

Allegato 2 – Protocollo Tecnico

Valori limite di accettabilità di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi

Microrganismo	Valori limite di accettabilità
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri STEC)	Assente/25 g
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente/25 g (tutti i ceppi dovrebbero essere considerati presunti patogeni, ad esclusione del biotipo 1A)
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	Assente/25 g (vengono considerate patogene le specie <i>C.jejuni</i> , <i>C.coli</i> , <i>C.lari</i> , <i>C.upsaliensis</i>)
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti/25 g
Tossine botuliniche	Non rilevabili/25 g
Virus Epatite A	Assenti/25 g
<i>Vibrio cholerae</i>	Assente/25 g <i>Vibrio cholerae</i> positivo per i fattori di patogenicità (STO)
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente/25 g <i>Vibrio parahaemolyticus</i> positivo per i fattori di patogenicità (TDH e/o TRH)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 ⁴ ufc/g o ufc/ml e assenza di ceppi con geni codificanti l'enterotossina
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ⁵ ufc/g o ufc/ml e assenza di enterotossine stafilococciche nell'alimento
<i>Bacillus cereus</i> presunto	<10 ⁵ ufc/g o ufc/ml e assenza di geni codificanti per la tossina emetica

In caso di non conformità, laddove si sospetti la possibilità di effetti dannosi per la salute (anche evidenze epidemiologiche), in base agli artt. 7 e 14 (definizione di alimenti "a rischio") del regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio, compresa la restrizione al commercio, necessarie a garantire un elevato livello di tutela della salute del consumatore, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.