



**Azienda per il Diritto agli Studi Universitari
C H I E T I**

Viale Unità d'Italia, 32/A – 66013 Chieti Scalo

Tel. 0871-561740 - Fax 0871-560062 – Cod. fisc. : 80001210691 – P. IVA: 00673100699

Oggetto : Procedura aperta in ambito UE per l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione delle mense universitarie di Pescara e Chieti, ai sensi degli art.li 35 e 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del medesimo D.Lgs.

**Allegato n. 5 Limiti di cariche microbiche negli alimenti
destinati alla ristorazione collettiva**

Allegato n. 5 Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI BOVINE CRUDE

Microorganismi (u.f.c./g)						
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Tagli di carne refrigerata o congelata	800.000	1.000	100	1.000	100	10
Porzioni unitarie di refrigerata e non	1.000.000	1.000	100	2.000	100	10
Carni crude Macinate da cuocere	1.000.000	5.000	50	5.000	50	10

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI SUINE CRUDE

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Yersinia enterocolitica
Tagli di carne refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	100	1.000	100	15	Ass. 1 g.
Porzioni unitarie di refrigerata e non	2.000.000	10.000	100	10.000	100	15	Ass. 1 g.

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Campylobacter jejuni/coli
Carcasse intere refrigerate o congelate	2.000.000	10.000	500	10.000	1.000	15	Ass. 1 g.
Tagli di carne refrigerata e non	1.000.000	1.000	100	1.000	100	10	Ass. 1 g.
Frattaglie	1.000.000	10.000	500	10.000	1.000	15	Ass. 1 g.

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI CRUDI

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoridut tori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	500.000	1.000	100	1.000	100	5
Molluschi Altri prodotti ittici crudi	100.000	100	100	100	100	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* e *Vibrio parahaemolyticus* devono essere assenti in 25 g.

Fonte: ICMSF

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI COTTE

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Pezzi interi (tagli)	50.000	500	100	500	50	5
Porzioni unitarie	500.000	500	100	500	50	5
Ragù di carne	10.000	100	100	100	50	5
Brodo di carne	10.000	100	100	100	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA: SALUMI IN PEZZI

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	300.000	1.000	10	1.000	500	25
Prodotti crudi affettati	1.000.000	1.000	10	1.000	100	25
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla, ecc.)	10.000	100	10	50	100	25
Prodotti cotti affettati	500.000	100	10	100	100	25

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

Nota: periodicamente nei prodotti salati crudi interi verrà effettuata la ricerca di enterotossina di *Staphylococcus aureus*.

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA: INSACCATI

Microorganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1.000.000	10.000	100	10.000	1.000	100
Cotti interi (mortadella, wurstel, ecc.)	30.000	100	10	100	100	25
Cotti affettati	500.000	100	10	50	10	10
Stagionati (salami)	1.000.000	1.000	10	100	100	25

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: FORMAGGI E LATTICINI (D.P.R. n.° 54 del 14/01/1997)

Microrganismi (u.f.c./g)							
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe e lieviti
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmenthal, ecc.)	500.000	100	10	100	50	5	-
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini, ecc.)	1.000.000	10.000	10	1.000	100	5	-
Formaggio grattugiato	50.000	100	10	100	50	5	-
Burro	500.000	1.000	10	1.000	100	5	10
Yogurt	100.000	100	-	100	50	5	-
Latte UHT	110	-	-	-	-	-	-
Latte sterilizzato	12	-	-	-	-	-	-
Latte pastorizzato	-	12	-	-	-	-	-
Panna UHT	-	12	-	-	-	-	-

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

Nello yogurt *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* non devono essere inferiori a 1.000.000-5.000.000/g (Istituto superiore di Sanità)

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: VEGETALI FRESCHI LAVATI (DA CONSUMARE CRUDI)

Microorganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, prezzemolo, ecc.	1.000.000	2.000	100	100	10	100
Macedonia di frutta	500.000	1.000	10	50	-	100

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: VEGETALI COTTI

Microorganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori	<i>Bacillus cereus</i>
Spinaci, patate, zucchine, erbe, coste, fagioli, ecc.	100.000	200	10	200	50	5	100

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRIMI PIATTI

Microorganismi (u.f.c./g)							
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
CRUDI							
Paste all'uovo industriali secche, ecc.	10.000	100	10	50	100	10	-
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	100.000	1.000	10	100	100	10	-
Paste farcite industriali fresche confezionate	100.000	500	100	100	100	10	100 muffe 1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	100.000	1.000	100	100	500	10	100 muffe 1.000 lieviti
Paste farcite precotte surgelate	100.000	100	Assente in 1 g.	50	50	10	-
COTTI							
Pasta in bianco, riso in bianco	5.000	50	10	50	50	-	-
Paste condite	50.000	100	10	100	50	10	-

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

* Circolare Ministeriale n° 32 del 03/08/1985

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Microrganismi (u.f.c./g)						
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	50.000	100	10	100	50	5
Insalate di riso con tonno, uovo e sottaceti	50.000	100	10	100	50	5
Insalata russa	50.000	500	10	500	50	5
Involtini di prosciutto	50.000	500	10	500	50	5
Maionese	50.000	100	10	100	50	5
Polpettoni e polpette peperoni e pomodori ripieni	30.000	100	10	100	10	5
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.	30.000	100	10	100	10	5
Pollo in gelatina e vitello tonnato	500.000	1.000	10	500	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA N (bis)

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Microorganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori
Salsa verde	1.000.000	2.000	10	1.000	100	5
Salsa di pomodoro e besciamella	10.000	100	10	100	50	5
Pesto	500.000	1.000	10	50	50	5
Gelatina	500	50	10	50	50	5

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: DOLCI

Microrganismi (u.f.c./g)

Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Muffe
Prodotti da forno, budini	10.000	300	10	50	50	50
Gelati	1.000.000	1.000	10	-	100	-
Preparati per gelati	10.000	100	10	-	10	-

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.
D.P.R. n° 54 del 14/01/1997

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

Microrganismi (u.f.c./ml)							
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	Coliformi fecali	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Succhi	10.000	10	10	-	-	-	10 1000 (lieviti)
Acqua potabile*	10 (37° C) 100 (22°C)	Assenti/100ml	Assenti/100ml	Assenti/100ml	-	-	-
Acque minerali**	10.000	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	Assenti/250ml	-
Bibite analcoliche	200	10	10	10	10	-	50 1000 (lieviti)
Vini	500	10	10	10	10	-	10

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

* D.P.R. 24/05/1988, n° 236

** Circolare ministeriale n° 17 del 13/09/1991

TABELLA Q

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: SURGELATI

Microrganismi (u.f.c./g)						
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Anaerobi solfitoreducitori
Prodotti surgelati*	300.000	1.000	10	-	100	30

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

* Circolare Ministeriale n° 81 del 21/09/1978

TABELLA R

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI

Microrganismi (u.f.c./g)						
Alimento	Aerobi mesofili	Coliformi totali	<i>Escherichia coli</i>	Streptococchi fecali	<i>Staphylococcus aureus</i>	Muffe
Prodotti d'uovo*	100.000	100	10	10	Assenti/1 g.	-
Uova sode e frittate	5.000	50	10	50	Assenti/1 g.	-
Farine, pane grattugiato	100.000	500	-	50	Assenti/1 g.	1.000

In tutti gli alimenti *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* devono essere assenti in 25 g.

* D.Lgs. n°65 del 04/02/1993