

ALLEGATO 7 - 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

Parametri	Metodi	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>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1		Assenti in 10 g (n=10, c=0)		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 enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>).
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g	Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Formule di proseguimento in polvere
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=1)		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.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g*			Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g**			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>Salmonella</i> spp	ISO 6579			Assente in 25 g (n=30, c=0)	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			Assente in 25 g (n=10, c=0)	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. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	ISO/TS 22964			Assente in 10 g (n=30, c=0)	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 enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.

* I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

1. 10^5 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento

2. 10^4 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento



2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO					
Parametri	Metodi	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.
Salmonella 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 verranno gestiti come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE.

3. FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ULTERIORI PREPARAZIONI					
Parametri	Metodi	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
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.



4. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA					
PARAMETRO	METODO	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 dei 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/inque 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 di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	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			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	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 di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, solo nel caso:

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

¹ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

***I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)					
PARAMETRO	METODO	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>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml (n=5, c= 2)		Prodotti a base di uova
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	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
				Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	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			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti a base di uova
	ISO 11290-2			o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).



6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)					
PARAMETRO	METODO	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	≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 500 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. 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**			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria..
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
					Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

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

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



7. CARNI FRESCHE E SEPARATE MECCANICAMENTE

PARAMETRO	METODO	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>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*			
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g	Per le carni separate meccanicamente
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4[5],12:i:-	ISO 6579 e schema Kaufmann-Le Minor			Assente in 25 g (n=5, c=0)	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 da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo nel caso di alimenti RTE.

8. CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

PARAMETRO	METODO	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
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g (n=5, c=2)		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		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Carni macinate
			m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)		Preparazioni di carne da consumarsi cotte
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude.
				Assente in 10 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte
				Assente in 25 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) c/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE). 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 da una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di toxina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	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 verranno gestiti come criteri di sicurezza.

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE

(Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...)

PARAMETRO	METODO	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 da una singola unità campionaria.
<i>Stafilococchi</i> positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	≤ 100 ufc/g ^{2*}		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria 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.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti 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 da una singola unità campionaria.
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g ^{3*}			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) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g ^{4*}			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 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

³ di cariche ≥ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

⁴ Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



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	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		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)	≤230 MPN/100 g (n=1, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione aggregato costituito da almeno 10 animali
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g			Prodotti sgucciati di crostacei e molluschi cotti
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS 21872-1		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	≤100 ufc/g ¹ *			Prodotti sgucciati di crostacei e molluschi cotti
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g ^{**}			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Virus Epatite A</i>	ISO/TS 15126-2	Assente in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Non					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.
					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.
Non					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.
Virus GI e GII	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. Solo per i molluschi bivalvi vivi, alla produzione, che non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (nota MdS del 16/06/2015). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVITI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI					
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) c/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	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			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Assente in 25 g ¹			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
				m=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=9, c=2)	Prodotti della pesca trasformati, 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.)
Istamina	HPLC			m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9, c=2)	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
				400 mg/kg (n=1)	Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche ≥ 10⁸ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



11. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
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) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	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

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
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		≤ 10 ufc/ml (n=5; c=0)	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		Assente in 25 ml (n=5, c=0) c/o ≤ 100 ufc/ml (n=5, c=0)	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 Metodo 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.

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg. CE/2073/05 e s.m.i.	Criteri sicurezza alimentare Reg. CE/2073/05 e s.m.i.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5; c=2) ¹	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)
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 (n=5, c=0)
				Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

¹ Latte vaccino e latte di altre specie

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	Valori guida	Criteri igiene processo Reg. CE/2073/05 e s.m.i.	Criteri sicurezza alimentare Reg. CE/2073/05 e s.m.i.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/ml (n=5, c=0)	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n=5, c=2)	
Muffe	ISO 21527-1	≤ 100 ufc/g ¹		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	≤ 100 ufc/g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			
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 ^{1, **}		

¹ I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso:

A. D. $\geq 10^3$ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

B. I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

fonte: <http://www.murc.regione.campania.it>



15. BURRO E PANNA				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100 ufc/g (n=5, c=2)	NOTE 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 ufc/g o ml effettuare la ricerca delle enterossine stafilococche sulla matrice burro. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			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			Assente in 25 g (n=5, c=0)
				Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche ≥10⁵ 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	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100 ufc/g o ml M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)	NOTE 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 aliquote composta da una singola unità campionaria.



16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m=10.000 ufc/g; M=100.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹	Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.
			m=100 ufc/g; M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹	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.
			m=10 ufc/g; M=100 ufc/g (n=5, c=2) ¹	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.
				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.
Salmonella spp.	ISO 6579			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			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 PCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			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.
Enteriche coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O144-H4	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.

**I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.



17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO				
PARAMETRO	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g**		Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			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>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Virus dell'epatite A</i> e <i>Norovirus GI e GII</i>	ISO 15126	Assente in 25 g**		Semi germogliati
*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: 1° di cariche ≥ 105 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento **Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.				
Frutti di bosco e vegetali a foglia. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				

18. SUCCHIE E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100, M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g o ml (n=5, c=0)
Miste	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml		Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.				
Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				

Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.



19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (ES. PESTO, INSALATE MISTE, TRAMEZZINI..)					
PARAMETRO	METODO	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	≤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			Assente in 25 g (n=5, c=0)	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			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	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 2073/2005 s.m.i.).

*I valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

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

2. ² per cariche ≥ 104 ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>

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	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 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 ^{2*}			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			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 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 smi (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 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 verranno gestiti come criteri di sicurezza

21. SPEZIE (es. cannella, pepe disidratati) - ERBE AROMATICHE (es. basilico, prezzemolo disidratati)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da 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 ^{2*}		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			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 l.).

*Tali valori guida 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 verranno gestiti come criteri di sicurezza

22. CONSERVE - SEMICONSERVE - REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO)				
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
pH	Metodo accreditato (MMFHPB, AOAC, ISO, Metodo Interno)	≤ 4,6		La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossigenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
Aw	ISO 21807	≤ 0,93		La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossigenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da 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 8 unità campionarie. Prelievo alla distribuzione da eseguire con una sola aliquota composta da 3 unità campionarie.
Acetati solfito riduttori	ISO 15213			Solo per le semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
Mile	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 da 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.

fonte: <http://brochure.campagna.it>

22. CONSERVE – SEMICONSERVE – REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO)				
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g ^{1*}		Per prodotti contenenti carne o prodotti della pesca. La ricerca verrà eseguita nelle semiconserve (compresi REPFED) solo in presenza di anaerobi solfito riduttori. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Clostridi produttori di tossine botuliniche	CNRB30.000 (Mouse test)			La ricerca verrà eseguita nelle conserve e semiconserve (compresi REPFED) solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e l'ossigenazione 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.
	CNRB31.000 (PCR test) ISO/TS 17919 (PCR test)	Assenti**		
Tossine botuliniche	CNRB30.000 (Mouse test)	Assente ³		La ricerca verrà eseguita solo in presenza di valori di pH e Aw compatibili con la crescita e l'ossigenazione 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			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).
	ISO 11290-2	Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)		
<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 verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

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

3di cariche ≥ 104 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



ALLEGATO 8 - Accertamenti analitici per microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse dagli Alimenti (MTA)

Nei casi di malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) nel corso di episodi di tossinfezioni alimentari per i metodi analitici ed i limiti di accettabilità si deve far riferimento alla tabella 1.

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa vigente il presente allegato indica i limiti di accettabilità e gli accertamenti da effettuare per ciascun microrganismo e/o tossina derivata, tra i più frequentemente implicati nella genesi di tossinfezioni alimentari prelevati a livello di distribuzione e somministrazione.

I campioni si riferiscono a casi di probabili o accertate malattie infettive e/o riguardano prodotti alimentari contaminati che, nell'ambito del sistema di allerta rapido, potrebbero costituire motivo di notifica di allerta, notifica di informazione o notifica di respingimento alla frontiera (così come definite nel Regolamento CE n.16/2011) o, in altri contesti, motivo di provvedimenti in ambito nazionale.

In relazione alle caratteristiche dell'episodio tossinfettivo (sintomatologia, matrici alimentari ecc) e alle richieste dell'ente prelevatore il Laboratorio effettua le indagini analitiche opportune come riportate nelle tabelle 1 e 2.

Nel caso di una MTA, la quantità di alimento disponibile potrebbe essere inferiore a quanto indicato nelle norme; in tal caso il risultato sarà espresso facendo riferimento alla quantità analizzata.



Tabella 1. Agenti di intossicazione.

Agente di intossicazione	Ricerca di tossine nell'alimento (metodiche)	Ricerca del microorganismo tossigeno	Limite di accettabilità/quantità analizzata
<i>Tossine stafilococciche</i>	+ Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	-	Assenti
<i>Tossine botuliniche</i>	+ POACMI02.00n (Mouse test)	+ POACMI02.00n (Mouse test) POACMI03.00n (PCR test)	Assenti
<i>Tossina emetica prodotta da B. cereus</i>	<i>Kit commerciale/metodo interno</i>	-	Assente*

* verificare la presenza geni codificanti per la tossina emetica



Tabella 2. Agenti infettivi

Agente infettivo	Caratterizzazione biochimica e/o sierologica (metodiche)	Test di patogenicità (metodiche)	Limite di accettabilità/quantità analizzata
<i>Salmonella</i> spp.	+ (ISO 6579)	-	Assente
<i>Campylobacter</i> termofili (<i>C. jejuni</i> , <i>C. coli</i> , <i>C. upsaliensis</i>)	+ (ISO 10272-1)	-	Assente
<i>Clostridium perfringens</i>	+ (ISO 7937)	+ (ricerca tossine: kit commerciali/metodi interni)	$\leq 10^4$ ufc/g/ml e assenza tossina nell'alimento**
<i>Bacillus cereus</i> enterotossigeno	+ (ISO 7932)	+ (ricerca tossine: kit commerciali/metodi interni)	$\leq 10^5$ ufc/g e assenza di tossina diarroica nell'alimento
Stafilococchi coagulasi positivi	(ISO 6888)	+ (ricerca tossine)	$\leq 10^3$ ufc/g e assenza di tossine stafilococciche nell'alimento
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	(ISO TS 13136)	+ (Identificazione geni di virulenza)	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	+ (ISO 11290 parti 1 e 2)	-	Assente o ≤ 100 ufc/g
<i>Yersinia enterocolitica</i>	+ (ISO 10273)	+ (ISO 10273, id. sierotipo e gene <i>Ail</i>)	Assente
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	+ (ISO /TS 21872-1)	+ (Identificazione geni di patogenicità TDH e/o TRH)	Assente
<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139	+ (ISO /TS 21872-1)	+ (Identificazione sierologica)	Assente
<i>Vibrio cholerae</i> non O1 e non O139	+ (ISO /TS 21872-1)	+ (Identificazione geni di virulenza STO/STN)	Assente
<i>Virus epatite A</i>	+ (ISO 15126-2)		Assente
<i>Norovirus GI e GII</i>	+ (ISO 15126-2)		Assenti
<i>Cronobacter</i> spp.	+ (ISO /TS 22964)		Assente
<i>Shigella</i> spp.	+ (ISO 21567)		Assente
Istamina	HPLC		100 mg/kg

fonte: <http://burc.regione.campania.it>

ALLEGATO 9 - Tabelle di rendicontazione dei controlli

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit

REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti i ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti i con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti i auditati (4)	Numero di audit (5)	Il numero di stabilimenti i con rapporti finali di audit di non conformità (6)

*lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste, dell'indirizzo comprensivo del numero civico. Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta.

- (1) Il **numero di stabilimenti ispezionati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento
- (2) Il **numero d'ispezioni** è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.
- (3) Il **numero di stabilimenti con relazioni di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.
- (4) Il **numero di stabilimenti auditati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.
- (5) Il **numero di audit** è il numero di *rapporti finali* di audit relativi allo stabilimento.
- (6) Il **numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività ispettiva sull'attività produttiva														
			Numero di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)**								
									a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	
Codice	Descrizione																
	Caccia Attività registrate 852																
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca																
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi																
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova																
	Raccolta vegetali spontanei																
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano																
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano																
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)																
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi																
	Produzione di olii e grassi vegetali																
	Produzione di bevande alcoliche																
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi																
	Produzione di zucchero																
	Lavorazione del caffè																
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi																
	Produzione di pasta secca e/o fresca																
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi																
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)																
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.																
	Produzione di cibi pronti in genere																
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia																
	Sale																
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura																
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole																
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria																
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)																
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)																
	Ristorazione pubblica																
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry																
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande																
	Commercio ambulante																
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento																

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività ispettiva sull'attività produttiva								Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)**							
			Numero di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri			a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)
Codice	Descrizione																	
	Piattaforma di distribuzione alimenti																	
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti																	
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi																	
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli																	
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia																	
	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine. Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia																	
	Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latt. destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia																	
	Produzione e confezionamento di additivi alimentari																	
	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari																	
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari																	
	Deposito frigorifero autonomo -CS																	
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-																	
	Mercato all'ingrosso-WM-																	
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SII bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti																	
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-																	
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello-SH																	
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-																	
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH																	
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-																	
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-																	
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE																	
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM																	
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP																	
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-																	
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-																	
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-																	
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC																	
	VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-																	
	VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-																	



Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività ispettiva sull'attività produttiva														
			Numero di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)**								
a)	b)	c)							d)	e)	f)	g)	h)				
Codice	Descrizione																
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi -FFPP-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-																
	VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-																
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-																
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LFP-																
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-																
	XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-																
	XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP																
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-																
	XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP																
	XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-																
	XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP																
	Legno																
	Carta e cartone																
	Materie plastiche																
	Cellulosa rigenerata																
	Gomma																
	Metalli e leghe																
	Metalli e leghe (acciaio inox)																
	Metalli e leghe (alluminio)																
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)																
	Vetro																
	Ceramica																
	Materiali attivi e intelligenti																
	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)																
	TOTALE																

* Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato per ogni singola attività produttiva svolta.

** Provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg 882/2004:

- a) imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla
- b) restrizione o divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali
- c) monitoraggio e, se necessario, decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti
- d) autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti
- e) sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo
- f) sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- g) misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Audit – Attività di audit per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività di audit sull'attività produttiva										Numero provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004** da rendicontare a partire dal 2019 con dati 2018.												
			Numero di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri																	
									a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)									
Codice	Descrizione																								
	Caccia Attività registrate 852																								
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca																								
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi																								
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova																								
	Raccolta vegetali spontanei																								
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano																								
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano																								
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)																								
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi																								
	Produzione di oli e grassi vegetali																								
	Produzione di bevande alcoliche																								
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi																								
	Produzione di zucchero																								
	Lavorazione del caffè																								
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi																								
	Produzione di pasta secca e/o fresca																								
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi																								
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)																								
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pasticcieri, gomme, confetti, caramelle, ecc.																								
	Produzione di cibi pronti in genere																								
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia																								
	Sale																								
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura																								
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole																								
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																								
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																								
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria																								
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)																								
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)																								
	Ristorazione pubblica																								
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry																								
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande																								
	Commercio ambulante																								
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento																								
	Piattaforma di distribuzione alimenti																								
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti																								
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi																								
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli																								



Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività di audit sull'attività produttiva							Numero provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg. (CE) 882/2004** da rendicontare a partire dal 2019 con dati 2018.							
			Numero di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri		a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)
Codice	Descrizione																
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia																
	Industrie Produz./Trasform./confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia																
	Industrie Produz./Trasform./confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latt. destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia																
	Produzione e confezionamento di additivi alimentari																
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari																
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari																
	Deposito frigorifero autonomo -CS																
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-																
	Mercato all'ingrosso-WM-																
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratti																
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-																
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH																
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-																
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH																
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-																
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-																
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GIH-																
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate-MM																
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP																
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-																
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-																
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-DC-																
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione-DC																
	VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-																
	VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-																
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi -JPPP-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-																
	VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-																
	VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -TP-																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-																
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EP-																
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-																
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-																
	XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-																
	XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP-																

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività di audit sull'attività produttiva							Numero provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004** da rendicontare a partire dal 2019 con dati 2018.							
			Numero di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri		a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)
Codice	Descrizione																
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli) -CC-																
	XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli) -CC-																
	XV Collagene: Stabilimento di trasformazione -PP-																
	Legno																
	Carta e cartone																
	Materie plastiche																
	Cellulosa rigenerata																
	Gomma																
	Metalli e leghe																
	Metalli e leghe (acciaio inox)																
	Metalli e leghe (alluminio)																
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)																
	Vetro																
	Ceramica																
	Materiali attivi e intelligenti																
	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)																
TOTALE																	

* Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato per ogni singola attività produttiva svolta.

** Provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg 882/2004:

- a) imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di
- b) restrizione o divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali
- c) monitoraggio e, se necessario, decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti
- d) autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti
- e) sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo
- f) sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- g) misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella C - **Ispezioni**- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE/PROVINCIA _____

ANNO _____

Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime: sconsigliati, prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale: vedi tabella D	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	Caccia Attività registrate 852	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Raccolta vegetali spontanei	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i sacchi di frutta e di ortaggi)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di bevande di frutta (ortaggi)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di oli e grassi vegetali	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di bevande alcoliche	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di zucchero	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione del caffè	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione delle ed altri vegetali per infusi	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale (vedi tabella D)	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gommuc, confetti caramelle, ecc.	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di cibi fermenti in genere	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Sale	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *intesi come centro di conferimento e non come produzione	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale vedi tabella D	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Ristorazione pubblica	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Commercio ambulante	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetti a riconoscimento	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Industrie Produz./Trasform./confezionamento Alimenti senza glutine. Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dm. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale, vedi label 1)	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	Industrie Produzione/trasformazione/confezionamento di prodotti per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattati destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Impianto autonomo di refrigeramento o -RW-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Mercato all'ingrosso-WM-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SII bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratti	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	II Carni di pollame e di lagorli: Macello -SII	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	II Carni di pollame e di lagorli: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	III Carni di selvaggina allevata: Macelli-SII	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni sanitarie ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime semilavorati prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale Vedi tabella D	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHF	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate - MM	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente- MSM	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione-DC	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi -FFPP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Mercato -WM	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione	Ricorso a servizi esterni/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritorno/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale vedi tabella D	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione - PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione - PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione - PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione - PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XIV Ciclatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XIV Ciclatine: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															



Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni sanitarie col attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati prodotti finiti ed	Etichettatura	Rintracciabilità, ritorno/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici Reg. (CE) 2073	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine	Benessere animale (vedi tabella D)	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione																
	Legno	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Carta e cartone	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Materie plastiche	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Cellulosa ricicciata	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Gommata	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (acciaio inox)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (alluminio)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	Numero di requisiti controllati															
		Numero di non conformità															
	Vetro	Numero di requisiti controllati															
		Numero di requisiti controllati															
	Ceramica	Numero di non conformità															
		Numero di requisiti controllati															
	Materiali attivi e intelligenti	Numero di non conformità															
		Numero di requisiti controllati															
	Altri materiali: (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	Numero di non conformità															
		Numero di requisiti controllati															
TOTALE		Numero di non conformità															
		Numero di requisiti controllati															



REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella C - Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE/PROVINCIA _____

ANNO _____

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	Caccia Attività registrate 852	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Raccolta vegetali spontanei	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di olii e grassi vegetali	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di bevande alcoliche	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	Produzione di zucchero	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Lavorazione del caffè	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle,	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di cibi pronti in genere	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Sale	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura* inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Ristorazione pubblica	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Commercio ambulante	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello - SH	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													



Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazioni	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente - MSM-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione - PP__	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Legno	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Carta e cartone	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Materie plastiche	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Cellulosa rigenerata	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Gomma	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													
	Metalli e leghe	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità													

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Codice	Descrizione														
	Metalli e leghe (acciaio inox)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Metalli e leghe (alluminio)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	Numero di requisiti controllati													
		Numero di non conformità													
	Vetro	Numero di requisiti controllati													
		Numero di requisiti controllati													
	Ceramica	Numero di non conformità													
		Numero di requisiti controllati													
	Materiali attivi e intelligenti	Numero di non conformità													
		Numero di requisiti controllati													
	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	Numero di non conformità													
		Numero di requisiti controllati													
TOTALE		Numero di non conformità													
		Numero di requisiti controllati													



Tabella D - MODULO RENDICONTAZIONE DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE - Regione Anno									
		Tipologia non conformità					Provvedimenti		
NUMERO STABILIMENTI	NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2008	N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	N. IMPIANTI NON CONFORMI	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE - PROGRAMMA M.M.A.	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE - PROGRAMMA M.M.A.	FORMAZIONE E DEL PERSONALE	STRUTTURE ED ATTREZZATURE	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO TO - PROGRAMMA M.M.A.	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO TO - GESTIONE
MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)									SANZIONI Decreto Legislativo 131/2013
MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)									
MACELLAZIONE AVICUNICOLI stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)									
MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)									
ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA									

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



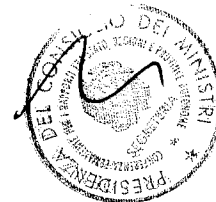
Aee B

CONSEGNATO NELLA SEGRETERIA
DEL 40-11-2016



CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME

16/123/SR05/C7



**INTESA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 8, COMMA 6, DELLA
LEGGE 5 GIUGNO 2003, N. 131, TRA IL GOVERNO, LE
REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E
BOLZANO SUL DOCUMENTO CONCERNENTE**

**"LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI
REGOLAMENTI (CE) 882/2004 E 854/2004"**

Punto 5) Odg Conferenza Stato – Regioni

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome esprime l'Intesa. Rappresenta comunque l'esigenza di attivare un tavolo di lavoro permanente per le previste ricorrenti revisioni degli allegati e possibili proposte di modifica da parte delle Regioni, opportunamente motivate, finalizzate alla revisione di specifici punti, alla luce delle modifiche normative intervenute in sede comunitarie con la modifica del Regolamento (CE) 882/2004, nonché della valutazione nei prossimi anni dell'andamento dei piani di controllo ufficiale nelle diverse Regioni e delle eventuali criticità, anche al fine di evitare l'introduzione di nuovi indicatori, nell'ambito dei LEA, basati su criteri non ancora consolidati e condivisi.

Roma, 10 novembre 2016