

ALLEGATO 11

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA AMBIENTALE

Allegato 11 - Limiti di contaminazione microbica ambientale

Limiti di contaminazione microbica sulle superfici pulite

Parametri microbiologici ufc/cm ²	CBT	Enterobacteriaceae	Streptococchi fecali	Staphylococcus 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 superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona cottura				
Tutte le superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona confezionamento				
Tutte le 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 di alcuni dei microorganismi indicati nel presente allegato.