

Allegato E – Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti

PRODOTTI DA IMPIEGARE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il servizio di pulizia deve essere effettuato esclusivamente con l'uso di prodotti conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.1 delle "Specifiche tecniche" del DM 24.05.2012 nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto d'appalto.

L'Impresa dovrà fornire al Responsabile dell'Area Patrimonio, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, le schede tecniche delle tipologie dei prodotti utilizzati, con precisazione delle loro caratteristiche qualitative, e le concentrazioni che si intendono adottare per le pulizie per ogni specifica superficie.

Per i servizi igienici, in particolare, dovrà essere precisato il tipo di agente sanificante adottato per l'abbattimento della carica batterica, per ogni tipo di superficie presente nei servizi stessi.

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'Impresa per le pulizie, devono essere conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.1 delle "Specifiche tecniche" del DM 24.05.2012 **nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto d'appalto.**

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ...",

b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 delle "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati" del DM 24.05.2012 nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto.

I prodotti diversi da quelli per l'igiene e disinfettanti di cui ai precedenti commi sono, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati "superconcentrati". Per "prodotti superconcentrati" si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso. I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Queste categorie di prodotti debbono essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati".

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso ecc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

L'Impresa non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/ profumante.

È vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne per l'uso esclusivo di spolveratura a secco di opere artistiche e comunque su richiesta specifica della stazione appaltante). Per i prodotti cosmetici per la pulizia delle mani è indispensabile richiedere l'autorizzazione sanitaria per l'attività di produzione cosmetici ai sensi della Legge 11 ottobre 1986 n. 713 (Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita dei cosmetici), come previsto dalla deliberazione della Giunta provinciale 20 gennaio 2012 n. 41.

L'impresa si impegna, negli immobili ove tale fornitura è prevista, a fornire a proprie cure e spese, a ciclo continuo, le soluzioni detergenti liquide per dosatori o affini, sacchetti contenitori per assorbenti, la carta igienica, e gli asciugamani necessari per i servizi igienici. Tutti suddetti prodotti devono comunque essere di tipo compostabile.

L'Impresa dovrà produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di sanificazione e detergenza (e per altri scopi, per esempio ceratura delle superfici) durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione deve essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta di Opera.

Opera Universitaria si riserva di effettuare prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale dei dosaggi e delle soluzioni al fine di verificare il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal capitolato e relativi allegati.

SANIFICAZIONE

Sono a carico della ditta la pulizia ordinaria, la sanificazione, la deterzione e disinfezione, la pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature. La ditta fornirà tutto il materiale necessario per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per i servizi.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando questi sono consigliati nelle schede tecniche di sicurezza.

Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone liquido, tovagliette a perdere o asciugamano ad aria.

Ogni giorno:

<i>in tutti i locali (compresi gli spogliatoi e i servizi igienici)</i>	- Scopatura ad umido/deterzione dei pavimenti.
<i>nella zona cucina</i>	- Deterzione/disinfezione accessori (coltelli/utensili – affettatrici – pelapatate ecc.). - Asporto residui carboniosi sul fry-top e Brasiera. - Lavaggio e pulizia di canaline e pozzetti di scarico (da questi ultimi vanno anche asportati residui alimentari). Le operazioni di pulizia in cucina possono iniziare solo dopo aver finito la preparazione e somministrazione dei pasti.
<i>nei locali zona lavaggio</i>	- Deterzione tavoli appoggio, lavastoviglie.
<i>nella zona servizi igienici</i>	- Spolveratura a umido degli specchi, deterzione/disinfezione sanitari, rubinetti, mensole, contenitori spazzole WC. I servizi igienici devono essere puliti e riordinati al termine dell'orario di distribuzione dei pasti.
<i>nella zona consumo pasti</i>	- Scopatura a umido con lavaggio e risciacquo dei pavimenti. - Deterzione e disinfezione dei tavoli. - Spolveratura ad umido delle sedie. Tra un turno e l'altro, dato il poco tempo disponibile, è sufficiente che la zona venga resa agibile e sgomberata da eventuali residui di cibo e altro.
<i>nella zona distribuzione self service</i>	- Scopatura ad umido/deterzione dei tavoli piani appoggio, elementi bagnomaria. - Spolveratura ad umido delle tramogge porta-pane, dei vani porta posate, dei vani portapiatti. - Deterzione dei vetri di protezione, delle stoviglie, posate ed utensili.

Ogni settimana:

- deterzione e disinfezione dei frigoriferi, degli armadi caldi e delle pareti piastrellate; deterzione della friggitrice, disincrostazione lavelli o vasche e lavastoviglie;
- rimozione dalle celle frigo delle derrate alimentari e deterzione e disinfezione ripiani, pareti interne, guarnizioni, maniglie, porte, pareti esterne, maniglie esterne;
- per tutti i locali spolveratura a umido dei davanzali delle finestre e disinfezione delle pareti piastrellate e porte;
- asporto residui di incrostazioni su cappe aspirazione e filtri.

Ogni quindici giorni:

- detersione scaffali in magazzino

Ogni mese:

- per tutti i locali pulizia e lavaggio vetri e serramenti (interni ed esterni), spolveratura coprilampade e deragnatura

Ogni tre mesi

- pulizia e spurgo di tutti gli scarichi compresi pozzetti e fosse biologiche

Almeno ogni tre mesi

- scongelamento di frigo e celle freezer
- pulizie dei tendaggi

Gli interventi di sanificazione che hanno una cadenza settimanale, quindicinale, mensile ed oltre, devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria elabora entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la sanificazione, detersione e disinfezione delle strutture e delle attrezzature indicando le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati. L'Ente ha la possibilità di chiedere integrazioni.

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo.

La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

- | | |
|----------------------------|--|
| <u>Primo intervento:</u> | fine mese di aprile inizio del mese di maggio, sia in ragione del tempo di sviluppo sia per evitare resistenza ai principi attivi impiegati; |
| <u>Secondo intervento:</u> | fine mese di giugno inizio mese di luglio; |
| <u>Terzo intervento:</u> | mesi di settembre inizio di ottobre; |
| <u>Quarto intervento:</u> | fine dicembre inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale) |

Dopo ognuno di questi trattamenti deve seguire, a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed eventualmente, se necessario, un nuovo trattamento.

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria elabora, entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la derattizzazione e disinfestazione delle strutture e delle attrezzature indicando per ogni struttura i punti di intervento e di monitoraggio nonché le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati o l'eventuale nominativo della ditta che effettua gli interventi. L'Ente ha la possibilità di chiedere integrazioni.

SMALTIMENTO OLI ESAUSTI

Lo smaltimento dell'olio di frittura deve avvenire almeno ogni 3 mesi avvalendosi di aziende autorizzate.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Al termine di ciascun pasto i rifiuti devono essere allontanati dalla cucina e dalle sale ristoro; nei lavandini e sui ripiani da lavoro non devono rimanere avanzi o stoviglie sporche.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dalle sale ristoro, devono essere raccolti dopo ogni ciclo di lavorazione, a cura e spese dell'Impresa, negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi cassonetti esterni per la raccolta.

L'Impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune, sede della struttura interessata, in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari l'Impresa deve provvedere immediatamente, a proprie cure e spese, a ripristinare la rete di scarico.

SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DELLE SUPERFICI

All'interno della cucina e delle zone di deposito degli alimenti saranno effettuati dei controlli microbiologici, con dei tamponi, per verificare l'efficacia delle operazioni di deterzione e disinfezione.

Le superfici maggiormente interessate saranno quelle che possono rappresentare un pericolo di contaminazione crociata.

Si effettueranno dei controlli sulle stoviglie, all'uscita dalla lavastoviglie.

Si utilizzano i seguenti valori di riferimento come requisiti minimi. Resta inteso che devono essere assenti microrganismi patogeni:

Giudizio	Carica microbica totale Ufc/10 cmq	Coliformi totali Ufc/10 cmq	Stafilococchi aurei Ufc/10 cmq
Buono	0 -50	0 -5	0 – 2
Sufficiente	51 - 200	6 - 20	3 – 10
Insufficiente	> 200	> 20	> 10

In presenza di un giudizio "insufficiente" la ditta provvederà immediatamente a controllare e rivedere le operazioni di deterzione disinfezione delle superfici, sensibilizzando il personale alle corrette procedure.

SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

All'interno della cucina, nella zona di somministrazione e nelle delle zone di deposito degli alimenti saranno effettuati dei controlli microbiologici, con il prelievo di campioni di alimenti al fine di verificare le corrette modalità di conservazione e la salubrità degli stessi alimenti.

Oggetto del controllo saranno anche i campioni conservati e rappresentativi di quanto somministrato, come stabilito all'articolo 58 del Capitolato speciale "conservazione dei campioni".

Per i controlli microbiologici si usano come riferimento delle norme specifiche, se presenti, o valori riportati nella letteratura scientifica e nelle GMP (Buone Norme di Produzione).

I principali riferimenti per la qualità e la sicurezza degli alimenti, sono i nuovi Regolamenti di Igiene della CE:

- Regolamento 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
- Regolamento 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale)
- Regolamento 854/2004 (organizzazione dei controlli ufficiali)
- Regolamento 882/2004 (verifica della conformità alla normativa nel controllo ufficiale).

Il Regolamento 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici per gli alimenti, secondo criteri di sicurezza e di igiene del processo.

Le tabelle di seguito riportate si applicano nel caso in cui il Regolamento 2073/2005 non dia alcun riferimento oppure nel caso in cui esse siano maggiormente restrittive.

RINTRACCIABILITA'

La gestione della sicurezza degli alimenti, nell'ambito del magazzino e della cucina, deve basarsi sulla costante applicazione della rintracciabilità secondo i principi del Regolamento CE n. 178/2003 e secondo le Linee Guida che sono state pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale del 19.12.2005.

TABELLA A: CARNI BOVINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito-riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e2	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	5e6	1e2	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10
Preparazioni di carne (salsiccia, ecc.)	5e6		5e2	1e3	Assente/1g	<11/g	10

TABELLA B: CARNI OVINE – CAPRINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito- riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni di carne refrigerata e non	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10

TABELLA C: CARNI SUINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito-riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10
Preparazioni di carne (salsiccia, ecc.)	5e6		5e2	1e3	Assente/1g	<11/g	10

TABELLA D: CARNI AVICUNICOLE – SELVAGGINA CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito- riduttori Ufc/g
Carcasse intere refrigerate o congelate	5e6	1e3	1e2	5e2	Assente/25g	<11/g	50
Tagli di carne refrigerata e non	1e7	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	

TABELLA E: PRODOTTI ITTICI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	1e5 – 1e6	1e2 –1e3	10 –1e2			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi a base di pesce	1e5 – 1e6	3e2 –3e3	10 –1e2			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi molluschi eduli lamelli – branchi	1e5 – 1e6	1e2 –1e3	<10			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi pesci, crostacei e molluschi interi o pezzi	1e5 – 1e6	1e2 –1e3	10 –1e2			Assente/25g	<11/g

TABELLA F: CARNI COTTE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito-riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g	Cl.solfito-riduttori Ufc/g
Pezzi interi e tagli	3e5	1, 1e3	<10	1e2	<10	Assente/25g	Assente/25g	5		5
Porzioni unitarie	3e5	1, 1e3	<10	1e2	<10	Assente/25g	Assente/25g	5		5
Ragù di carne	3e5	1, 1e3	<10	1e2	10	Assente/25g	Assente/25g	<10		<10
Brodo di carne	1e4	1e2	<10	1e2	<50	Assente/25g	Assente/25g	5	1e2	5

TABELLA G: PRODOTTI DI SALUMERIA

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus (coagulasi+) Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito-riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, etc.)		1e3	50	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Prodotti crudi affettati		1e3	50	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla, ecc.)	1e5	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5	<10
Prodotti cotti affettati	1e5	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5	<10
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1e6	5e3	1e2	5e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Cotti (mortadella, wurstel, ecc.)	3e4	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	10	
Cotti interi e/o affettati	1e4	1e3	<10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	<10	<10
Stagionati (salami)			50	5e2	5e2	Assente/25g	Assente/25g	10	

TABELLA H: LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Muffe Ufc/g
Latte pastorizzato	5e4 - 5e5	0 - 5			Assente/25g	Assente/25g	<10
Latte UHT e sterilizzato	1e2				Assente/25g	Assente/g	<10
Burro	5e4	10	<10		Assente/25g	Assente/g	<10
Formaggi stagionati 12-24 mesi (grana, pecorino, montasio, asiago ecc.)			1e4 - 1e5	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/g	
Formaggio a pasta dura stagionato 6-12 mesi (fontina, emmenthal, provolone, caciocavallo ecc)					Assente/25g	Assente/g	
Formaggio a pasta molle stag. 10-50 giorni		1e4 - 1e5	1e2 - 1e3	1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/25g	
Formaggi freschi stagionatura assente o non superiore a 10 giorni (mozzarella, fiordilatte, mascarpone, scamorza, Filadelfia, ricotta, caprino ecc.)				1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/g	<10
Formaggio grattugiato	5e4	1e3 ^(d)	10 - 1e2 ^(d)	1e2 - 1e3 ^(d)	Assente/25g	Assente/g	<1e3
Panna pastorizzata e UHT	1e2				Assente/25g	Assente/25g	<10
Yogurt		10 ^(l)	0 - 5	Assenti ^(l)			<10
Prodotti gelati a base di latte (gelati, creme gelate)	1e5 - 5e5	10 - 1e2		10 - 1e2	Assente/25g	Assente/g	
Prodotti liquidi a base di latte		<5					

TABELLA I: VERDURE FRESCHE LAVATE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus (coagulasi+) Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	B.cereus Ufc/g
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, prezzemolo ecc	1e6	1e3		<1e2 ^(d)	1e3	1e2			
IV gamma alla produzione	5e6		<1e3	<1e2		1e2	Assente/25g	Assente/25g	1e5 - 1e6
IV gamma al momento di consumo per insalate	5e7		<1e3	<1e2		1e2	Assente/25g	Assente/25g	1e5 - 1e6
Verdure crude surgelate	1e5 - 1e6	1e3		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	
Verdure precotte surgelate	1e5 - 1e6	1e3		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	
Patate prefritte surgelate	1e4 - 1e5	10 - 5e2		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	

TABELLA J: VERDURE COTTE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogen es	Cl.solfito- riduttori Ufc/g
Spinaci, patate, zucchine, erbette, coste, fagiolini, ecc.	1e5	2e2	<10	2e2		Assente/25g	Assente/25g	5

TABELLA K: PRIMI PIATTI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococ- cus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. perfringens	Cl.solfito- riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g
CRUDI										
Paste all'uovo industriali secche	1e4 - 1e5	1e3	<10	1e2	1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/25g		<5	<10
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	1e5- 1e6 ^{b)}	1e3- 1e4	<10	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g		<5	<1e2
Paste farcite artigianali fresche confezionate	1e5- 1e6 ^{b)}	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g		<10	<1e2
Paste farcite artigianale fresche non confezionate	1e5- 1e6 ^{b)}	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g	1e2 - 1e3		<1e2
Paste farcite precotte surgelate	1e5- 1e6 ^{b)}	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g	<30		<1e2
Paste speciali ripieni (tortellini, ravioli ecc)	1e4		1e2	1e2		Assente/25g	Assente/25g		10	<1e2
Riso paraboiled	1e5 (10 B.cereus)									1e2
COTTI										
Pasta e riso non condito	3e5	1, 1e3	<10	<10	<10	Assente/25g	Assente/25g		<10	
Pasta e riso condito	3e5	1, 1 e3	<10	<10	<10	Assente/25g	Assente/25g		<10	

TABELLA L: PRPDOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococ- cus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl.solfito- riduttori Ufc/g
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	1e5	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	1e5	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Insalata russa	1e5	1e3	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Involtini di prosciutto	1e5	1e3	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Maionese (pH<4,5)	5e4	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	
Polpettoni e polpette, peperoni e pomodori ripieni	1e4	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	10
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne ecc.	3e5	1, 1e3	<10	<50	<50	Assente/25g	Assente/25g	<10
Pollo in gelatina e vitello tonnato	5e5	1e3	50	5e2	50	Assente/25g	Assente/25g	5
Salsa verde	1e6	2e3	1e2	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	5
Salsa di pomodoro e besciamella	1e4	1e2	<10	1e2	<50	Assente/25g	Assente/25g	
Pesto	1e6	2e3	1e2	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5
Gelatina	5e4	50		50	50	Assente/25g	Assente/25g	5

TABELLA M: OVOPRODOTTI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
Prodotti d'uovo ⁽¹⁾	1e5	1e2 (Enterobatteri)			Assente/25g	Assente
Uova sode e frittate	5e3	50		<50	Assente/25g	Assente/25g
Uova prodotto liquido	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova pastorizzate in polvere	1e5 - 1e6	1,2e2 - 11e2			Assente/25g	Assente/25g
Uova pastorizzate e congelate	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova intere, sgusciate, liquido	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova-albume pastorizzato e congelato	1e5 - 1e6	1,2e2 - 11e2			Assente/25g	Assente/25g
Tuorlo liquido					Assente/25g	Assente/25g
Tuorlo pastorizzato e congelato	1e5 - 1e6				Assente/25g	Assente/25g

TABELLA N: PRODOTTI SURGELATI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. Perfringens Ucf/g
Prodotti surgelati	3e5	<1e3	<10	<1e2			<30
Alimenti surgelati precucinati	3e5	<1e3	<10		Assente/25g	<11/g	<30

TABELLA O: PRODOTTI VARI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. solfito- riduttori Ucf/g	Muffe Ufc/g
Farine, pane grattugiato	100	5, 5e2		10	Assente/25g	Assente/25g		1e2
Prodotti da forno	100		<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Dolci	100	50	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Budini	5e3	50	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Macedonie	5e3	3e2	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Marmellate	1e4				Assente/25g	Assente/25g		<10
Miele	1e2 – 1e3			10- 1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	1e2 – 1e3