

inserire logo ASL	REGIONE PIEMONTE	(Spazio riservato all'ISZ PLV)
	ALLEGATO 4B al verbale di prelevamento campioni alimentari (determinazioni COMMERCIALIZZAZIONE)	N. accettazione
	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.
1	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>)
2	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
3	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
4	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
5	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
6	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (uova in guscio)	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
7	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
8	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (carni fresche diverse da pollame)	<input type="checkbox"/> <i>S. Enteritidis</i> , <i>S. Typhimurium</i> e variante monofasica 1,4,[5],12:i:- (carni fresche di pollame) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> (carni fresche da consumarsi crude)
9	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
10	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena (carne suina consumo cruda) <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
11	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (vedi note Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 <input type="checkbox"/> <i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni <input type="checkbox"/> <i>Vibrio parahaemoliticus</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note Protocollo tecnico)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> MPN <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> ISTAMINA
12	<input type="checkbox"/> Stabilità (esclusivamente su latte UHT) <input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
13	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
14	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note protocollo) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> (vedi note protocollo)
15	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
16	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
17	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC (vegetali a foglia larga) <input type="checkbox"/> Virus epatite A <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC (semi germogliati)
18	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
19	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (RTE contenenti uova crude) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
20	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
21	<input type="checkbox"/> Stabilità (vedi note protocollo) <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"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. * Clostridi produttori di tossine botuliniche e Tossine botuliniche (vedi note Allegato 1 – Protocollo tecnico)	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>

(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