

Tabella 4 - PIANO REGIONALE CONTROLLI MICROBIOLOGICI SUGLI ALIMENTI (PMCG) - ANNO 2026

SIAN Categoria AROC	Parametri	ASP AG	ASP CL	ASP CT	ASP EN	ASP ME	ASP PA	ASP RG	ASP SR	ASP TP	TOTALE
05. Frutta e verdura	Escherichia coli	2	1	4	1	3	5	2	2	2	22
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)	2	1	6	1	3	5	2	2	2	24
	Listeria monocytogenes	3	2	8	1	4	9	2	2	3	34
	Muffe	2	1	4	0	2	5	1	2	2	19
	Salmonella	2	1	6	1	3	7	2	2	2	26
	Virus Epatite A	3	2	7	1	4	8	2	2	3	32
	Norovirus GI e GII	2	1	5	1	3	6	1	2	2	23
	Totale Cat. 05	16	9	40	6	22	45	12	14	16	180
06. Dolciumi	Enterobacteriaceae	1	0	2	0	1	2	1	1	1	9
	Salmonella	2	1	7	1	3	7	2	2	2	27
	Totale Cat.06	3	2	8	2	4	9	2	3	3	36
07. Cereali e prodotti a base di cereali	Bacillus cereus presunto	1	1	3	0	1	3	1	1	1	12
	Clostridium perfringens	1	1	2	0	1	3	1	1	1	11
	Enterotossine stafilococciche	1	0	2	0	1	2	0	1	1	8
	Escherichia coli	1	0	2	0	1	2	1	1	1	9
	Listeria monocytogenes	1	1	3	0	1	3	1	1	1	12
	Salmonella	1	1	3	0	1	3	1	1	1	12
	Stafilococchi coagulasi positivi	0	0	1	0	1	1	0	0	1	4
	Totale Cat. 07	6	4	16	0	7	17	5	6	7	68
08. Prodotti da forno	Bacillus cereus presunto	2	1	5	1	3	5	1	2	2	22
	Enterotossine stafilococciche	2	1	4	1	2	5	1	2	2	20
	Escherichia coli	2	1	4	1	2	5	1	2	2	20
	Listeria monocytogenes	2	1	6	1	3	7	2	2	2	26
	Muffe	2	1	5	1	3	5	1	2	2	22
	Salmonella	3	2	7	1	4	8	2	3	3	33
	Stafilococchi coagulasi positivi	1	1	3	0	1	3	1	1	1	12
	Totale Cat.08	14	8	34	6	18	38	9	14	14	155
15. Sali, spezie, zuppe, salse, insalate e prodotti proteici	Bacillus cereus presunto	1	1	3	0	2	4	1	1	1	14
	Clostridium perfringens	1	1	4	1	2	4	1	1	1	16
	Escherichia coli	1	1	3	0	2	4	1	1	1	14
	Listeria monocytogenes	2	1	4	1	2	4	1	2	2	19
	Salmonella	1	1	4	1	2	4	1	1	1	16
	Totale Cat. 15	6	5	18	3	10	20	5	6	6	79
16. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare Solo distribuzione	Bacillus cereus presunto							1	1		2
	Clostridium perfringens		1		1						2
	Cronobacter spp.			1			1			1	3
	Enterobacteriaceae			1			1				2
	Listeria monocytogenes			1			1			1	3
	Muffe	1				1			1		3
	Salmonella	1				1		1	1		4
	Totale Cat.16	2	1	4	1	2	4	2	3	2	21
17. Bevande	Anaerobi sporigeni solfito-riduttori	1		1		1	1	1	1	1	7
	Clostridium perfringens spore comprese			1		1	1		1	1	5
	Coliformi		1	1	1	1	1		1	1	7
	Enterococchi intestinali	1		1		1	1	1	1	1	7
	Escherichia coli	1		1		1	1	1	1	1	7
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)			1		1	1			1	4
	Listeria monocytogenes		1		1		1	1	1		5
	Muffe	1		1		1	1				4
	Pseudomonas aeruginosa	1		2		1	2	1	1	1	9
	Salmonella		1	2			2			1	6
	Staphylococcus aureus	1		1	1	1					4
	Streptococchi fecali	1		1	1	1	1	1	1	1	8
	Totale Cat.17	7	3	13	4	10	13	6	8	9	73
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie da 1 a 17	Bacillus cereus presunto	1		1	1	1	1	1	1		7
	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				5
	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)			2		1	2			1	6
	Listeria monocytogenes			2		2	2		1	1	8
	Muffe			1			2		1		4
	Salmonella	1		2			2	1		1	7
	Stafilococchi coagulasi positivi			1			1				2
	Totale Cat.21	5	3	15	2	8	16	4	5	5	63
	Totale	54	35	142	20	77	160	39	50	55	632

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.