

SERVIZIO AUDIT PERIODICO, ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA PRESSO IL RISTORANTE UNIVERSITARIO “RIO NOVO” E CENTRI DI RISTORAZIONE DI MESTRE E TREVISO (CIG ZAF351AB23)

Allegato 2 – “RISTORANTE UNIVERSITARIO RIO NOVO VENEZIA”

Matrice analizzata	Parametri	N° campioni /frequenza
A MP Materia Prima (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Batteri lattici mesofili * • Conta Anaerobi solfito riduttori * • Conta Bacillus cereus presunto * • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C • Conta lieviti • Conta muffe • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
B MP Materia Prima BIO (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Multiresiduale Pesticidi (cod.3541) 	
C MP Materia Prima (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Filth Test (ricerca corpi estranei) 	
D SL Semilavorato in fase di stoccaggio	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Batteri lattici mesofili * • Conta Anaerobi solfito riduttori * • Conta Bacillus cereus presunto * • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C • Conta lieviti • Conta muffe • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
E PF Prodotto Finito (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Batteri lattici mesofili * • Conta Anaerobi solfito riduttori * • Conta Bacillus cereus presunto * • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C • Conta lieviti • Conta muffe • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
F PF	<ul style="list-style-type: none"> • Estrazione DNA 	
Prodotto Finito (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi allergeni (n°1 allergene a rotazione in base alla tipologia di prodotti utilizzati) 	
G TA Tamponi ambientali (superficie pulita)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Escherichia coli • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
H TA Tamponi ambientali (superficie in uso)	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	

Matrice analizzata		Parametri	N° campioni /frequenza
I	TP Tamponi palmari	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C 	
L	Acqua erogatori (a rotazione)	Parametri microbiologici previsti dal D.Lgs. 31/01: <ul style="list-style-type: none"> • Conta Coliformi totali • Conta Escherichia Coli • Conta Enterococchi 	
M	Acqua di rete	Parametri microbiologici previsti dal D.Lgs. 31/01: <ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a +20°C • Conta microrganismi a +37°C • Conta Coliformi totali • Conta Escherichia Coli • Conta Enterococchi 	
N		Parametri chimici (analisi chimica pacchetto 1A): <ul style="list-style-type: none"> • Colore • Odore • Sapore • Torbidità • Conducibilità elettrica specifica a 20°C • pH • Azoto ammoniacale • Nitriti • Ferro 	
O	Verifica ispettiva interna	Audit per la verifica di: <ul style="list-style-type: none"> • organizzazione del servizio e l'organico utilizzato • igiene della produzione • qualità delle derrate alimentari • menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche • piano di autocontrollo igienico • rispetto del Sistema di Qualità • verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie • modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione • verifica del livello di gradimento dell'utente • modalità di stoccaggio nelle celle e temperatura delle stesse • modalità di manipolazione • modalità di cottura • modalità di distribuzione • controllo data di scadenza prodotti • controllo interventi di manutenzione • controllo attrezzature • controllo abbigliamento del personale in servizio e igiene del personale. 	

Centri di Ristorazione Mestre e Treviso

Matrice analizzata		Parametri	N° campioni / frequenza
A	MP Materia Prima (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Batteri lattici mesofili * • Conta Anaerobi solfito riduttori * • Conta Bacillus cereus presunto * • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C • Conta lieviti • Conta muffe • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
B	PF Prodotto Finito (a rotazione)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Batteri lattici mesofili * • Conta Anaerobi solfito riduttori * • Conta Bacillus cereus presunto * • Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C • Conta lieviti • Conta muffe • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
C	TA Tamponi ambientali (superficie pulita)	<ul style="list-style-type: none"> • Conta microrganismi a 30°C • Conta Enterobatteriaceae a 37°C • Conta Escherichia coli • Ricerca Salmonella spp. • Ricerca Listeria monocytogenes 	
D	Acqua di rete	Parametri microbiologici previsti dal D.Lgs. 31/01: <ul style="list-style-type: none"> • Conta microorganismi a +20°C • Conta microorganismi a +37°C • Conta Coliformi totali • Conta Escherichia Coli • Conta Enterococchi 	
E	Verifica ispettiva interna	Audit per la verifica di: <ul style="list-style-type: none"> • organizzazione del servizio e l'organico utilizzato • igiene della produzione • qualità delle derrate alimentari • menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche • piano di autocontrollo igienico 	
Matrice analizzata		Parametri	
		<ul style="list-style-type: none"> • rispetto del Sistema di Qualità • verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie • modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione • verifica del livello di gradimento dell'utente • modalità di stoccaggio nelle celle e temperatura delle stesse • modalità di manipolazione • modalità di cottura • modalità di distribuzione • controllo data di scadenza prodotti • controllo interventi di manutenzione • controllo attrezzature • controllo abbigliamento del personale in servizio e igiene del personale. 	