



# **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia*

*Ufficio Servizi per le Scuole*

## **Criteria Microbiologici**

**Allegato n. 3**

(pag.1 – 6)

	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE		CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO		
<b>CARNI BOVINE CRUDE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
carni crude macinate (da sottoporre a trattamento termico)	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g	<i>Escherichia coli</i>	50 ufc/g	
<b>CARNI SUINE CRUDE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
<b>CARNI AVICUNICOLE CRUDE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
carcasse intere refrigerate o congelate	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
tagli di carne refrigerata e non	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
<b>PRODOTTI ITTICI</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
pesce, intero o a tranci, refrigerato o congelato	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
tonno in scatola	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	istamina	200 mg/Kg			
<b>CARNI COTTE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
pezzi interi (tagli)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
porzioni unitarie	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	

			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
<b>ragù di carne</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
<b>brodo di carne</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
<b>PRODOTTI DI SALUMERIA</b>					
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi*</b>	<b>limiti*</b>	
<b>prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, etc.)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>2</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>prodotti crudi affettati</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
			stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>2</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
<b>prodotti cotti interi (prosciutto cotto, etc)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>prodotti cotti affettati</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>FORMAGGI E LATTICINI</b>					
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi</b>	<b>limiti</b>	
<b>formaggi stagionati a base di latte crudo (grana, parmigiano, emmenthal, etc)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>4</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>formaggi freschi (mozzarella, ricotta, etc.)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>formaggio grattugiato</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>4</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>burro</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>yogurt</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>latte pastorizzato</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			

<b>PRODOTTI DA FORNO</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
pane comune, biscotti secchi, etc.			muffe	< 10 ufc/g	
pane grattugiato			muffe	< 10 ufc/g	
<b>VERDURE FRESCHE PRONTE AL CONSUMO</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
insalata verde, carote, pomodori, prezzemolo, sedano, etc.)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>VERDURE COTTE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
spinaci, zucchine, patate, fagiolini, cavolfiore, biette, etc.	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili coliformi totali	1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>PRIMI PIATTI CRUDI</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
paste all'uovo industriali secche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
paste all'uovo artigianali fresche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
gnocchi e paste farcite industriali - pasta fresca confezionata	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
paste farcite artigianali fresche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
<b>PRIMI PIATTI COTTI</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
pasta in bianco, riso in bianco			aerobi mesofili coliformi totali	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g 50 ufc/g	
pasta e riso conditi			aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	

			coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA</b>					
	<b>microorganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microorganismi*</b>	<b>limiti*</b>	
<b>insalate di pollo, di pesce, etc. con maionese</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>insalate di riso</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>insalata russa</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>involtini di prosciutto</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>polpette e polpettoni</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>ripieni cotti</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>besciamella</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>pesto</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>					
	<b>microorganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microorganismi</b>	<b>limiti</b>	
<b>uova intere fresche - Cat. A</b>	<i>Salmonella</i>	assente su guscio e tuorlo			
<b>ovoprodotti</b>					
<b>a - uova sgusciate, pastorizzate, congelate, tuorlo pastorizzato</b>	b - c - d -	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g		
<b>albume pastorizzato congelato</b>					
<b>uova pastorizzate in polvere</b>					
<b>albume pastorizzato cristallizzato</b>					
<b>prodotti a base di uova</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g o ml	
<b>maionese</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>DESSERT</b>					
	<b>microorganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microorganismi</b>	<b>limiti</b>	
<b>budini</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>macedonie</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			

gelati	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
preparati per gelato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
<b>BEVANDE</b>					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
succhi di frutta pastorizzati			muffe	< 10/ml	
<b>acque minerali in bottiglia o contenitori**</b>					
	parametro	valore di parametro			
	<i>Escherichia coli</i>	0/250 ml			
	enterococchi	0/250 ml			
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0/250 ml			
	conta colonie a 22°C	100/ml			
<b>acqua potabile**</b>					
	parametro	valore di parametro			
	<i>Escherichia coli</i>	0/100 ml			
	enterococchi	0/100 ml			
* limiti adottati in base a linee guida o standard di riferimento resi pubblici da organismi scientifici o di consulenza ove non contrassegnato dall'asterisco, i limiti si intendono riferiti al Reg. CE 2073/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006					
** 31/2001 mod 27/2002					