



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Piano Regionale Microbiologico 2026
PRCM 2026

Verbale di campionamento N° del

ASL Dipartimento di Prevenzione - Servizio Distretto
Via Telefono PEC www.

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

<input type="checkbox"/> PIANIFICATA (<input type="checkbox"/> PIANO <input type="checkbox"/> EXTRA PIANO)		<input type="checkbox"/> NON PIANIFICATA - <input type="checkbox"/> SOSPETTO (<input type="checkbox"/> A seguito di positività <input type="checkbox"/> Clinico-Anamnestico <input type="checkbox"/> Correlazione Analitica/genomica <input type="checkbox"/> Tracciabilità)		<input type="checkbox"/> Richiesta UVAC n° del <input type="checkbox"/> Blocco ufficiale <input type="checkbox"/> Vincolo sanitario <input type="checkbox"/> Sequestro	
<input type="checkbox"/> A1	<input type="checkbox"/> A2	<input type="checkbox"/> A3	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	TIPOLOGIA DI STABILIMENTO: MS

il/i sottoscritt... verbalizzant.....in qualità di Autorità
Competente del Servizio in intestazione in data, alle ore..... ha/hanno redatto il Verbale di prelievo.....

IDENTIFICATIVO OSA Sito in via/loc. N° ric. di cui risulta legale rappresentante/titolare/gestore il/la Sig. nat... a Il residente in via/loc. P.IVA/CF Dopo essersi qualificat. ed aver motivato la visita, alla presenza del Sig. nato/a a ilresidente in via/loc. qualifica	CAMPIONAMENTO Il campione Codice FOODEX è stato prelevato in fase di <input type="checkbox"/> produzione <input type="checkbox"/> distribuzione secondo la metodica prevista dalle norme vigenti, senza subire aggiunte e/o trattamenti. <input type="checkbox"/> Il campione di, del peso totale gr....., è composto da n° 1 aliquota. Ogni aliquota è composta da n° unità campionarie. La/e unità campionaria/e, ciascuna in apposito contenitore sterile, del peso individuale di gr, è/sono contraddistinte dai numeri/lettere da a <input type="checkbox"/> Il campione comprende una ulteriore aliquota (composta da una sola unità campionaria) per la preliminare determinazione dei valori di pH e Aw. La/e aliquote che costituiscono il campione, ciascuna in una busta/contenitore, sono contrassegnate con le lettere sono sigillate con spago e sigillo recante la sigla e munite di cartellini identificativi regolarmente firmati. La/e aliquote e n° ... copie del presente verbale vengono inviate all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna - Sede di via trasportate a mezzo di contenitore termico, alla temperatura: ambiente/refrigerato/congelato. L'AC in intestazione ha proceduto al prelievo di n. ... campioni da una partita di: in confezione originale/allo stato sfuso sulla cui etichetta sono riportate le seguenti diciture lotto.....data scadenza/TMC..... La merce campionata è stata fornita/prodotta dalla Ditta come da fattura/bolla n° del per la quantità di Kg/L La merce tenuta in condizioni ambientali idonee/non idonee era esposta con le seguenti indicazioni:.....prodotto da.....da consumarsi.....n° UE...../paese di provenienza..... Note dei Verbalizzante/i: La persona presente/i all'operazione ha/hanno chiesto che venga verbalizzato quanto segue: <input type="checkbox"/> nulla da dichiarare <input type="checkbox"/> la merce dopo il ricevimento non è stata sottoposta ad aggiunte/manipolazioni. <input type="checkbox"/> di voler ricevere le comunicazioni relative al rapporto di prova all'indirizzo PEC
Alimento pronto al consumo diretto: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Prodotto trasformato <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Specificare: <input type="checkbox"/> affumicatura; <input type="checkbox"/> salagione; <input type="checkbox"/> stagionatura; <input type="checkbox"/> essiccazione; <input type="checkbox"/> marinatura; <input type="checkbox"/> estrazione; <input type="checkbox"/> estrusione; <input type="checkbox"/> trattamento termico; <input type="checkbox"/> altro:.....	<input type="checkbox"/> Campionamento in aliquota unica per gli esami indicati nel sub-allegato: <input type="checkbox"/> A1 <input type="checkbox"/> A2 <input type="checkbox"/> A3 <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> esecuzione analisi unica e irripetibile con garanzia dei diritti alla difesa, da effettuare il ____/____/____ alle ore presso l'IZS della Sardegna Sede di via

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale (in n. copie) e n. allegati (in n. copie) che la
persona/e presente/i all'operazione ha/hanno firmato dopo averne preso visione.

Firma del presente/i al campionamento..... Il/I Verbalizzante/i.....

Il giorno alle ore il Sig./Dott. ha consegnato a questo IZS n° aliquote del campione
nella persona del Sig./Dott. che ha rilevato la temperatura di trasporto °C come da allegato.
Timbro IZS Firma

Tutti campioni sottoposti a prova vengono adeguatamente conservati sino all'effettuazione delle prove richieste e, ad eccezione di quelli sottoposti a normativa specifica, sono eliminati secondo le
disposizioni correnti relative alla gestione dei rifiuti (D.Lgs 152/2006) così come riportato nella Carta dei Servizi dell'Ente, consultabile all'indirizzo www.izs-sardegna.it



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

Sub-allegato A1 – Analisi microbiologiche su alimenti di origine animale

CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE				
CARNE FRESCA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Carni da consumarsi crude (es. carpaccio)	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)*	1	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella spp</i> * <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)*	5
<input type="checkbox"/> Carne fresca di pollame			<i>Salmonella Enteritidis</i> ; <i>Salmonella Typhimurium</i> e variante monofasica	5
<input type="checkbox"/> Carni da consumarsi previa cottura	<i>Listeria monocytogenes</i> *	1		
CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE E PREPARAZIONI DI CARNE	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Carne macinata	<i>Conteggio delle colonie aerobiche</i> <i>Escherichia coli</i>	5		
<input type="checkbox"/> Preparazioni a base di carne	<i>Escherichia coli</i>	5		
<input type="checkbox"/> Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude			<i>Salmonella spp</i>	5
<input type="checkbox"/> Preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude			<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte			<i>Salmonella spp</i>	5
<input type="checkbox"/> Carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte			<i>Salmonella spp</i>	5
<input type="checkbox"/> Carni macinate da consumarsi previa cottura	<i>Listeria monocytogenes</i> *	1		
PRODOTTI A BASE DI CARNE	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti			<i>Salmonella spp</i>	5
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> * <i>Clostridium perfringens</i> * <i>Listeria monocytogenes</i> *	1		
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne pronti al consumo	<i>Clostridium perfringens</i> * <i>Escherichia coli</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> 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			<i>Salmonella</i>	5
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> * <i>Clostridium perfringens</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)* <i>Yersinia enterocolitica patogena</i> *	5

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C.

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

Sub-allegato A2 – Analisi microbiologiche su alimenti di origine animale

PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA				
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi			<i>Salmonella spp</i>	5
			<i>Escherichia coli</i>	
<input type="checkbox"/> Echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi			<i>Salmonella spp</i>	5
			<i>Escherichia coli</i>	
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati	<i>Escherichia coli</i> *	1	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	5
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *		<input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i> ^{*(1)}	
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura	<i>Listeria monocytogenes</i> *	1		
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina			Istamina	9
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca da consumare crudi (RTE)			<i>Listeria monocytogenes</i>	5
			<i>Salmonella spp</i> *	

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e s.m.i. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

⁽¹⁾ La *Salmonella* nei Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati alla distribuzione va ricercata solo al primo campionamento della matrice (1 determinazione per ASL)

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

Sub-allegato A3 - Analisi microbiologiche su LATTE E DERIVATI

Latte crudo	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Latte crudo			<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter spp</i> * <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> * <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> * <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) * <input type="checkbox"/> <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *	5
Latte di tutte le specie trattato termicamente	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Latte UHT di tutte le specie	<i>Stabilità microbiologica</i> *	14		
<input type="checkbox"/> Latte pastorizzato di tutte le specie	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> Siero di latte in polvere di tutte le specie	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enterotossine stafilococciche</i>	5		
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	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Gelati e dessert a base di latte congelati	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *	5	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enterotossine stafilococciche</i> *	5
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta)			<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enterotossine stafilococciche</i> *	5 1
<input type="checkbox"/> Latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta)	<i>Muffe</i> *	1		
<input type="checkbox"/> Yogurt (se il prodotto è a base di frutta)	<i>Muffe</i> *	1		
Panna	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Panna			<i>Listeria monocytogenes</i>	5
Burro	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Burro			<i>Listeria monocytogenes</i>	5
Prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE		<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	
<input type="checkbox"/> Formaggi a base di latte crudo	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> <i>Escherichia coli</i> *	5 1	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Enterotossine stafilococciche</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) *	5 5
<input type="checkbox"/> Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico	<i>Escherichia coli</i>	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	
<input type="checkbox"/> Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	5	<input type="checkbox"/> <i>Enterotossine stafilococciche</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) *	5
<input type="checkbox"/> Formaggio grattugiato	<i>Muffe</i>	1		
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	5	<input type="checkbox"/> <i>Enterotossine stafilococciche</i>	5

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

<input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	
<input type="checkbox"/> Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	5	<i>Enterotossine stafilococciche</i>	5

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e s.m.i. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C.

La ricerca di enterotossine stafilococciche evidenziate in grigio è da effettuare nel caso di cariche di Stafilococchi coagulasi positivi $> 10^5$ ufc/g alla produzione.

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

Sub-allegato B – Analisi microbiologiche su alimenti di origine NON animale

FRUTTA E VERDURA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma)	<i>Escherichia coli</i> *	1	<i>Salmonella spp</i>	5
<input type="checkbox"/> 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)	5
<input type="checkbox"/> Semi germogliati pronti al consumo (IV Gamma), esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella spp</i> .			<i>Salmonella spp</i>	5
			<i>Listeria monocytogenes</i>	
<input type="checkbox"/> Vegetali a foglia, a bulbo, a stelo, pronti al consumo (IV Gamma)			<i>Virus dell'epatite A</i> *	1
			<i>Norovirus GI e GII</i> *	
<input type="checkbox"/> Vegetali a foglia pronti al consumo (IV Gamma)			<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) *	1
<input type="checkbox"/> Frutti di bosco III e IV Gamma			<i>Virus dell'epatite A</i> *	1
			<i>Norovirus GI e GII</i> *	
<input type="checkbox"/> Frutta secca in guscio o senza	<i>Muffe</i> *	1		
<input type="checkbox"/> Frutta disidratata			<i>Salmonella spp</i> *	1
DOLCIUMI	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao	<i>Enterobacteriaceae</i> *	1	<i>Salmonella</i> *	1
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Farine e farine miste per ulteriori preparazioni, cereali e prodotti a base di cereali (es. cereali per la prima colazione)	<i>Escherichia coli</i> *	1		
	<i>Salmonella spp</i> *			
<input type="checkbox"/> Paste alimentari all'uovo (pasta all'uovo fresca, pasta farcita fresca e precotta surgelata)	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *	1		
	<i>Bacillus cereus</i> presunto *			
	<i>Salmonella</i> *			
	<i>Listeria monocytogenes</i> *			
	<i>Clostridium perfringens</i> *			
<input type="checkbox"/> Paste alimentari all'uovo (pasta all'uovo fresca, pasta farcita fresca e precotta surgelata)			<i>Enterotossine stafilococciche</i> (*)	1
PRODOTTI DA FORNO	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Pasticceria da forno, biscotteria da forno, pane, prodotti di panetteria	<i>Muffe</i> *	1		
<input type="checkbox"/> Pasticceria fresca	<i>Escherichia coli</i> *	1	<i>Salmonella spp</i> *	5
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *		<i>Listeria monocytogenes</i>	
	<i>Bacillus cereus</i> presunto *		<i>Enterotossine stafilococciche</i> (*)	

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

SALI, SPEZIE, ZUPPE, SALSE, INSALATE E PRODOTTI PROTE	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Spezie disidratate (es. cannella, pepe disidratati) - erbe aromatiche disidratate (es. basilico, prezzemolo disidratati)	<i>Escherichia coli</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
	<i>Bacillus cereus</i> presunto *		<i>Salmonella</i> *	
	<i>Clostridium perfringens</i> *			
ALIMENTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, COME DEFINITI DAL REGOLAMENTO (UE) N. 609/2013	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Alimenti in polvere per lattanti (Formule) - Alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi			<i>Salmonella</i>	5
			<i>Cronobacter spp.</i>	30
<input type="checkbox"/> Alimenti per lattanti pronti per l'uso - alimenti ai fini medici speciali pronti per l'uso			<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> Alimenti di proseguimento in polvere			<i>Salmonella</i>	5
BEVANDE	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Acqua minerale			<i>Coliformi</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Streptococchi fecali</i> <i>Anaerobi sporigeni solfito-riduttori</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5
<input type="checkbox"/> Acqua potabile (Case dell’acqua e cisterne)			<i>Escherichia coli</i> <i>Batteri coliformi</i> <i>Enterococchi intestinali</i> <i>Clostridium perfringens</i> , spore comprese	5
<input type="checkbox"/> Succhi e nettari di frutta o di ortaggi, non pastorizzati pronti al consumo (IV Gamma), oppure sottoposti ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione			<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) *	5
			<input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp.</i>	
			<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	
ALIMENTI TRASFORMATI NON COMPRESI NELLE CATEGORIE DA 1 A 17, ESCLUSI GLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. pesto, insalate miste, tramezzini, insalate di riso, insalata di pollo)	<i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
	<i>Escherichia coli</i> *			
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> *			
	<i>Bacillus cereus</i> presunto *			
	<i>Clostridium perfringens</i> *			
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari contenenti carni macinata	<i>Escherichia coli</i> *	1		
<input type="checkbox"/> 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 Salmonella	<i>Salmonella</i> *	1		

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

ALIMENTI TRASFORMATI NON COMPRESI NELLE CATEGORIE DA 1 A 17, ESCLUSI GLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Altre preparazioni non contenenti carne macinata	<i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) * <i>Escherichia coli</i> * <i>Stafilococchi coagulasi</i> positivi * <i>Bacillus cereus</i> presunto * <i>Clostridium perfringens</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne	<i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) * <i>Escherichia coli</i> * <i>Stafilococchi coagulasi</i> positivi * <i>Bacillus cereus</i> presunto * <i>Clostridium perfringens</i> * <i>Escherichia coli</i> * <i>Stafilococchi coagulasi</i> positivi * <i>Bacillus cereus</i> presunto * <i>Clostridium perfringens</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo	<i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) * <i>Escherichia coli</i> * <i>Stafilococchi coagulasi</i> positivi * <i>Bacillus cereus</i> presunto * <i>Clostridium perfringens</i> *	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	5

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

ALIMENTI TRASFORMATI NON COMPRESI NELLE CATEGORIE DA 1 A 17, ESCLUSI GLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari contenenti carne macinata. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella	Enterobacteriaceae (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) *	1	Listeria monocytogenes	5
	Escherichia coli *			
	Stafilococchi coagulasi positivi *		Salmonella spp.	
	Bacillus cereus presunto *			
	Clostridium perfringens *			
<input type="checkbox"/> Preparazioni 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			Salmonella spp.	5
<input type="checkbox"/> 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	Enterobacteriaceae (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) *	1	Listeria monocytogenes	5
	Escherichia coli *			
	Stafilococchi coagulasi positivi *		Salmonella spp.	5
	Bacillus cereus presunto *			
	Clostridium perfringens			
<input type="checkbox"/> Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti (P)	Enterobacteriaceae (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) *	1	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) *	1
	Escherichia coli *			
	Stafilococchi coagulasi positivi *			
	Bacillus cereus presunto *			
	Clostridium perfringens *			
<input type="checkbox"/> 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	Enterobacteriaceae (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) *	1	Listeria monocytogenes	5
	Escherichia coli *			
	Stafilococchi coagulasi positivi *		Salmonella spp. *	
	Bacillus cereus presunto *		Enterotossine stafilococciche (vedi nota 1 tab. 21 all.1) *	
Clostridium perfringens *				
<input type="checkbox"/> Semiconserve	Muffe *	1	Listeria monocytogenes	5

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

ALIMENTI TRASFORMATI NON COMPRESI NELLE CATEGORIE DA 1 A 17, ESCLUSI GLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Conserve non acide o acidificate, ad alta aw 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)			Stabilità microbiologica	9
<input type="checkbox"/> Conserve acide o acidificate stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente	pH	1		
<input type="checkbox"/> Conserve in salamoia e alle conserve a bassa aw (es. pesto sott'olio) stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente	aw	1		

OVOPRODOTTI				
OVOPRODOTTI o prodotti a base di uova di cui al reg (CE) 2073/2005	<input type="checkbox"/> PRODUZIONE	UC	<input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE (o produzione con prelievo di prodotto finito)	UC
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (prodotti in cui l'uovo rappresenta l'ingrediente principale)	Enterobatteriacee	5		
<input type="checkbox"/> Ovoprodotti, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella. Prelievo in singola unità campionaria			<i>Salmonella spp.*</i>	1

Gli analiti evidenziati in **grassetto** NON necessitano di garanzia dei diritti alla difesa.

Gli analiti che presentano l'asterisco non sono previsti dal Reg. 2073/05 e smi. e verranno analizzati dal Laboratorio sulla prima delle 5 U.C

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026

REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNAASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCM 2026

Verbale di campionamento N°..... del.....

Dipartimento di Prevenzione – ASL di

Servizio

Tel.

PEC

Sub-allegato C – Altre ricerche

Criteri di igiene del processo nella macellazione	Esame
Carcassa di <input type="checkbox"/> suino <input type="checkbox"/> bovino <input type="checkbox"/> ovino <input type="checkbox"/> caprino <input type="checkbox"/> equino <input type="checkbox"/> tacchini (Reg. CE 2073/05 e smi)	<i>Salmonella spp</i>
Carcasse di polli da carne (Reg. CE 2073/05 e smi) – campionamento in 5 U.C.	<i>Salmonella spp.</i> <i>Campylobacter spp</i>
Carcassa di <input type="checkbox"/> bovino <input type="checkbox"/> ovino <input type="checkbox"/> caprino <input type="checkbox"/> suino <input type="checkbox"/> equino (Reg. 2073/2005 e s.m.i.) <input type="checkbox"/> Metodo distruttivo: 20 cm ² tessuti/cute (pool di 4 frammenti di 5 cm ² e spessore 5 mm) <input type="checkbox"/> Metodo NON distruttivo: <input type="checkbox"/> sponge bag <input type="checkbox"/> tampone secco e umido <input type="checkbox"/> tampone di garza	CMT Enterobatteriacee

Criteri di igiene delle superfici			Esame
Campioni da superfici n.....	100 cm ²	altra superficie cm ²	CMT Enterobatteriacee
1)	5)	9)	E. coli
2)	6)	10)	S. coagulasi +
3)	7)	11)	<i>L. monocytogenes</i>
4)	8)	12)	

Matrice	Esame
<input type="checkbox"/> Muscolo prelevato al macello (Reg. UE 2019/627)	<i>Salmonella spp</i> E. coli Carica batterica totale <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> Stafilococchi coagulasi +
<input type="checkbox"/> Fegato prelevato al macello (Reg. UE 2019/627)	<i>Salmonella spp</i>
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi, preparati o trasformati	Larve di Anisakidae
<input type="checkbox"/> (*).....	identificazione specie
<input type="checkbox"/> (**).....	<input type="checkbox"/> (2).....

(1) Specificare la matrice alimentare.

(2) Campo da utilizzare, se necessario, per le matrici alimentari, i pericoli o le combinazioni matrice-pericolo, che non dovessero essere compresi nei sub-allegati precedenti. Specificare la matrice prelevata ed il pericolo da determinare (esame), che sono da concordare preventivamente con il Laboratorio territoriale I.Z.S. di riferimento.

Firma del presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/

PRCM 2026

Maggio 2026