produzione	Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25g**			Distribuzione	Carni da consumarsi crude. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25g*			Produzione	Carni da consumarsi crude. Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione; per l'interpretazione del risultato di *E. coli* STEC presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

10. PRODOTTI A BASE DI CARNE, GELATINA E COLLAGENE

(Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...)

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare e Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Produzione	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti. Prelievo di una singola unità campionaria.
		≤100 ufc/g			Produzione	Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤ 100 ufc/g*			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤ 100 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, gelatina e collagene
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. per i prodotti pronti per il consumo (v. note 4 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Yersinia enterocolitica</i> patogena	ISO 10273 e/o ISO/TS 18867	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione;

*in caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare; per l'interpretazione del risultato di *E. coli* STEC presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

11.MOLLUSCHI BIVALVI VIVI ED ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPODI MARINI VIVI						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3			m = 230 MPN/100 g; M = 700 MPN/100 g di polpa e liquido intravalvare (n=5, c=1)	Distribuzione	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione con un peso di almeno 500g/unità campionaria
<i>Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1	Non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Molluschi bivalvi vivi. Prelievo di una singola unità campionaria. La patogenicità deve essere confermata, sul ceppo isolato, mediante la determinazione del gene ctxA e del gene stn/sto.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO 21872-1	Non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Molluschi bivalvi vivi. Prelievo di una singola unità campionaria. La patogenicità deve essere confermata sul ceppo isolato, con la determinazione dei geni di virulenza TDH e/o TRH (vedi Capitolo 7).
Virus Epatite A	ISO 15216-2	Genoma virale non rilevato in 2 g*			Distribuzione	Solo nei molluschi bivalvi vivi. Campione di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Prelievo di una singola unità campionaria.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

Norovirus GI e GII	ISO 15216-2	Genoma virale non rilevato in 2 g*			Distribuzione	<p>Solo nei molluschi bivalvi vivi. Campione di 1 kg con non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas.</p> <p>In attesa che la CE stabilisca i criteri per i NoV nei molluschi bivalvi vivi, tale ricerca va eseguita solo a fronte di evidenze epidemiologiche (vedi Capitolo 7)</p> <p>Prelievo di una singola unità campionaria.</p>
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi.

*Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza

12. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)		Produzione	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
	ISO 16649-2	≤100 ufc/g			Produzione	Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Produzione	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
		≤100 ufc/g ¹ *			Produzione	Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. Per gli altri alimenti appartenenti a questa categoria vedere altre note relative a <i>Listeria monocytogenes</i> presenti nel suddetto regolamento
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1				Distribuzione	
		Non rilevato in 25 g**				Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo di una singola unità campionaria.
Istamina	ISO 19343 o in alternativa metodo equivalente, per i parametri di prestazione, alla norma ISO.			m=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2) ***	Distribuzione	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (vedi nota 17 Reg CE/2073/05 e s.m.i.).
				m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2) ***	Distribuzione	Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (vedi nota 17 Reg CE/2073/05 e s.m.i.).
				400 mg/kg (n= 1)	Distribuzione	Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g*			Produzione	Prodotti della pesca da consumare crudi (RTE). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Prodotti della pesca da consumare crudi (RTE). Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentari (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti, confezionati ed etichettati pronti per la commercializzazione;

¹in caso di: cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza

***vedi nota 18 Reg 2073/20025 e s.m.i.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

13. LATTE CRUDO (LATTE VACCINO E LATTE DI ALTRE SPECIE) DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO (PREVIA BOLLITURA)¹

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE PRELIEVO	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	M= 500 ufc/ml m= 2000 ufc/ml; n=5, c=2			Distribuzione	Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni n° 5 del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 ml (n=5, c=0) *			Distribuzione	Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni n° 5 del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Non rilevato in 25 ml (n=5, c=0) *			Distribuzione	Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni n° 5 del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 ml ² *			Distribuzione	Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni n° 5 del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Campylobacter</i> spp	ISO 10272-1	Non rilevato in 10 ml (n=5, c=0) *			Distribuzione	Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni n° 5 del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)

¹ Per parametri aggiuntivi vedi specifici decreti regionali

² Per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

*Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

14. LATTE (DI TUTTE LE SPECIE) TRATTATO TERMICAMENTE						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
Stabilità microbiologica	Reg. 2074/2005 e s.m.i	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Produzione	Latte UHT. Incubazione delle confezioni integre 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 ¹ , ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla produzione di almeno 14 unità campionarie; prelievo alla distribuzione di almeno 4 unità campionarie.
Stabilità microbiologica	Reg. 2074/2005 e s.m.i	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Distribuzione	Latte UHT. Incubazione delle confezioni integre 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 ¹ , ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla produzione di almeno 14 unità campionarie; prelievo alla distribuzione di almeno 4 unità campionarie.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)		Produzione	Latte pastorizzato 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 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 ml (n=5, c=0) ≤100 ufc/ml (n=5, c=0)	Distribuzione	Latte pastorizzato. Altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8)

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15. LATTE (LATTE VACCINO E LATTE DI ALTRE SPECIE) IN POLVERE E SIERO DI LATTE (LATTE VACCINO E LATTE DI ALTRE SPECIE) IN POLVERE						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)		Produzione	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o 6888-2		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5; c =2) *		Produzione	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	
Enterotossine stafilococciche	ISO 19020			Non rilevate in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i (riga 1.21)

*Tali valori verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

* per cariche $> 10^5$ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

16. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, 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	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5, c=0)		Produzione	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Produzione	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤100 ufc/ g*			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g			Produzione	Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta) Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> .
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8)
Enterotossine stafilococciche	ISO 19020	Non rilevate in 25 g**			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

*in caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento **Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

17. BURRO E PANNA						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Produzione	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤100 ufc/g*			Produzione	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. In caso di valori > 10 ⁵ ufc/g non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella 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'a _w del prodotto, non vi è rischio per salmonella.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

*in caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

18. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE: 14,15,16,17)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-1 o ISO 16649-2		m=100 ufc/g o ml M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)		Produzione	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤10.000 ufc/g			Produzione	Formaggi a base di latte crudo. Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2		m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹ *		Produzione	Formaggi a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.
			m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹ *		Produzione	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. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. 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.
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Produzione	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.
Muffe	ISO 21527-1 o ISO 21527-2	≤100 ufc/g			Produzione	Formaggio grattugiato. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	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'a _w del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> .
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8).
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020			Non rilevate in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Applicabile ai prodotti del capitolo 2 dell'Allegato 1 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Prelievo di una singola unità campionaria.
--	--------------	------------------------	--	--	---------------	---

*Tali valori verranno gestiti come criteri di sicurezza (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

¹nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

19. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA), SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA) E FRUTTA E ORTAGGI DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA (III GAMMA - surgelati)						
PARAMETRO	Metodi	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-1 o ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)		Produzione	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma).
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma). Semi germogliati pronti al consumo (IV Gamma) esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in e/o ≤ 100 ufc/g 25 g (n=5, c=0) (n=5, c=0)	Distribuzione	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma) e semi germogliati pronti al consumo (IV Gamma). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	<1000 ufc/g			Produzione	Frutta e ortaggi da consumarsi previa cottura (III Gamma - surgelati). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136 e EURL VTEC METHOD 04			Non rilevato in 25 g ¹ / (n=5, c=0)	Distribuzione	Germogli, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Escherichia coli</i> STEC.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g ^{1*}			Distribuzione	Vegetali a foglia pronti al consumo (IV Gamma). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Virus dell'epatite A</i>	ISO 15216-2	Genoma virale non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Frutti di bosco III e IV Gamma. Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Norovirus GI e GII</i>	ISO 15216-2	Genoma virale non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Frutti di bosco III e IV Gamma. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Virus dell'epatite A</i>	ISO15216-2	Genoma virale non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Vegetali a foglia, a bulbo, a stelo pronti al consumo (IV Gamma). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Norovirus GI e GII</i>	ISO15216-2	Genoma virale non rilevato in 25 g*			Distribuzione	Vegetali a foglia, a bulbo, a stelo pronti al consumo (IV Gamma). Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare

¹ per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

20. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI, NON PASTORIZZATI*PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	DEL FASE PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100, M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)		Produzione	
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g o ml (n=5, c=0)	Distribuzione	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g o ml (n=5, c=0) ≤100 ufc/g o ml (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g o ml ¹			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*oppure sottoposti ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione

¹Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza; per l'interpretazione del risultato presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017

21. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE (DESTINATE AD ESSERE VENDUTE SFUSE O TRAMITE PREINCARTO) PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (ES. PESTO, INSALATE MISTE, TRAMEZZINI, INSALATE DI RISO, INSALATA DI POLLO)

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 1.000 ufc/g			Produzione	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi. Prelievo di una singola unità campionaria.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤50 ufc/g			Produzione	Preparazioni alimentari contenenti carni macinate. Prelievo di una singola unità campionaria.
		≤50 ufc/g			Produzione	Altre preparazioni non contenenti carne macinata. Prelievo di una singola unità campionaria.
		≤500 ufc/g			Produzione	Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne. Prelievo di una singola unità campionaria.
		≤10.000 ufc/g			Produzione	Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤100 ufc/g ^{1*}			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
		≤10.000 ufc/g ^{1*}			Produzione	Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤1.000 ufc/g ^{1*}			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤1000 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25g*			Produzione	Preparazioni alimentari destinate ad essere consumate crude e alimenti pronti contenenti vegetali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> . Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0)	Distribuzione	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> .
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8)
<i>Yersinia enterocolitica</i> patogena	ISO 10273 e/o ISO/TS 18867	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali. Prelievo di una singola unità campionaria.

¹ nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca di tossina emetica nell'alimento (metodo ISO di riferimento 18465)

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di

sicurezza alimentare; ³per l'interpretazione del risultato di *E. coli* STEC presuntivo fare riferimento alla Nota_DGISAN_30360_del_21.07.2017



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO TS 13136	Non rilevato in 25 g ^{3**}			Distribuzione	Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo di una singola unità campionaria.
---	--------------	-------------------------------------	--	--	---------------	--

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

¹nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

22. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE (DESTINATE AD ESSERE VENDUTE SFUSE O TRAMITE PREINCARTO) COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (ES. PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE, VITELLO TONNATO, GALANTINA)

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g ^{**}			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤100 ufc/g ^{2*}			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤10 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020	Non rilevate in 25 g ^{**}			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

¹nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

² nel caso di cariche > 10⁵ ufc/g si procede con la ricerca della tossina emetica nell'alimento (metodo ISO di riferimento 18465)

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare

23. SPEZIE DISIDRATATE (es. cannella, pepe disidratati), ERBE AROMATICHE DISIDRATATE (es. basilico, prezzemolo disidratati)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g*			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤ 100 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2			≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8).

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

*nel caso di cariche $>10^5$ ufc/g si procede con la ricerca della tossina emetica nell'alimento (metodo ISO di riferimento 18465)

**Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare

24. CONSERVE E SEMICONSERVE (COMPRESSE LE CONSERVE E LE SEMICONSERVE A BASE DI PRODOTTI ITTICI, DI CARNE E DI FRUTTA E VEGETALI) — REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO CONTENUTO IN UMIDITÀ, ...) (PRODOTTI CONFEZIONATI)

PARAMETRI	METODI	Valori guida	Criteri di igiene process CE/2073/05 s.m.i	di Reg e Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	di	FASE DI PRELIEVO	NOTE
-----------	--------	--------------	---	---	----	------------------	------



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

pH	Metodo accreditato (MFHPB. AOAC, ISO, Metodo Interno)	$\leq 4.6^*$			Produzione	La determinazione del pH si applica solo alle conserve acide o acidificate stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente. Tale determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e di tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo di una singola unità campionaria. Determinazione da effettuare sulla stessa aliquota su cui verrà determinata l' a_w .
pH	Metodo accreditato (MFHPB. AOAC, ISO, Metodo Interno)	$\leq 4.6^{**}$			Distribuzione	La determinazione del pH si applica solo alle conserve acide o acidificate stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente. Tale determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e di tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo di una singola unità campionaria. Determinazione da effettuare sulla stessa aliquota su cui verrà determinata l' a_w .
a_w	ISO 18787	$\leq 0.93^*$			Produzione	La determinazione dell' a_w si applica solo alle conserve in salamoia e alle conserve a bassa a_w (es. pesto sott'olio) stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente. Tale determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e di tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo di una singola unità campionaria. Determinazione da effettuare sulla stessa aliquota su cui verrà misurato il pH.
a_w	ISO 18787	$\leq 0.93^{**}$			Distribuzione	La determinazione dell' a_w si applica solo alle conserve in salamoia e alle conserve a bassa a_w (es. pesto sott'olio) stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente. Tale determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e di tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo di una singola unità campionaria. Determinazione da effettuare sulla stessa aliquota su cui verrà misurato il pH.
Stabilità	AFNOR NF V08-408	Conforme			Produzione	La stabilità si determina soltanto in conserve non acide o acidificate, ad alta a_w e in conserve a base di pomodoro sottoposte a trattamenti termici di stabilizzazione mediante appertizzazione (sterilizzazione commerciale) o a trattamenti equivalenti (es. HHP, riscaldamento omico). Prelievo da eseguire su 9 unità campionarie appartenenti allo stesso lotto, senza alterazioni evidenti.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Stabilità	AFNOR NF V08-408	Conforme			Distribuzione	La stabilità si determina soltanto in conserve non acide o acidificate, ad alta a_w e in conserve a base di pomodoro sottoposte a trattamenti termici di stabilizzazione mediante appertizzazione (sterilizzazione commerciale) o a trattamenti equivalenti (es. HHP, riscaldamento omico). Prelievo da eseguire su 9 unità campionarie appartenenti allo stesso lotto, senza alterazioni evidenti.
Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g				Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo di una singola unità campionaria.
	ISO 21527-2				Produzione	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1 o ISO 6888-2	≤ 100 ufc/g ¹ *			Produzione	Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ² *			Produzione	Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2	≤ 10 ufc/g			Produzione	Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Non rilevato in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Solo per semiconserve (compresi REPFED).
						Prodotti pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. in circostanze normali).
						Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8).

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

¹ nel caso di cariche $> 10^5$ ufc/g si procede con la ricerca delle enterotossine stafilococciche nell'alimento

² nel caso di cariche $> 10^5$ ufc/g si procede con la ricerca della tossina emetica nell'alimento (metodo ISO di riferimento 18465)

** Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

25. FRUTTA SECCA IN GUSCIO O SENZA, FRUTTA DISIDRATATA						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri di igiene di processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri di sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g*			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1	Non rilevato in 25 g**			Distribuzione	Prelievo di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2			≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Distribuzione	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4 e 8)
Muffe	ISO 21527-2	≤ 5000 ufc/g			Produzione	Prelievo di una singola unità campionaria.

*Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare (con estensione del diritto alla difesa) per i prelievi effettuati alla produzione di prodotti finiti destinati alla commercializzazione;

**

Tale valore deve essere gestito come criterio di sicurezza alimentare



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Parametri	Metodi ¹	Valori guida	Criteri di igiene di processo D.lgs. 176/2011	Criteri di sicurezza alimentare D.lgs. 176/2011	FASE DI PRELIEVO	NOTE
Coliformi	UNI EN ISO 9308-1 UNI EN ISO 9308-2 ²			Assenza in 250 ml	Commercializzazione	accertata su 2 repliche (I ^a replica: assenza in 250 ml e II ^a replica: assenza in 250 ml). Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali
<i>Escherichia coli</i>	UNI EN ISO 9308-1 UNI EN ISO 9308-2 ²			Assenza in 250 ml	Commercializzazione	accertata su 2 repliche (I ^a replica: assenza in 250 ml e II ^a replica: assenza in 250 ml). Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali
Streptococchi fecali	ISO 7899-2			Assenza in 250 ml	Commercializzazione	accertata su 2 repliche. (I ^a replica: assenza in 250 ml e II ^a replica: assenza in 250 ml). Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali
Anaerobi sporigeni solfito-riduttori	UNI EN 26461-2			Assenza in 50 ml	Commercializzazione	accertata su 1 replica. Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali
<i>Staphylococcus aureus</i>	Vedi nota del Ministero della Salute DGPRE 0015997-P-08/06/2016			Assenza in 250 ml	Commercializzazione	accertata su 1 replica. Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	UNI EN ISO 16266			Assenza in 250 ml	Commercializzazione	accertata su 1 replica. Campionamento in accordo a quanto stabilito dalla legge regionale in materia di acque minerali

¹Oppure altri metodi normati o innovativi, validati.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

²Analizzando, comunque, il volume di acqua minerale secondo quanto previsto dal D.L. vo 176/2011.

Nota: in caso di sospetta contaminazione da parassiti e microrganismi patogeni fare riferimento a quanto riportato nel DM 10/02/2015 - Allegato IV, par 2.7

27. ACQUE POTABILI DESTINATE AL CONSUMO UMANO (Case dell'acqua, acque confezionate in bottiglie o contenitori)						
Parametri	Metodi ¹	Valori guida	Criteri di igiene di processo	Criteri di sicurezza alimentare	FASE DI PRELIEVO	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	UNI EN ISO 9308-1 o UNI EN ISO 9308-2			Assenza in 100 ml	Distribuzione	Parametro microbiologico; Campionamento in accordo al DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 e s.m.i.
				Assenza in 250 ml *		
Batteri coliformi	UNI EN ISO 9308-1 o UNI EN ISO 9308-2	Assenza in 100 ml		Assenza in 250 ml *	Distribuzione	Parametro indicatore; Campionamento in accordo al DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 e s.m.i. . Per la valutazione di rischio ai sensi dell'articolo 15, comma 1, lettera d, si rimanda alla Circolare del Ministero della salute 13400 del 1aprile 2021, e successive modifiche o integrazioni.
Enterococchi intestinali	ISO 7899-2			Assenza in 100 ml	Distribuzione	Parametro microbiologico; Campionamento in accordo al DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 e s.m.i.
				Assenza in 250 ml *		
<i>Clostridium perfringens</i> spore comprese	UNI EN 26461-2	Assenza in 100 ml**			Distribuzione	Parametro indicatore; Campionamento in accordo al DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18. e s.m.i.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

¹Oppure altri metodi normati o innovativi, validati

*Per le acque confezionate in bottiglie o contenitori, l'unità di misura è «numero/250 ml»

**Questo parametro deve essere misurato se indicato come appropriato dalla valutazione del rischio.

APPENDICE

Definizioni relative alla tabella 24

= Conserve:

Prodotti alimentari confezionati in un recipiente ermetico ai gas, ai liquidi e ai microrganismi nelle normali condizioni d'uso, che hanno subito un trattamento termico o un altro trattamento analogo, in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di distruggere i microrganismi che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non adatto al consumo umano.

Le conserve sono stabili a temperatura ambiente e in etichetta si possono ritrovare le seguenti diciture: “conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore”; “conservare a temperatura ambiente”;

Generalmente per questi prodotti sono fornite anche le indicazioni di conservazione dopo l'apertura: “dopo l'apertura conservare in frigorifero”; “dopo l'apertura conservare in frigorifero a 2-4°C coperto con olio e consumare entro 2-3 giorni”; “dopo l'apertura conservare in frigorifero (<4°C) e consumare entro 4 giorni”.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Esempi di conserve alimentari: carne o pesce in scatola, vegetali sottaceto, vegetali sottolio, concentrato di pomodoro, pomodori pelati, passata di pomodoro, ketchup, maionese, mostarda, senape, marmellate e confetture, frutta sciroppata, patè di olive, capperi sotto sale, olive in salamoia, pesto a lunga conservazione.

- Semi-conserve:

Prodotti alimentari trasformati sottoposti a trattamenti termici di pastorizzazione o a processi non termici finalizzati ad aumentarne la conservabilità, in sinergia con le modalità di conservazione.

Nelle etichette delle semi-conserve si possono ritrovare le seguenti diciture: “conservare in frigorifero a +4/6 °C”; “conservare in frigorifero tra +4°C e +8°C”; “conservare in luogo refrigerato a temperatura inferiore di 5°C”; “conservare in luogo fresco preferibilmente max 18°C”; “conservare in luogo fresco ed asciutto, preferibilmente in frigorifero”; “conservare in luogo fresco ed asciutto”; conservare a riparo dalla luce in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore”; “conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore”.

Esempi di semi-conserve: acciughe marinate, acciughe sotto sale, olive verdi dolci, pesto refrigerato, caviale refrigerato, bottarga refrigerata, hummus di ceci, sughi freschi refrigerati.

- REFPEDs (REFrigerated Processed Food of Extended Durability):

Prodotti alimentari trasformati e processati, conservati in condizioni di refrigerazione per una durata prolungata (> 5 giorni)¹.

Questi prodotti si presentano generalmente come piatti composti multi-ingrediente, confezionati. I REPFEDs sono generalmente classificati in tre gruppi:

- Tipo 1: prodotti sottoposti a pastorizzazione a 90°C per almeno 10 minuti (o trattamento termico equivalente), dopo il confezionamento. Esempi di REPFED di tipo 1 sono: purè di patate, vellutate, ratatouille.
- Tipo 2: prodotti sottoposti a pastorizzazione a 70 °C per almeno 2 minuti (o trattamento termico equivalente), dopo il confezionamento. Esempi di REPFED di tipo 2 sono: pesce tritato, pasta fredda, insalata di riso, varie tipologie di risotto, riso con pollo e curry.
- Tipo 3: prodotti sottoposti a pastorizzazione in confezione aperta oppure pastorizzati in confezione chiusa e poi riconfezionati dopo la pastorizzazione. Esempi di REPFED di tipo 3 sono: spezzatino di vitello con purè di patate, involtini di prosciutto con indivia belga, maccheroni con prosciutto e formaggio.

¹ Code of hygienic practice for refrigerated packaged foods with extended shelf life. Codex Alimentarius¹ CXC40-(1999).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

In funzione della tipologia di trattamento che viene richiesto al REPFED prima del consumo, questi prodotti possono essere classificati in:

- *Ready to eat* (pronti al consumo), se non necessitano di trattamenti termici aggiuntivi prima del consumo. Esempi di REPFEDs ready to eat sono snack confezionati (es. merendine ad elevato contenuto di umidità).
- *Ready to heat* (pronti da rigenerare), se necessitano di un trattamento termico la cui entità, che solitamente è indicata in etichetta, permette l'abbattimento di 6 logaritmi (6D) di *Listeria monocytogenes*. Esempi di REPFEDs ready to heat sono zuppe di legumi, vellutate, lasagne.
- Ready to re-heat (pronti da riscaldare), se necessitano di trattamenti termici aggiuntivi prima del consumo. Esempi di REPFEDs ready to re-heat sono i piatti pronti.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

