

Intestazione ASL	<b>REGIONE PIEMONTE</b> <b>ALLEGATO 4B al verbale di prelevamento</b> <b>campioni alimentari</b> <b>(determinazioni COMMERCIALIZZAZIONE)</b>	(Spazio riservato all'IZS PLV) <b>N. accettazione</b>
	N° _____ del _____	

N. CATEGORIA ALIMENTO (la descrizione è riportata nell'All. 1 - Protocollo Tecnico)	COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE	
	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione	
	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii. (NOTA 1)
1	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Cronobacter spp.
2	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Cl. perfringens	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
3	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	
4	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Salmonella spp.	
5	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
6	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (uova in guscio)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
7	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto <input type="checkbox"/> Cl. perfringens <input type="checkbox"/> Salmonella spp.	
8	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (carni fresche diverse da pollame)	<input type="checkbox"/> S. Enteritidis, S. Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:- (carni fresche di pollame) <input type="checkbox"/> L. monocytogenes (carni fresche da consumarsi crude) <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (carni di rettili)
9	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi <input type="checkbox"/> E.coli STEC <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. positivi	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
10	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Cl. perfringens <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica presunta patogena <input type="checkbox"/> E. coli STEC	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
11	<input type="checkbox"/> E. coli (vedi note All. 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139 <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialm. enteropatogeni <input type="checkbox"/> Vibrio parahaemoliticus <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Virus epatite A <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII	<input type="checkbox"/> E. coli MPN <input type="checkbox"/> L. monocytogenes <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Istamina
12	<input type="checkbox"/> Stabilità (esclusivamente su latte UHT) <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
13	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
14	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> L. monocytogenes (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico)
15	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Salmonella spp.	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
16	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> E. coli STEC	<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
17	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> E. coli STEC (vegetali a foglia larga) <input type="checkbox"/> Virus epatite A <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes <input type="checkbox"/> E.coli STEC (semi germogliati)
18	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> E.coli STEC <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (succhi pastorizzati)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (succhi non pastorizzati) <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
19	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Cl. perfringens <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (RTE contenenti uova crude) <input type="checkbox"/> L. monocytogenes
20	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Cl. perfringens	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
21	<input type="checkbox"/> Stabilità (vedi note Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> pH* <input type="checkbox"/> Aw* <input type="checkbox"/> Anaerobi solfito riduttori <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Bacillus cereus presunto <input type="checkbox"/> Cl. perfringens <input type="checkbox"/> Salmonella spp. * Clostridi produttori di tossine botuliniche e Tossine botuliniche (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico)	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes <input type="checkbox"/> Istamina (conservate e semiconservate di prodotti della pesca)

(NOTA 1) Per gli alimenti pronti al consumo (RTE) relativamente al criterio di sicurezza L. monocytogenes specificare se:

- costituisce terreno favorevole alla crescita
- non costituisce terreno favorevole alla crescita
- non noto: si richiede esecuzione pH e Aw per stabilire il tipo di esame appropriato da eseguire

Firma del/la presente al prelievo

Firma e timbro del/i verbalizzante/i