

CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI ANALISI DI LABORATORIO IN AUTOCONTROLLO PER LE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE INTERNE ALL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

Indice

| | |
|--|---|
| ART. 1 DEFINIZIONI | 2 |
| ART. 2 CAMPIONAMENTO | 2 |
| ART. 3 VERIFICHE ATTIVITA' CAMPIONAMENTO | 3 |
| ART. 4 SEDI | 3 |
| ART. 5 TAMPONI AMBIENTALI | 4 |
| ART. 6 ALIMENTI | 5 |
| ART. 7 ACQUA | 5 |
| ART. 8 TRASPORTO, ANALISI E ESITO | 5 |
| ART. 9 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA | 6 |
| ART. 10 REQUISITI DITTA OFFERENTE | 7 |
| ART. 11 INADEMPIENZE E PENALITA' | 7 |

ART. 1 DEFINIZIONI

1. Attività di campionamento: tutte le operazioni svolte dall'addetto al prelievo, anche con l'ausilio di utensili, contenitori, strumenti, materiali e attrezzature, atte a prelevare, confezionare, conservare e trasportare un campione o tampone ambientale da destinare all'analisi.
2. Campione e Campione rappresentativo: art. 2 del Reg. CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni (ricerche batteriologiche e normativa di riferimento per le analisi chimiche degli alimenti).
3. Alimento: art. 2 comma 1 Capo I Reg. CE n. 178/2002 e successive modifiche e integrazioni.
4. Acqua: art. 2 comma 1 lettera a) punto 2 D.Lgs. n.18 del 23/02/2023 e smi.
5. Tampone ambientale: metodo per la ricerca di parametri batteriologici sulle superfici con valutazioni quantitative (UFC/cm²) per gli indicatori e qualitative (presenza/assenza) per i patogeni ricercati.
6. Ditta esterna: Operatore del Settore Alimentare di cui al Reg. n.178/2002 e smi, responsabile dell'attività di produzione, trasporto e somministrazione di alimenti all'interno di strutture dell'Azienda USL della Romagna.

ART. 2 CAMPIONAMENTO

L'attività di campionamento deve essere effettuata in conformità alla normativa comunitaria e nazionale, a norme o protocolli riconosciuti internazionalmente, ad esempio quelli accettati dal Comitato Europeo di Normalizzazione (CEN), a linee guida, dossier, circolari nazionali o della Regione Emilia – Romagna.

L'attività di campionamento e gli utensili, contenitori, strumenti, materiali, delimitatori di superfici e attrezzature utilizzati devono evitare qualsiasi contaminazione, alterazione, modifica del campione/tampone ambientale tali da renderlo inidoneo all'analisi o che possano rendere l'esito analitico inattendibile. Il contenitore per il trasporto dei campioni/campioni rappresentativi di alimenti, dell'acqua e dei tamponi ambientali, deve garantire la corretta conservazione del campione compreso il rispetto delle temperature, deve essere in buono stato di manutenzione e pulito.

Il Referente dell'Azienda USL della Romagna comunica alla Ditta aggiudicataria via e-mail l'attività di campionamento specificando la sede del prelievo, l'orario, la matrice (alimento, acqua, tampone ambientale) e ricerca, almeno 7 giorni prima del campionamento, fatta salva la possibilità di concordare un termine diverso con la Ditta aggiudicataria.

Per situazioni di urgenza deve essere garantito il campionamento entro le 24 ore dalla richiesta salvo diverso accordo con il Referente dell'Azienda USL.

L'attività è svolta annualmente, nei giorni dal lunedì al venerdì nelle seguenti fasce orarie:

- per l'ambito territoriale di Forlì dalle ore 7,00 alle ore 18,00
- per l'ambito territoriale di Rimini dalle ore 6,00 alle ore 18,00
- per le altre sedi l'orario sarà concordato col Referente dell'Azienda USL e comunque entro la fascia oraria dell'ambito territoriale di Rimini.

Per esigenze particolari l'attività potrà essere richiesta anche il sabato.

L'operatore al momento dell'attività di campionamento deve redigere un verbale contenente almeno: data, luogo e ora del prelievo, tipologia del campione (matrice alimentare, tipologia superficie), descrizione dell'alimento e temperatura di conservazione ove necessaria per effettuare la valutazione dell'idoneità dei criteri di processo/sicurezza alimentare oppure identificazione del punto di prelievo per il campionamento dell'acqua, numero di unità campionarie per campione, firma dell'operatore e di un rappresentante dell'Azienda USL.

Il verbale deve essere redatto in due copie di cui una lasciata al rappresentante dell'Azienda USL presente al prelievo, se redatta in forma cartacea, oppure inviata tempestivamente via e-mail entro 1 giorno se redatto in via informatica (escluso i festivi).

L'operatore addetto al campionamento deve attenersi alle disposizioni previste nel piano di autocontrollo per l'accesso alla struttura e in particolare, prima di accedere alla cucina deve indossare camice, copricapo, calzari e al momento del prelievo una mascherina che copra naso e bocca. Tale materiale è a carico della Ditta e deve essere monouso.

ART. 3 VERIFICHE ATTIVITA' CAMPIONAMENTO

L'Azienda USL della Romagna può procedere in qualsiasi momento a verifiche e, qualora riscontri la scorretta esecuzione dell'attività di campionamento o il mancato rispetto di quanto previsto nel presente capitolato che possa anche inficiare l'esito analitico, comunica alla Ditta l'irregolarità la quale dovrà procedere a sue spese alla ripetizione dell'attività.

ART. 4 SEDI

Nelle tabelle seguenti sono riportate le sedi suddivise per ambito territoriale dell'Azienda USL della Romagna.

I relativi Referenti di sede saranno comunicati alla Ditta aggiudicataria.

Ambito territoriale di FORLI' – LOTTO 1

| STRUTTURA | INDIRIZZO |
|---|---|
| OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" DISPENSA E CUCINA CENTRALIZZATA | Padiglione Valsalva - Via Carlo Forlanini, 34 Forlì |
| OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" MENSA E CUCINA ANNESSA | Padiglione Morgagni - Via Carlo Forlanini, 34 Forlì |
| OSPEDALE DI COMUNITA' DI FORLIMPOPOLI | Via Duca D'Aosta, 33 Forlimpopoli (FC) |
| OSPEDALE NEFETTI DI SANTA SOFIA | Via Amendola, 7 Santa Sofia (FC) |

Strutture a gestione di Ditte esterne – LOTTO 1

| STRUTTURA | INDIRIZZO |
|--|----------------|
| STRUTTURE OSPEDALIERE E TERRITORIALI DELL'AMBITO DI RAVENNA (Ospedali di Ravenna, Faenza, Lugo, Cervia e relative strutture territoriali) E OSPEDALE DI COMUNITA' DI MODIGLIANA (FC) | Indirizzi vari |

Ambito territoriale di RIMINI – LOTTO 2

| STRUTTURA | INDIRIZZO |
|---|--------------------------------|
| OSPEDALE "INFERMI" DISPENSA, CUCINA E MENSA | Via Settembrini, 2 Rimini |
| CRA FANTINI | Via Cà Fantino, 127 Montescudo |
| RTP IL GLICINE | Via Pinzon, 324 Igea Marina |

Strutture a gestione di Ditte esterne – LOTTO 2

| STRUTTURA | INDIRIZZO |
|--|----------------|
| STRUTTURE OSPEDALIERE E TERRITORIALI DELL'AMBITO DI CESENA (Ospedali di Cesena, Cesenatico, Savignano, San Piero in Bagno e relative strutture territoriali) E OSPEDALI DI RICCIONE E DI CATTOLICA | Indirizzi vari |

ART. 5 TAMPONI AMBIENTALI

I tamponi ambientali vengono effettuati sulle superfici destinate a venire a contatto diretto e indiretto con gli alimenti per effetto dei processi di lavorazione, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione alimentare.

Il campionamento viene effettuato al fine di confermare l'efficacia e l'efficienza, nonché la corretta applicazione delle operazioni di pulizia e sanificazione da parte del personale addetto e pertanto sono eseguiti prima dell'inizio dell'attività.

Possono essere richiesti tamponi ambientali anche durante l'attività di cucina al fine di verificare l'eventuale presenza di criticità igieniche.

Per l'esecuzione dei tamponi ambientali possono essere utilizzati:

- a. tampone con asta ed estremità in cellulosa con terreno di trasporto, che può essere:
 - diluente con neutralizzante per annullare l'effetto di disinfettanti presenti sulla superficie da analizzare;
 - Terreni di prearricchimento specifici nel caso di ricerca di patogeni;
- b. piastre a contatto, contenenti terreno agarizzato, specifici per ogni ricerca;
- c. spugnette (Sponge bag) disidratate che vengono reidratate al momento dell'esecuzione del tampone con soluzione fisiologica sterile o con terreni di prearricchimento specifici nel caso di ricerca di patogeni.

Qualora si utilizzi il delimitatore di superficie esso dev'essere di misura idonea al tipo di superficie da campionare (ad es. 100 cmq per un piano di lavoro, 10 cmq per un coltello).

L'attività è dettagliata nell'**Allegato n. 1**, che riporta il fabbisogno annuale presunto.

ART. 6 ALIMENTI

Sono effettuate analisi chimiche e batteriologiche sulle materie prime/forniture alimentari, semilavorati e preparazioni alimentari cotte o da cuocere prodotti presso le cucine degli ambiti territoriali di Forlì e di Rimini e da Ditte esterne.

La frequenza di tali campioni varia a seconda del menù e degli orari di preparazione.

Il Referente dell'Azienda USL pianifica tali campioni in concomitanza con l'esecuzione dei tamponi ambientali e/o dell'acqua destinata al consumo umano.

Nell'ambito di un mese saranno richiesti di norma non più di 3 accessi presso la cucina centralizzata Ospedale di Forlì e la cucina Ospedale Rimini (cioè si eseguiranno al massimo 3 accessi in un mese per ogni cucina).

Per particolari situazioni il Referente potrà chiedere alla Ditta anche più di 3 accessi in un mese.

Tutte le ricerche (chimiche e batteriologiche) devono essere espresse con valutazioni qualitative e quantitative ad esclusione delle ricerche batteriologiche relative ai patogeni (ad es. Salmonella spp) che devono essere espresse solo qualitative (presenza/assenza).

L'attività è dettagliata nell'**Allegato n. 1**, che riporta il fabbisogno annuale presunto.

ART. 7 ACQUA

Le verifiche di potabilità degli approvvigionamenti idrici sono effettuate sia dalle rubinetterie presenti nei locali cucina che dai distributori di acqua di rete eventualmente presenti nelle mense aziendali.

I punti del prelievo sono definiti e richiesti dal Referente dell'Azienda USL.

Il campione è comprensivo di ricerche chimiche e batteriologiche.

L'attività è dettagliata nell'**Allegato n. 1**, che riporta il fabbisogno annuale presunto.

ART. 8 TRASPORTO, ANALISI E ESITO

Il campione deve essere consegnato al Laboratorio analisi tempestivamente il medesimo giorno del campionamento e l'analisi deve avere inizio il medesimo giorno.

La Ditta aggiudicataria deve inviare, unitamente ai rapporti di prova, il verbale di prelievo corredato dei controlli effettuati all'accettazione con almeno le seguenti informazioni: data e ora, temperatura (°C) minima e massima durante il trasporto, conformità del campione.

L'esito dell'analisi deve essere inviato al Referente dell'Azienda USL via e-mail (PEC) entro 7 giorni dal prelievo.

Gli esiti dei campioni di acqua di rete devono pervenire entro 15 giorni dalla data del prelievo.

Eventuali modifiche delle tempistiche sopraindicate sono concordate col Referente dell'Azienda USL.

Qualora si riscontri un esito sfavorevole la comunicazione deve essere effettuata telefonicamente e immediatamente al Referente dell'Azienda USL via e-mail salvo diverso accordo col Referente medesimo.

ART. 9 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

È fatta ferma la possibilità da parte del Referente dell'Azienda USL di procedere a diversi, ulteriori o particolari accertamenti su alimenti, acque di rete e superfici, nelle situazioni richieste per la gestione delle non conformità, o di qualifica (verifica e mantenimento) delle forniture alimentari, studio di prodotti/processi, ecc.

In merito il Referente dell'Azienda USL può chiedere alla Ditta aggiudicataria:

- a. il campionamento e l'analisi di matrici alimentari diverse da quelle indicate nell'**Allegato n. 1** al presente Capitolato mantenendo il numero dei campioni e ricerche totali;
- b. ulteriori campioni e analisi;
- c. ripetizione di campioni e analisi.

La situazione di cui al punto a) non origina variazioni di spesa mentre le situazioni di cui ai punti b) e c) possono originare variazioni di spesa se superano quanto previsto nell'**Allegato n. 1** (numero campioni e ricerche). La situazione di cui al punto c) non origina variazioni di spesa qualora l'attività derivi da non conformità attribuibili alla Ditta aggiudicataria (ad es. errore di modalità campionamento, conservazione e/o trasporto del campione, campionamento non concordato col Referente di ambito territoriale, ecc.)

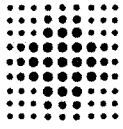
Per le situazioni di cui ai punti b) e c) il Referente dell'Azienda USL – in accordo con il DEC - può chiedere un preventivo di spesa.

Qualora si renda necessario il Referente dell'Azienda USL - in accordo con il DEC – può chiedere ulteriori attività di campionamento e analisi per le quali viene richiesto apposito preventivo qualora le ricerche (parametri) non siano incluse nel presente Capitolato.

Quanto richiesto nel presente Capitolato potrà subire variazioni relativamente all'attività di campionamento e analisi in caso di modifiche organizzative e/o gestionali delle sedi indicate.

L'attività di campionamento presso le sedi a gestione di Ditta esterna deve essere effettuata esclusivamente su richiesta e in presenza di un Referente dell'Azienda USL.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla riservatezza dell'attività svolta e dei documenti, pertanto non dovrà fornire né informazioni, né rapporti di prova o altri documenti anche informalmente alla Ditta esterna.



ART. 10 REQUISITI DITTA OFFERENTE

L'operatore economico offerente dovrà possedere i seguenti requisiti a pena di esclusione:

1. accreditamento "ACCREDIA" anche per l'attività di campionamento;
2. iscrizione negli appositi Registri Regionali o di Provincia Autonoma per ogni ricerca chimica e batteriologica sulle matrici (alimenti, acqua destinata ad uso umano, tamponi ambientali) oggetto del Capitolato.

A tal proposito, si chiede specifica indicazione nell'offerta del numero di accreditamento presso "ACCREDIA" di cui al punto 1) e del numero di iscrizione nei suddetti Registri Regionali o di Provincia Autonoma di cui al punto 2).

L'O.E. offerente può avvalersi del subappalto. Ai fini dell'autorizzazione al subappalto, con riferimento alle prestazioni subappaltate, l'O.E. dovrà fornire evidenza del possesso dei requisiti di cui sopra, pena la mancata autorizzazione al subappalto.

La Ditta offerente e l'eventuale subappaltatore devono rispettare inoltre quanto previsto nella Delibera n. 386 del 28/03/2011 e nella Determinazione n. 15217 del 22/11/2011 della Regione Emilia Romagna "Revisione della procedura regionale per l'iscrizione, aggiornamento, cancellazione dall'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari, gestione dell'elenco regionale e indicazioni per l'effettuazione di verifiche ispettive sui suddetti laboratori".

ART. 11 INADEMPIENZE E PENALITA'

La violazione delle indicazioni contenute nel presente capitolato o il compimento, da parte della Ditta aggiudicataria o dei suoi dipendenti, di atti o fatti che possano compromettere la corretta esecuzione del servizio, daranno piena facoltà all'Azienda USL di applicare una penale ricompresa fra un minimo di €. 250,00 ed un massimo fino al 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale riferito allo specifico lotto, previa contestazione degli addebiti a mezzo PEC e fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Donatella Bellini
Collaboratore Amministrativo
U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri



LOTTO 1: ANALISI IN AUTOCONTROLLO PER STRUTTURE DI FORLÌ E RAVENNA

| LOTTO N.1 - ANALISI BATTERIOLOGICHE SU MATERIE PRIME/FORNITURE ALIMENTARI, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|------|--|
| N° | MATRICI ALIMENTARI | RICERCHE | Numero Unità Campionarie per campione | N° CAMPIONI AOO FORLÌ* | | | | NOTE | |
| | | | | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI - L. PIERANTONI" DISPENSA E CUCINA CENTRALIZZATA | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI - L. PIERANTONI" MENSA | OSPEDALE DI COMUNITA' DI FORLIMPOPOLI | OSPEDALE NEFETTI DI SANTA SOFIA | | Fabbisogno totale annuale presunto |
| 1 | Carni fresche | Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Enterobatteriacee* | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | * in caso di presenza tipizzare * se confezionate sottovuoto |
| 2 | Carni macinate, preparazioni a base di carne (ad es. salsiccia fresca, polpette, hamburger) | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi* Salmonella spp* Campylobacter spp* (1)* Listeria Monocytogenes Enterobatteriacee* | 5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | * in caso di presenza tipizzare (1)* Nelle preparazioni contenenti carni avicole * se confezionate sottovuoto |
| 3 | Prodotti a base di carne (es. prosciutto crudo, cotto, salsiccia con additivi, insaccati, ecc.) | Salmonella spp* Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi* Anaerobi solfitoriduttori Listeria Monocytogenes | 5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 4 | Formaggi freschi, stagionati, grattugiati | Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi* Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Muffe* | 5 | 1 GRATT + 1 non grat | 0 | 0 | 0 | 2 | * in caso di presenza tipizzare * solo nel grattugiato e/o formaggi sottovuoto |
| 5 | Prodotti della pesca tal quali, preparati, trasformati congelati/surgelati | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi* | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 6 | Pasta all'uovo secca industriale, semolino | Salmonella spp* Stafilococchi coagulasi positivi* | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 7 | Verdure lavate da consumarsi crude | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | * in caso di presenza tipizzare |
| 8 | Preparazioni alimentari cotte o da cuocere (compresa la shelf-life) | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* Campylobacter spp* (1)* Bacillus Cereus§ Listeria Monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi * | 1 | 15 | 3 | 2 | 2 | 22 | * in caso di presenza tipizzare (1)* Nelle preparazioni contenenti carni avicole § nelle preparazioni ricche di amido o a base di amidacei (es. riso, pasta, patate, ecc.) e nelle verdure cotte |

LOTTO 1 - ANALISI CHIMICHE SU MATERIE PRIME/FORNITURE ALIMENTARI, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO)

| N° | MATRICI ALIMENTARI | RICERCHE | N° UNITA' CAMPIONARIE PER CAMPIONE | N° CAMPIONI AOO FORLÌ* | | Fabbisogno totale annuale presunto | NOTE |
|----|--|---|------------------------------------|---|---|------------------------------------|------------------------------|
| | | | | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI - L. PIERANTONI" DISPENSA E CUCINA CENTRALIZZATA | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI - L. PIERANTONI" MENSA | | |
| 1 | Pesce intero o a tranci congelato/surgelato e semilavorati a base di pesce | Cadmio Cromo Piombo Mercurio | 1 | 1/anno | \ | 1 | |
| 2 | Alimenti destinati a alimentazione particolare | Glutine° | 1 | 1/anno | 1/anno | 2 | ° Qualitativa e Quantitativa |
| 3 | Prodotti ortofrutticoli, verdure, pesce congelato/surgelato | Residui anti-parassitari (Reg. CE 396/2005 e s.m.i) | 1 | 1/anno | \ | 1 | |

| LOTTO 1 – ANALISI BATTERIOLOGICHE E CHIMICHE SU ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---|--|---|--|--|------------------------------------|
| N° | MATRICE | RICERCHE | N° CAMPIONI AOO FORLÌ | | | | Fabbisogno totale annuale presunto |
| | | | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" CUCINA CENTRALIZZATA | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" MENSA | | | |
| 1 | Acqua destinata al consumo umano | Conteggio colonie a 22°C Batteri coliformi a 37°C Escherichia coli Enterococchi Pseudomonas Aeruginosa (solo per Mensa) Ph Conduttività a 20°C Ammonio Nitriti Ferro Durezza °F Ossidabilità Nitriti Cloruri Clorito Solfati | 1 rubinetto | 1 rubinetto | 1 rubinetto distributore mensa lato tavoli | 1 rubinetto distributore mensa lato self | Campioni totali AOO Forlì n. 4 |

| LOTTO 1 - ANALISI BATTERIOLOGICHE SU SUPERFICI DESTINATE A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|----------------------|-----------------|--|
| AOO FORLÌ | | | | | | |
| N° | STRUTTURA | RICERCHE | FREQUENZA | N° RICERCHE | N° TAMPONI/ANNO | NOTE |
| 1 | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" DISPENSA E CUCINA CENTRALIZZATA | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | 1 volta/ogni due mesi (volte/anno) | 25 40 21 25 | 40 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |
| 2 | OSPEDALE " G.B. MORGAGNI – L. PIERANTONI" MENSA E CUCINA ANNESSA | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | 3 volte/anno | 8 11 6 8 | 11 | |
| 3 | OSPEDALE DI COMUNITA' DI FORLIMPOPOLI | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | 1 volta/anno | 3 3 1 3 | 3 | |
| 4 | OSPEDALE NEFETTI DI SANTA SOFIA | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | 1 volta/anno | 3 3 1 3 | 3 | |

| LOTTO 1 ANALISI BATTERIOLOGICHE SU SUPERFICI DESTINATE A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI E CAMPIONI DI MATRICI ALIMENTARI PER CUCINE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE GESTITI DA DITTE ESTERNE PRESSO GLI AMBITI TERRITORIALI DI RAVENNA E FORLÌ (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|---|--|---|--|-------------------------|--|--|
| N° | STRUTTURA | RICERCHE | FREQUENZA | N° TAMPONI SU SUPERFICI | N° CAMPIONI ALIMENTI ad aliquota unica | NOTE |
| 1 | STRUTTURE OSPEDALIERE E TERRITORIALI DELL'AMBITO DI RAVENNA (Ospedali di Ravenna, Faenza, Lugo, Cervia e relative strutture territoriali) E OSPEDALE DI COMUNITA' DI MODIGLIANA (FC) | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | solo 1 volta all'anno a rotazione fra le varie strutture e su espressa richiesta del Referente aziendale | 3 | 3 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |

LOTTO 2: ANALISI IN AUTOCONTROLLO PER STRUTTURE DI RIMINI E CESENA

| LOTTO 2 - ANALISI BATTERIOLOGICHE SU MATERIE PRIME/FORNITURE ALIMENTARI, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|---|---|--|----------|-------------------------|------------------------------------|--|
| N° | MATICI ALIMENTARI | RICERCHE | N° U.C.* | N° CAMPIONI AOO RIMINI | | NOTE |
| | | | | OSPEDALE INFERRI RIMINI | Fabbisogno totale annuale presunto | |
| 1 | Carni fresche | Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Enterobacteriacee* | 5 | 2 | 3 | * in caso di presenza tipizzare * se confezionate sottovuoto |
| 2 | Carni macinate, preparazioni di carne (ad es. salsiccia fresca) | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi* Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Enterobacteriacee* | 5 | 1 | 1 | * in caso di presenza tipizzare * se confezionate sottovuoto |
| 3 | Prodotti a base di carne (es. prosciutto crudo, cotto, salsiccia con additivi, insaccati, ecc.) | Salmonella spp* Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi * Anaerobi solfitriduttori Listeria Monocytogenes | 5 | 1 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 4 | Formaggi freschi, stagionati, grattugiati | Escherichia Coli Stafilococchi coagulasi positivi* Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Muffe * | 5 | 1 GRATT + 1 non grat | 2 | * in caso di presenza tipizzare * solo nel grattugiato e/o formaggi sottovuoto |
| 5 | Prodotti della pesca tal quali, preparati, trasformati congelati/surgelati | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* Listeria Monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi* | 1 | 1 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 6 | Pasta all'uovo secca industriale, semolino | Salmonella spp* Stafilococchi coagulasi positivi* | 1 | 1 | 1 | * in caso di presenza tipizzare |
| 7 | Verdure lavate da consumarsi crude | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* | 1 | 2 | 2 | * in caso di presenza tipizzare |
| 8 | Preparazioni alimentari cotte o da cuocere (compresa la shelf-life) | Microrganismi aerobi mesofili totali Escherichia Coli Salmonella spp* Campylobacter spp* (1)* Bacillus Cereus§ Listeria Monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi * | 1 | 15 | 15 | * in caso di presenza tipizzare (1)* Nelle preparazioni contenenti carni avicole § nelle preparazioni ricche di amido o a base di amidacei (es. riso, pasta, patate, ecc.) e nelle verdure cotte |
| 9 | Shelf-life preparazioni manipolate (ad es. biscotti materia prima e poi frullati) | Microrganismi aerobi mesofili totali Stafilococchi coagulasi positivi* Anaerobi solfitriduttori Muffe | 1 | 3 | 3 | * in caso di presenza tipizzare |

| LOTTO 2 - ANALISI CHIMICHE SU MATERIE PRIME/FORNITURE ALIMENTARI, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|--|--|--|------------------------------------|--|------------------------------------|------------------------------|
| N° | MATICI ALIMENTARI | RICERCHE | N° UNITA' CAMPIONARIE PER CAMPIONE | N° CAMPIONI AMBITO TERRITORIALE RIMINI | | NOTE |
| | | | | OSPEDALE INFERRI RIMINI | Fabbisogno totale annuale presunto | |
| 1 | Pesce intero o a tranci congelato/surgelato e semilavorati a base di pesce | Cadmio Cromo Piombo Mercurio | 1 | 1/anno | 1 | |
| 2 | Alimenti destinati a alimentazione particolare | Glutine* | 1 | 2/anno | 2 | * Qualitativa e Quantitativa |
| 3 | Prodotti ortofruttili, verdure, pesce congelato/surgelato | Residui antiparassitari (Reg. CE 396/2005 e s.m.i) | 1 | 1/anno | 1 | |

| LOTTO 2 - ANALISI BATTERIOLOGICHE SU SUPERFICI DESTINATE A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|---|-----------------------------|------------------------|--------------|-------------|-----------------|--|
| AOO RIMINI | | | | | | |
| N° | STRUTTURA | RICERCHE | FREQUENZA | N° RICERCHE | N° TAMPONIA/NNO | NOTE |
| 1 | OSPEDALE INFERRI RIMINI | Aerobi Mesofili Totali | 1volta/mese | 30 | 40 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |
| | | Salmonella spp | | 40 | | |
| | | Listeria Monocytogenes | | 14 | | |
| | | Stafilococco Aureus | | 31 | | |
| 3 | RTP IL GLICINE IGEEA MARINA | Aerobi Mesofili Totali | 2 volte/anno | 3 | 4 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |
| | | Salmonella spp | | 4 | | |
| | | Listeria Monocytogenes | | 1 | | |
| | | Stafilococco Aureus | | 3 | | |
| 4 | CRA FANTINI MONTESCUDO | Aerobi Mesofili Totali | 1volta/anno | 2 | 3 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |
| | | Salmonella spp | | 3 | | |
| | | Listeria Monocytogenes | | 1 | | |
| | | Stafilococco Aureus | | 2 | | |

| LOTTO 2 - ANALISI BATTERIOLOGICHE E CHIMICHE SU ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO AMBITO TERRITORIALE DI RIMINI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|--|----------------------------------|--|--|--|------------------------|------------------------------------|
| N° | MATRICE | RICERCHE | N° CAMPIONI AOO RIMINI | | | Fabbisogno totale annuale presunto |
| | | | OSPEDALE INFERRI RIMINI | RTP IL GLICINE IGEEA MARINA | CRA FANTINI MONTESCUDO | |
| 1 | Acqua destinata al consumo umano | Conteggio colonie a 22°C Batteri coliformi a 37°C Escherichia coli Enterococchi Pseudomonas Aeruginosa (solo per Mensa) Ph Conducibilità a 20°C Ammonio Nitriti Ferro Durezza °F Ossidabilità Nitrati Cloruri Clorito Solfati | 1 rubinetto + 2 distributore acqua di rete nella mensa. Tot . 3 | 1 rubinetto + 1 distributore acqua di rete nella mensa. Tot . 2 | 1 rubinetto | Campioni totali AOO Rimini n.6 |

| LOTTO 2 ANALISI BATTERIOLOGICHE SU SUPERFICI DESTINATE A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI E CAMPIONI DI MATRICI ALIMENTARI PER CUCINE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE GESTITI DA DITTE ESTERNE PRESSO GLI AMBITI TERRITORIALI DI CESENA E RIMINI (FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO) | | | | | | |
|---|--|---|--|-------------------------|--|--|
| N° | STRUTTURA | RICERCHE | FREQUENZA | N° TAMPONI SU SUPERFICI | N° CAMPIONI ALIMENTI ad aliquota unica | NOTE |
| 1 | STRUTTURE OSPEDALIERE E TERRITORIALI DELL'AMBITO DI CESENA (Ospedali di Cesena, Cesenatico, Savignano, San Piero in Bagno e relative strutture territoriali) E OSPEDALI DI RICCIONE E DI CATTOLICA | Aerobi Mesofili Totali Salmonella spp Listeria Monocytogenes Stafilococco Aureus | solo 1 volta all'anno a rotazione fra le varie strutture e su espressa richiesta del Referente aziendale | 3 | 3 | Nella medesima superficie possono essere effettuate più ricerche |