

**Tabella 2 - Riassuntiva**  
**PIANO REGIONALE CONTROLLI MICROBIOLOGICI SUGLI ALIMENTI (PMCG) - ANNO 2026**

| A                                    | B                                                                                                                                                                                                      | C                                                                                                                              | D                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CATEGORIE DI PROGRAMMAZIONE AROC     | Matrici (matrici dell'Allegato 7 Intesa 212/2016)                                                                                                                                                      | Sottocategorie comprese nelle Matrici B                                                                                        | Parametri MCG (vedi tabelle Allegato 1 per maggiori dettagli)                                                                                                                    |
| <b>01. Prodotti lattiero-caseari</b> | 13. Latte crudo (latte vaccino e latte di altre specie) destinato al consumo umano diretto (previa bollitura)                                                                                          | Latte crudo vaccino                                                                                                            | Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)<br><i>Campylobacter</i> spp |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Latte crudo di altre specie                                                                                                    | Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)<br><i>Campylobacter</i> spp |
|                                      | 14. Latte di tutte le specie trattato termicamente                                                                                                                                                     | Latte UHT di tutte le specie                                                                                                   | Stabilità microbiologica                                                                                                                                                         |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Latte pastorizzato di tutte le specie                                                                                          | <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                          |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Altri prodotti lattiero- caseari liquidi pastorizzati a base di latte di tutte le specie                                       | <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                          |
|                                      | 15. Latte (latte vaccino e latte di altre specie) in polvere e siero di latte (latte vaccino e latte di altre specie) in polvere                                                                       | Latte in polvere vaccino                                                                                                       | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Enterotossine stafilococciche                                   |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Latte in polvere di altre specie                                                                                               | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Enterotossine stafilococciche                                   |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Siero di latte vaccino in polvere                                                                                              | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Enterotossine stafilococciche                                   |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Siero di latte di altre specie in polvere                                                                                      | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Enterotossine stafilococciche                                   |
|                                      | 16. 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 | Gelati e dessert a base di latte congelati                                                                                     | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Enterotossine stafilococciche                                   |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Latte coagulato                                                                                                                | <i>Listeria monocytogenes</i> Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                     |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Creme di latte coagulato                                                                                                       | <i>Listeria monocytogenes</i> Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                     |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta, ...)                                           | <i>Listeria monocytogenes</i> Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                     |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.                                                                                | <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                         |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta)                                                                           | Muffe                                                                                                                                                                            |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | yogurt (se il prodotto è a base di frutta)                                                                                     | Muffe                                                                                                                                                                            |
|                                      | 17. Panna                                                                                                                                                                                              | Panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione | <i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)  |
|                                      |                                                                                                                                                                                                        | Panna                                                                                                                          | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                    |

|                                               |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | 18. Prodotti a base di latte (diversi dagli alimenti presenti nelle tabelle: 14,15,16,17)                                                                                            | Formaggi a base di latte crudo                                                                                                                                            | <i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)<br>Enterotossine stafilococciche |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.                                                                                               | <i>Escherichia coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                            |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.                                                       | Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)                                  |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Formaggio grattugiato                                                                                                                                                     | Muffe                                                                                                                                                                                                            |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | 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. | Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                     |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata                                       | Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                                                                                   |
|                                               |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |
| 03. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi | 17. Burro                                                                                                                                                                            | Burro a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.                                           | <i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)                                  |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Burro                                                                                                                                                                     | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                    |
| 05. Frutta e verdura                          | 19. Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma), semi germogliati pronti al consumo (IV Gamma) e frutta e ortaggi da consumarsi previa cottura (III Gamma - surgelati) | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV Gamma)                                                                                                                 | <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Frutta e ortaggi da consumarsi previa cottura (III Gamma - surgelati).                                                                                                    | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                    |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Germogli, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Escherichia coli</i> STEC.                                                    | <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)                                                                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Semi germogliati pronti al consumo (IV Gamma), esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp.                      | <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                               |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Vegetali a foglia, a bulbo, a stelo, pronti al consumo (IV Gamma)                                                                                                         | Virus dell'epatite A Norovirus GI e GII                                                                                                                                                                          |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Vegetali a foglia pronti al consumo (IV Gamma).                                                                                                                           | <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)                                                                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Frutti di bosco III e IV Gamma                                                                                                                                            | Virus dell'epatite A Norovirus GI e GII                                                                                                                                                                          |
|                                               | 25. Frutta secca in guscio o senza - frutta disidratata                                                                                                                              | Frutta disidratata                                                                                                                                                        | <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Muffe                                                                                                                                                      |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Frutta secca in guscio o senza                                                                                                                                            | <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Muffe                                                                                                                                                      |
|                                               |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |
| 06. Dolciumi                                  | 2. Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao                                                                                                                                      | Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao                                                                                                                              | <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                      |
|                                               | 3. Farine e farine miste per ulteriori preparazioni, cereali e prodotti a base di cereali (es. cereali per la prima colazione)                                                       | Farine e farine miste per ulteriori preparazioni                                                                                                                          | <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                        |
|                                               |                                                                                                                                                                                      | Cereali e prodotti a base di cereali                                                                                                                                      | <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                        |

|                                                                           |                                                                                                 |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07. Cereali e prodotti a base di cereali                                  | 6. Paste alimentari all'uovo (pasta all'uovo fresca, pasta farcita fresca e precotta surgelata) | Pasta all'uovo farcita non confezionata                                                                            | Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasta all'uovo farcita confezionata                                                                                | Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasta all'uovo farcita precotta surgelata                                                                          | Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasta all'uovo fresca confezionata                                                                                 | Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasta all'uovo fresca non confezionata                                                                             | Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i>                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasta farcita contenente carne                                                                                     | Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Salmonella</i><br><i>Listeria monocytogenes</i> <i>Clostridium perfringens</i>                                    |
| 08. Prodotti da forno                                                     | 4. Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria                           | Pasticceria da forno                                                                                               | Muffe                                                                                                                                                                              |
|                                                                           |                                                                                                 | Biscotteria da forno                                                                                               | Muffe                                                                                                                                                                              |
|                                                                           |                                                                                                 | Pane                                                                                                               | Muffe                                                                                                                                                                              |
|                                                                           |                                                                                                 | Prodotti di panetteria                                                                                             | Muffe                                                                                                                                                                              |
|                                                                           |                                                                                                 | Pasticceria fresca                                                                                                 | <i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i><br>Muffe |
| 09. Carne fresca                                                          | 8. Carni fresche                                                                                | Carni da consumarsi crude (es. carpaccio)                                                                          | <i>Listeria monocytogenes</i><br><i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)<br><i>Salmonella</i>                                                                   |
|                                                                           |                                                                                                 | Carne fresca di pollame                                                                                            | <i>Salmonella</i> Enteritidis,<br><i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica                                                                                              |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni da consumarsi previa cottura                                                                                 | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                      |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni di rettili                                                                                                   | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                  |
| 10. Carne macinata, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente | 9. Carni macinate, carni separate meccanicamente e preparazioni di carne                        | Carni macinate                                                                                                     | Conteggio delle colonie aerobiche<br><i>Escherichia coli</i>                                                                                                                       |
|                                                                           |                                                                                                 | Preparazioni a base di carne                                                                                       | <i>Escherichia coli</i>                                                                                                                                                            |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni separate meccanicamente                                                                                      | Conteggio delle colonie aerobiche<br><i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude                                         | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude                                                          | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                      |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte                       | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame, destinate ad essere consumate cotte. | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                  |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni macinate da consumarsi previa cottura.                                                                       | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                      |
|                                                                           |                                                                                                 | Carni da consumarsi crude                                                                                          | <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)                                                                                                                         |

|                                  |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. Prodotti a base di carne     | 10. Prodotti a base di carne, gelatina e collagene (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...) | Gelatina, collagene                                                                                                                                                                                                                   | Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                                                                  |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti                                                                                                                                                               | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Salmonella</i>                                                                                        |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti                                                                                                                                                                          | Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                    |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne pronti al consumo                                                                                                                                                                                            | Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                    |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne destinati ad essere                                                                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                                |
|                                  |                                                                                                                                   | consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> .                                                                             |                                                                                                                                                                                                  |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali                                                                                                                                                          | <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> patogena |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti                                                                                                                                                                             | <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) Stafilococchi coagulasi positivi <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                         |
| 12. Pesce e prodotti della pesca | 11. Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati gasteropodi marini vivi                                                       | Molluschi bivalvi vivi                                                                                                                                                                                                                | <i>Escherichia coli</i> <i>Vibrio cholerae</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno <i>Salmonella</i> Virus Epatite A Norovirus GI e GII                                 |
|                                  |                                                                                                                                   | Echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi                                                                                                                                                                                       | <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                        |
|                                  | 12. Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati                                                             | Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati                                                                                                                                                                     | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                                                                         |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti                                                                                                                                                                                     | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                                                                         |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura                                                                                                                                                                                     | <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                                    |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina                                                                                                                                              | Istamina                                                                                                                                                                                         |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina | Istamina                                                                                                                                                                                         |
|                                  |                                                                                                                                   | Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca.                                                                                                                                                               | Istamina                                                                                                                                                                                         |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti della pesca da consumare crudi                                                                                                                                                                                               | <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                  |
|                                  |                                                                                                                                   | Prodotti a base di uova                                                                                                                                                                                                               | <i>Enterobacteriaceae</i>                                                                                                                                                                        |
|                                  |                                                                                                                                   | 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>                                                         | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13. Uova e ovoprodotti                                                                                                                       | 5. Ovoprodotti e prodotti a base di uova                                                                                                                                                                                  | Ovoprodotti, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella. Prelievo di una singola unità campionaria.                                            | Salmonella                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti pronti a base di uova (prodotti in cui l'uovo rappresenta l'ingrediente principale)                                                                                                                                        | Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                                    |
| 15. Sali, spezie, zuppe, salse, insalate e prodotti proteici                                                                                 | 23. Spezie disidratate (es. cannella, pepe disidratati) - erbe aromatiche disidratate (es. basilico, prezzemolo disidratati)                                                                                              | Spezie disidratate (es. cannella, pepe disidratati)                                                                                                                                                                                 | Escherichia coli Bacillus cereus presunto Salmonella Clostridium perfringens Listeria monocytogenes                                                                                                       |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Erbe aromatiche disidratate (es. basilico, prezzemolo disidratati)                                                                                                                                                                  | Escherichia coli Bacillus cereus presunto Salmonella Clostridium perfringens Listeria monocytogenes                                                                                                       |
| 16. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare, come definiti dal regolamento (ue) n. 609/2013 del parlamento europeo e del consiglio | 1. Alimenti in polvere per lattanti (Formule), alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali, alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, Alimenti di proseguimento in polvere          | Alimenti in polvere per lattanti (Formule)                                                                                                                                                                                          | Enterobacteriaceae Bacillus cereus presunto Salmonella Cronobacter spp.                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi                                                                                                                              | Enterobacteriaceae Bacillus cereus presunto Salmonella Cronobacter spp.                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti per lattanti pronti per l'uso                                                                                                                                                                                              | Muffe Stafilococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti per lattanti pronti per l'uso e Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso, contenenti carne.                                                                                                                        | Clostridium perfringens Stafilococchi coagulasi positivi Muffe                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso                                                                                                                                                                                    | Muffe Stafilococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Alimenti di proseguimento in polvere                                                                                                                                                                                                | Enterobacteriaceae Salmonella                                                                                                                                                                             |
| 17. Bevande                                                                                                                                  | 26. Acque minerali                                                                                                                                                                                                        | Acqua minerale (durante la commercializzazione)                                                                                                                                                                                     | Coliformi Escherichia coli Streptococchi fecali Anaerobi sporigeni solfito-riduttori Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa                                                                         |
|                                                                                                                                              | 27. Acque potabili destinate al consumo umano (in cisterne, bottiglie, contenitori)                                                                                                                                       | Acqua potabile (Case dell'acqua, acque confezionate in bottiglie o contenitori) (durante la distribuzione)                                                                                                                          | Escherichia coli Batteri coliformi Enterococchi intestinali Clostridium perfringens , spore comprese                                                                                                      |
|                                                                                                                                              | 20. Succhi e nettari di frutta o di ortaggi, non pastorizzati*pronti al consumo (IV Gamma) *oppure sottoposti ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi, non pastorizzati*pronti al consumo (IV Gamma)                                                                                                                                              | Escherichia coli Salmonella Listeria monocytogenes Muffe Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)                                                                                              |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. pesto, insalate miste, tramezzini, insalate di riso, insalata di pollo                                                    | Enterobacteriaceae (non si applica alle preparazioni contenenti vegetali crudi) Escherichia coli Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Clostridium perfringens Listeria monocytogenes |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Preparazioni alimentari contenenti carni macinata                                                                                                                                                                                   | Escherichia coli                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           | Preparazioni alimentari destinate ad essere consumate crude e alimenti pronti contenenti vegetali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella. | Salmonella                                                                                                                                                                                                |

**21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie da 1 a 17, esclusi gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**

21. Preparazioni alimentari/gastronomiche (destinate ad essere vendute sfuse o tramite preincarto) pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. pesto, insalate miste, tramezzini, insalate di riso, insalata di pollo)

|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Altre preparazioni non contenenti carne macinata.                                                                                                                                                                        | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Bacillus cereus</i> presunto<br><i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                      |
| Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne                                                                                                                                                              | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Bacillus cereus</i> presunto<br><i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                      |
| Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo                                                                                                                                                    | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi<br><i>Bacillus cereus</i> presunto<br><i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i>                                                      |
| Preparazioni alimentari contenenti carne macinata. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> .                              | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                          |
| Preparazioni 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> .               | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                          |
| 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> .                                          | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                          |
| Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali.                                                                                                         | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> patogena                    |
| Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti.                                                                                                                            | <i>Enterobacteriaceae</i> (non si applica ai prodotti contenenti vegetali crudi)<br><i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) |
| 22. Preparazioni alimentari/gastronomiche (destinate ad essere vendute sfuse o tramite preincarto) cotte pronte per il consumo (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, galantina) | <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Escherichia coli</i><br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i><br>Enterotossine stafilococciche                                                                   |
| Semiconserve                                                                                                                                                                                                             | Muffe<br>Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i> presunto <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | <p>24. Conserve e semiconserve (comprese le conserve e le semiconserve a base di prodotti ittici, di carne e di frutta e vegetali) — Repfed (refrigerated processed foods of extended durability: piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità, ...) (prodotti confezionati)</p> | <p>Conserve non acide o acidificate, ad alta aw e in conserve a base di pomodoro sottoposte a trattamenti termici di stabilizzazione mediante appertizzazione (sterilizzazione commerciale) o a trattamenti equivalenti (es. HHP, riscaldamento omico).</p> | <p>Stabilità microbiologica</p> |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Conserve acide o acidificate stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente</p>                                                                                                                                  | <p>pH</p>                       |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Conserve in salamoia e alle conserve a bassa aw (es. pesto sott'olio) stabilizzate mediante trattamento termico di pastorizzazione o trattamento equivalente.</p>                                                                                        | <p><sup>a</sup>w</p>            |