

## Allegato 11 - Limiti di contaminazione microbica ambientale

### Limiti di contaminazione microbica sulle superfici pulite

Parametri microbiologici ufc/cm <sup>2</sup>	CBT	Enterobacteriaceae	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus coag. +
<b>Zona lavorazione carni/pesce</b>				
Tagliere/ceppo	500	10	1	1
Tutte le altre superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
<b>Zona preparazione piatti freddi</b>				
Tutte le superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
<b>Zona cottura</b>				
Tutte le superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
<b>Zona confezionamento</b>				
Tutte le superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
<b>Zona magazzino</b>				
Scaffali	500	---	---	---
<b>Dotazioni frigorifere a temperatura positiva</b>				
Scaffali/ripiani/pareti interne	100	---	---	---
<b>Zona lavaggio</b>				
Piani di appoggio	100	10	1	1
<b>Zona servizi igienici e spogliatoi *</b>				
<b>Locale somministrazione pasto</b>				
Tutte le superfici	100	10	1	1
<b>Locale rigoverno</b>				
Tutte le superfici	100	10	1	1

\*Solo ricerca di Salmonella e Listeria monocytogenes

Su tutte le superfici Salmonella e Listeria monocytogenes assenti

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