



SEZIONE I

ALLEGATO 11

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE
MICROBICA AMBIENTALE**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA AMBIENTALE

Limiti di contaminazione microbica sulle superfici pulite

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI UFC/CM ² | CBT | ENTEROBACTARI ACEAE | STREPTOCOCCI FECALI | STAPHYLOCCUS AUREUS COAG. + |
|---|-----|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| Zona lavorazione carni/pesce | | | | |
| Tagliere/ceppo | 500 | 10 | 1 | 1 |
| Tutte le altre superfici (comprese attrezzature) | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Zona preparazione piatti freddi | | | | |
| Tutte le altre superfici (comprese attrezzature) | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Zona cottura | | | | |
| Tutte le altre superfici (comprese attrezzature) | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Zona confezionamento | | | | |
| Tutte le altre superfici (comprese attrezzature) | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Zona magazzino | | | | |
| Scaffali | 500 | --- | --- | --- |
| Dotazioni frigorifere a temperatura positiva | | | | |
| Scaffali/ripiani/pareti interne | 100 | --- | --- | --- |
| Zona lavaggio | | | | |
| Piani di appoggio | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Zona servizi igienici e spogliatoi * | | | | |
| Locale somministrazione pasto | | | | |
| Tutte le superfici | 100 | 10 | 1 | 1 |
| Locale rigoverno | | | | |
| Tutte le superfici | 100 | 10 | 1 | 1 |

* Solo ricerca di Salmonella e Listeria monocytogenes
Su tutte le superfici Salmonella e Listeria monocytogenes assenti

La verifica della contaminazione microbica delle superfici potrà essere eseguita mediante la ricerca di tutti o solo alcuni dei microorganismi indicati nel presente allegato