

Tabella 3 - PIANO REGIONALE CONTROLLI MICROBIOLOGICI SUGLI ALIMENTI (PMCG) - ANNO 2026

Categoria AROC 55% in Produzione 45% in Distribuzione	SIAOA	ASP AG	ASP CL	ASP CT	ASP EN	ASP ME	ASP PA	ASP RG	ASP SR	ASP TP	TOTALE
01. Prodotti lattiero-caseari	TOTALE 01	15	11	40	9	24	45	15	16	17	192
	Campylobacter spp	1	1	4	1	2	5	1	1	2	18
	Enterobacteriaceae	1	1	3		2	4	1	1	1	14
	Enterotossine stafilococciche	2	1	4		2	5	1	1	2	18
	Escherichia coli	2	1	4	1	2	5	1	1	2	19
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	2	1	5	1	3	5	1	2	2	22
	Listeria monocytogenes	2	1	5	1	3	5	1	2	2	22
	Muffe	1	1	3		2	4	1	1	1	14
	Salmonella	2	1	5	1	3	5	2	2	2	23
	Stafilococchi coagulasi positivi	1	1	3		1	3	2	1	1	13
Extra Piano Prodotti lattiero caseari a base di latte vaccino crudo Latte vaccino	Brucella	2	2	4	4	4	4	4	4	2	30
03. Grassi e oli ed emulsioni	TOTALE 03	1	2	3	0	2	3	1	1	2	15
	Escherichia coli			1			1				2
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	1		1							2
	Listeria monocytogenes		1			1	1			1	4
	Salmonella		1	1		1	1		1	1	6
	Stafilococchi coagulasi positivi							1			1
09. Carne fresca	TOTALE 09	7	4	18	3	10	21	5	7	7	82
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	2	1	5	1	3	6	1	2	2	23
	Listeria monocytogenes	2	1	6	1	3	6	2	2	2	25
	Salmonella	3	2	7	1	4	9	2	3	3	34
10. Carne macinata, preparazioni di carne e CSM	TOTALE 10	10	6	27	4	15	30	8	10	10	120
	Escherichia coli	2	1	6	1	3	6	1	2	2	24
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	2	1	5	1	3	6	2	2	2	24
	Listeria monocytogenes	3	2	7	1	4	8	2	3	3	33
	Salmonella	3	2	9	1	5	10	3	3	3	39
	Stafilococchi coagulasi positivi										
11. Prodotti a base di carne	TOTALE 11	9	6	23	3	14	26	7	8	9	105
	Clostridium perfringens	1	1	3		2	3	1	1	1	13
	Escherichia coli	1	1	4	1	2	4	1	1	1	16
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	1	1	3		2	3	1	1	1	13
	Listeria monocytogenes	2	1	4	1	2	5	1	1	2	19
	Salmonella	2	1	5	1	3	6	2	2	2	24
	Stafilococchi coagulasi positivi	1	0	1		1	2	0	1	1	7
	Yersinia enterocolitica patogena	1	1	3		2	3	1	1	1	13
12. Pesce e prodotti della pesca	TOTALE 12	18	10	43	8	27	50	13	16	17	202
	Escherichia coli	2	1	5	1	3	6	1	2	2	23
	Istamina	2	1	5	1	3	6	2	2	2	24
	Listeria monocytogenes	2	1	5	1	3	6	2	2	2	24
	Norovirus G1 e GII	2	1	5	1	3	6	1	2	2	23
	Salmonella	2	1	6	1	4	7	2	2	2	27
	Stafilococchi coagulasi positivi	1	1	2	0	1	2	1	1	1	10
	Vibrio cholerae	2	1	4	1	3	5	1	2	2	21
	Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno	2	1	4	1	3	5	1	1	1	19
	Virus Epatite A	2	1	5	1	3	5	1	1	2	21
	Anisakis	1	1	2		1	2	1	1	1	10
Extra Piano											
13. Uova e ovoprodotti	TOTALE 13	5	3	12	2	6	14	3	4	5	54
	Enterobacteriaceae	1		3		1	3	1	1	1	11
	Listeria monocytogenes	1	1	3		1	3	1	1	1	12
	Salmonella	3	2	6	2	4	8	1	2	3	31
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie da 1 a 17	TOTALE 21	6	3	14	2	8	16	4	5	6	64
	Bacillus cereus presunto	1		1	1	1	1	1	1	1	8
	Clostridium perfringens	1	1	2	1	1	2				8
	Enterobacteriaceae		1	1		1	1	1	1	1	7
	Enterotossine stafilococciche	1		1		1	1	1	1	1	7
	Escherichia coli	1	1	1		1	1		1		6
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)			2		1	2			1	6
	Listeria monocytogenes			2		2	2		1	1	8
	Muffe	1		1			2				4
	Salmonella	1		1			2	1		1	6
	Stafilococchi coagulasi positivi			1			1				2
	Yersinia enterocolitica patogena			1			1				2
Totale complessivo		71	45	180	31	106	205	56	67	73	834

I campionamenti dovranno essere ripartiti, per ciascuna categoria AROC, nel 55% (flessibilità del +/-30%) in Produzione e nel 45% in Distribuzione (flessibilità del +/-30%) garantendo il numero programmato. Se alcune matrici non sono disponibili per il campionamento in produzione, sarà possibile prelevarle in fase di distribuzione (come previsto dalla flessibilità percentuale). Nel caso in cui un parametro debba essere ricercato esclusivamente in produzione su una matrice non disponibile, si invita a segnalare il caso specifico, al fine di valutare le modifiche da effettuare nella programmazione futura, comunicando contestualmente la ricerca del parametro in una matrice alternativa.