



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI  
PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO  
DA AGECE**

**PERIODO 1.7.2013 / 30.06.2013**

**ALLEGATO  
AT08**

**STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E  
CHIMICOFISICI DELLE DERRATE  
ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI**

<b>PRODOTTI DI RISTORAZIONE SERVITI CALDI E FREDDI PRONTI PER IL CONSUMO (READY TO EAT)</b>						
<b>Conta delle colonie a 30°C</b>	<b>Coliformi a 30°C</b>	<b>Escherichia coli</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Clostridi solfito riduttori</b>	<b>Bacillus cereus</b>	<b>Salmonella s.p.p. Listeria monocytog.</b>
≤10.000 u.f.c./g	≤1.000 u.f.c./g	assente in 1 g	<10 u.f.c./g	<10 u.f.c./g	< 100 u.f.c./g	Ass/25g
BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	Legge 30/04/62 n. 283 art. 5 Reg.(CE) 2073/05 e s.m.i. BURV 12-03-04

<b>VEGETALI FRESCHI DA CONSUMARE CRUDI PRONTI PER IL CONSUMO</b>				
<b>Escherichia coli</b>	<b>Muffe</b>	<b>Yersinia enterocolitica</b>	<b>Salmonella s.p.p.</b>	<b>Listeria monocytog.</b>
< 100 u.f.c./g	< 200 u.f.c./g	assente in 1 g	Ass/25g	Ass/25g
BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	BURV 12-03-04	Legge 30/04/62 n. 283 art.5 BURV 12-03-04	Legge 30/04/62 n. 283 art.5 Reg.(CE) 2073/05 e s.m.i. BURV 12-03-04

<b>TAMPONI SU SUPERFICI SANIFICATE</b>		
<b>Conta delle colonie a 30°C</b>	<b>Enterobatteri</b>	<b>Salmonella s.p.p. Listeria monocytog.</b>
≤10 u.f.c./cm <sup>2</sup>	≤1 u.f.c./cm <sup>2</sup>	Assenti in 100 cm <sup>2</sup>
Fonti bibliografiche di settore (Ist. Zooprofilattico delle Venezie, Stazione Sperimentale Parma, ex Decisione 2001/471/CE della Commissione, dell'8 giugno 2001)	Fonti bibliografiche di settore (ex Decisione 2001/471/CE della Commissione, dell'8 giugno 2001)	Legge 30/04/62 n. 283 art.5 Reg.(CE) 2073/05 e s.m.i. Fonti bibliografiche

<b>TAMPONI SU SUPERFICI MANI DEL PERSONALE (PALMARI)</b>	
<b>Enterobatteri</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>
< 1 u.f.c./cm <sup>2</sup>	< 1 u.f.c./cm <sup>2</sup>
Fonti bibliografiche	Fonti bibliografiche