



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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA, ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI E ALIMENTI PRONTI A FINI MEDICI SPECIALI					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti 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. (<i>E. sakazakii</i>). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>).
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Formule di proseguimento in polvere
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ¹ *			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g ² *			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso contenenti carne. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Formule per lattanti e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Formule di proseguimento in polvere.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Alimenti per lattanti e 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 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Cronobacter</i> spp.	ISO/TS 22964			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp., a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossina nell'alimento



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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

² di cariche $\geq 10^4$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g *			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE.

3. FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ULTERIORI PREPARAZIONI					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta 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 SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

4. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA ¹ PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{2 *}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili **			Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte e solo in fase di commercializzazione. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Muffe	ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Pasticceria fresca Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g			Preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza, solo nel caso:

² di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

¹ ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Prodotti a base di uova
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
				Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Alimenti pronti a base di uova
	ISO 11290-2				Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		$\leq 100 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		$\leq 100 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^1 *$			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	$\leq 100 \text{ ufc/g}^1 *$			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	$\leq 100 \text{ ufc/g}$			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	$\leq 1000 \text{ ufc/g}$			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5 \text{ ufc/g}$ e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

7. CARNI FRESCHE					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e smi	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g *			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> e variante monofasica 1, 4, [5],12:i:-	ISO 6579 e schema White- Kaufmann-Le Minor			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Solo carne fresca di pollame
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza solo nel caso di alimenti RTE.



8. CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Carni macinate: 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		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Carni macinate.
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Preparazioni di carne da consumarsi cotte.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude. Carni macinate e preparazioni di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte
				Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1				Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE).
	ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g *			Carni da consumarsi crude. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤ 100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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 <i>Salmonella</i> spp. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti a base di carne pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. per i prodotti pronti per il consumo (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g **			Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità. (v. Allegato) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g **			Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche $\geq 10^4$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. Ogni unità campionaria deve essere costituita da 50 g (25 g per piccole specie come <i>Donax</i> spp.) di polpa e di acqua intervalvare, provenienti da almeno 10 soggetti (vedi nota 2)
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
		≤ 100 ufc/g			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti.
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g ^{**}			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STO/STN. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g ^{**}			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Virus Epatite A	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata ^{**}			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Norovirus GI e GII	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata ^{**}			In attesa che la Commissione Europea stabilisca i criteri per i norovirus nei molluschi bivalvi vivi, tale ricerca va eseguita solo a fronte di evidenze epidemiologiche (vedi allegato 8)



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI					
MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Alimenti pronti per il consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste per i molluschi bivalvi vivi secondo la nota 4 del suddetto regolamento. 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			Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Assente in 25 g **			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Istamina	HPLC			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (vedi nota 17 Reg CE/2073/05 e s.m.i.)
				Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina Reg CE/2073/05 e s.m.i.)
				Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.

Nota 2: il numero raccomandato di molluschi bivalvi vivi da sottoporre al laboratorio è riportato nell'Annex B della norma ISO/FDIS 6887-3:2016



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

11. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 500 ufc/ml ¹			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	ISO 10272-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)

¹ Latte vaccino e latte di altre specie

² Per parametri aggiuntivi vedi specifici decreti regionali (in base all'Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007, l'aflatossina M1 rientra nel panel di analisi per tale matrice).

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stabilità microbiologica ¹	Conferenza Stato Regioni del 10 maggio 2007 ¹	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Latte UHT. Incubazione della confezione integra 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 ² , ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla distribuzione effettuato in almeno due unità campionarie e cinque aliquote. Prelievo alla produzione/importazione effettuato in almeno 14 unità campionarie e tre/quattro aliquote.
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Latte pastorizzato e 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			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Latte pastorizzato. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7, 8)

¹ prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove interlaboratorio

² Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli, ...) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.



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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

13. LATTE ¹ IN POLVERE E SIERO DI LATTE ¹ IN POLVERE					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo	Criteri sicurezza alimentare	NOTE
			Reg CE/2073/05 e s.m.i	Reg CE/2073/05 e s.m.i	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		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			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Il criterio si applica ai prodotti pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. (vedi note 4, 5, 6, 7, 8)
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
	(Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)				

¹ Latte vaccino e latte di altre specie



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

14. 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	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/ g ¹ *			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Muffe	ISO 21527-1	≤ 100 ufc/g			Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta) Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Alimenti pronti diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

15. BURRO E PANNA					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		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	≤ 100 ufc/g ¹ *			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 alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Alimenti pronti diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤ 10.000 ufc/g			Formaggio a base di latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da 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 SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)

PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da 5 unità campionarie
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		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.
			Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		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 ISO 21527-2	≤ 100 ufc/g			Formaggio grattugiato. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità Applicabile ai prodotti del capitolo 2 punti 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5 dell'Allegato 1 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. relativamente al parametro stafilococco coagulasi positivo.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g **			Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (III e IV gamma)					
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO					
PARAMETRO	Metodi	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo). Semi germogliati pronti al consumo (prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di <i>Salmonella</i> spp.)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Semi germogliati.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g **			Vegetali a foglia.
Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	ISO 15126	Assente in 25 g **			Frutti di bosco e vegetali a foglia. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		Vedi All. I, cap. 2 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g o ml **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (ES. PESTO, INSALATE MISTE, TRAMEZZINI ...)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti carni macinate. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤ 500 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤ 10.000 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
		≤ 10.000 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 1000 ufc/g ^{2*}			Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\geq 10^5$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche $\geq 10^4$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

20. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (ES. PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE, VITELLO TONNATO, GALANTINA, INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO...)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤100 ufc/g ^{1 *}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤10 ufc/g ^{2 *}			Preparazioni alimentari contenenti carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≥ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

21. SPEZIE (es. cannella, pepe disidratati) - ERBE AROMATICHE (es. basilico, prezzemolo disidratati)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≥ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

PRCUA 2020-2022

Allegato I - Criteri microbiologici

22. CONSERVE – SEMICONSERVE – REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO CONTENUTO IN UMIDITÀ, ...)					
Parametri	Metodi	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
pH	Metodo accreditato (MMFHPB, AOAC, ISO, Metodo Interno)	≤ 4.6			La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossinogenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Aw	ISO 21807	≤ 0.93			La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossinogenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stabilità ¹	ISS 96-35	Conforme			Solo per le conserve. Prelievo alla produzione/importazione da eseguire con tre/quattro aliquote composte da 14 unità campionarie. Prelievo alla distribuzione da eseguire con una sola aliquota composta da 3 unità campionarie.
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	≤ 10 ufc/g			Solo per le semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Muffe	ISO 21527-1 ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.



22. CONSERVE – SEMICONSERVE – REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO CONTENUTO IN UMIDITÀ, ...)					
PARAMETRO	METODO	Criteri ulteriori - valori guida	Criteri igiene processo	Criteri sicurezza alimentare	NOTE
Clostridi produttori di tossine botuliniche	CNRB30.000 (Mouse test) CNRB31.000 (PCR test) ISO/TS 17919 (PCR test)	Assenti **			La ricerca verrà eseguita nelle conserve e semiconserve (compresi i REPFED) solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH > 4.6 e Aw > 0.935) nei prodotti non sottoposti a trattamenti di stabilizzazione microbiologica (es. sterilizzazione nel caso di conserve poche acide (pH>4.6) o pastorizzazione nel caso di conserve acide, oppure pastorizzazione unita alla conservazione in condizioni di refrigerazione per le semiconserve. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Tossine botuliniche	CNRB30.000 (Mouse test)	Assente *			La ricerca verrà eseguita solo in presenza di valori di pH e Aw compatibili con la crescita e tossinogenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche (pH > 4.6 e Aw > 0.935). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Vedi All. I, cap. 1 del Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i	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, 5, 6, 7 e 8).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 g **			Solo per semiconserve (compresi REPFED) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

¹ prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove inter laboratorio

* Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

² di cariche $\geq 10^5$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

³ di cariche $\geq 10^4$ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida (di cui alle linee guida per il controllo ufficiale del 10/11/2016, Intesta Stato-Regioni n. 212/CSR) verranno gestiti come criteri di sicurezza