



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
CITTÀ DI VENARIA REALE
Provincia di Torino
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (TO)
Tel. 011/495850 Fax 011/5533144

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI NIDO,
SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL COMUNE DI
VENARIA REALE**

CIG 9241085097

ALLEGATO 11

CRITERI MICROBIOLOGICI

I criteri microbiologici da rispettare sono quelli previsti dal documento **Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti** pubblicate da Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) nell'ambito del Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011, nella versione in vigore, visionabile sul sito http://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf.

I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento.

Nelle tabelle che seguono sono indicati con il simbolo "x" i parametri da ricercare per le diverse tipologie di prodotto alimentare.

MATRICI	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microorganismi aerobi	E. coli β-glucuronidasi positivo	Enterobatteria o re	Stafilococchi coagulasi positivi	Anaerobi solfito riduttori	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Muffe e lieviti	Clostridium perfringens	Campylobacter spp termofilo (avicola)	Yersinia enterocolitica pres.	E.coli O157	Pseudomonas spp presunto	Batteri lattici	Bacillus cereus presunto	Norovirus + altri	Coliformi totali	Spore di anaerobi solfito riduttori	
PRODOTTI A BASE DI CARNE		NOTE																		
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (Prosciutto cotto, arrosto tacchino, manzo stufato, salame cotto, mortadella...)		X	X	X	X	X	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Prodotti di salumeria crudi stagionati (prosciutto crudo, salame crudo, bresaola coppa, pancetta, lardo...)		---	X	X	X	X	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Prodotti a base di carne da consumarsi cotti (wurstel - ricade anche nei cotti pastorizzati -, salsiccia, cotechino fresco...)		X	X	X	X	X	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
CARNI FRESCHE																				
Carne fresca e refrigerata BOVINA		X	X	X	---	X	X	X	---	X	---	---	X	---	---	---	---	---	---	
Carne fresca e refrigerata SUINA		X	X	X	---	X	X	X	---	X	---	X	---	---	---	---	---	---	---	
Carne fresca e refrigerata AVICOLA		---	X	X	X	X	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	
Carne macinata		X	X	X	X	X	X	X	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Preparazioni a base di carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rolatine...)		X	X	X	X	X	X	X	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE AL CONSUMO																				
Preparazioni multi-ingredienti COTTE refrigerate o a temperatura di mantenimento (es. Primi-secondi-contorni cotti), (es. vitello tonnato-pollo in gelatina-salmone in salsa-insalata di riso o pollo, ecc.)	contenenti prodotti a base di carne o della pesca o semiconservate	X	X	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
	contenenti prodotti ricchi di amido e di verdure cotte	X	X	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---	
Preparazioni multi-ingredienti NON COTTE o con alcuni INGREDIENTI CRUDI (es. insalate miste, caprese), (es. pesto non pastorizzato e pasta al pesto), (panini farciti, tramezzini)		X	X	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---	
	panini farciti, tramezzini	X	X	---	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---	

MATRICI	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microorganismi mesofili aerobi	E. coli β-glucuronidasi positivo	Enterobatteriacee	Stafilococchi coagulasi positivi	Anaerobi solfito riduttori	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Muffe e lieviti	Clostridium perfringens	Campylobacter spp termofilo (avicola)	Yersinia enterocolitica pres.	E.coli OX57	Pseudomonas spp presunto	Batteri lattici	Bacillus cereus presunto	Norovirus + altri	Coliformi totali	Spore di anaerobi solfito riduttori
		CONSERVE - SEMICONSERVE																	
Conserve vegetali, carnee, ittiche (tonno sottolio, budino, panna cotta ...)		---	---	---	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Semiconserve – R.E.P.F.E.D. (pesto, ...)		---	---	---	X	X	X	X	X	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---
PRODOTTI DELLA PESCA																			
Pesce e preparazione a base di pesce crudo (sushi, acciughe marinate)		X	X	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Salmon e altro pesce affumicato intero o affettato sv, insalata di mare, acciughe sotto sale, molluschi e crostacei cotti, surimi		X	X	X	X	---	X	X	---	X	---	---	---	---	---	X	---	---	---
Pesce (fresco e surgelato), crostacei, molluschi, gasteropodi, molluschi e crostacei crudi e prep. a base di pesce		---	X	---	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
PASTICCERIA FRESCA																			
Pasticceria fresca		X	X	X	X	---	X	X	X	---	---	---	---	---	---	X	---	X	---
PRODOTTI DA FORNO																			
Pasticceria e biscotteria da forno, pane e prodotti di panetteria		X	X	---	X	---	---	---	X	---	---	---	---	---	---	X	---	X	---
Pane grattugiato		X	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---	---	---	---	X	---	X	---
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA																			
Prodotti a base di uova pronti al consumo (uova pastorizzate e in polvere)		X	---	X	X	---	X	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Uova in guscio		---	---	---	---	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
PASTE ALIMENTARI (X008)																			
Pasta all'uovo fresca e pasta farcita artigianale non confezionata		X	X	---	X	---	X	X	X	---	---	---	---	---	---	X	---	X	---
Pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita precotta surgelata, pasta all'uovo secca industriale		X	X	X	X	---	X	X	X	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---
FARINE E CEREALI																			
Farine e farine miste		X	X	X	X	---	X	---	X	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---
Cereali		X	X	X	X	---	X	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MATRICI	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microorganismi mesofili aerobi	E. coli β-glucuronidasi positivo	Enterobatteriacee	Stafilococchi coagulasi positivi	Anaerobi solfito riduttori	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Muffe e lieviti	Clostridium perfringens	Campylobacter spp termofilo (avicola)	Yersinia enterocolitica pres.	E.coli OX57	Pseudomonas spp presunto	Batteri lattici	Bacillus cereus presunto	Norovirus + altri	Coliformi totali	Spore di anaerobi solfito riduttori
		ALIMENTI PER L'INFANZIA E MEDICI SPECIALI																	
Alimenti in polvere per l'infanzia, di proseguimento e dietetici pronti		X	---	X	X	X	X	---	X	---	---	---	---	---	---	X	---	---	---
TAMPONI DI SUPERFICIE																			
Attrezzature, utensili e piani di lavoro		X	---	X	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Per i tamponi di superficie (non presenti nelle *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*) i limiti da rispettare sono i seguenti:

SUPERFICI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (dopo sanificazione)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE
Microorganismi mesofili aerobi	≤ 10/cm ²
Enterobatteriacee	≤ 1/cm ²