



<b>ALLEGATO B</b>	<b>ANLAGE B</b>
<b>REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE</b>	<b>TEILNAHMEBEDINGUNGEN</b>
<b>MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (H.A.C.C.P.) PRESSO LE CUCINE E IL MAGAZZINO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI BOLZANO</b>	<b>AUFRECHTERHALTUNG DES SYSTEMS DER SELBSTKONTROLLSYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT (H.A.C.C.P.) IN DEN KÜCHEN UND LAGERHÄUSERN DER VORSCHULEN DER GEMEINDE BOZEN</b>

**Lo scrivente Servizio reputa come imprescindibili i seguenti requisiti minimi di partecipazione:**

- Impiego di personale esperto, formato e qualificato (professionisti laureati in tecnologia alimentare, biologia o laurea equipollente) con esperienza pluriennale nell'ambito della sicurezza alimentare e iscritto all'albo per effettuazione analisi;
- Le analisi richieste devono essere accreditate "Accredia", così come il laboratorio che le effettua;
- Utilizzo di termometri certificati LAT;
- Idoneità a effettuare le seguenti analisi:
  - 
  - Conta microrganismi a 30°C (metodo UNI EN ISO 4833-1:2013);
  - Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (metodo UNI ISO 16649-2:2010);
  - Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) (metodo UNI EN ISO 6888-1:2018);
  - Conta Bacillus cereus presuntivo (metodo UNI EN ISO 7932:2020);
  - Ricerca Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp (metodo UNI EN ISO 11290-1:2017);
  - Ricerca Salmonella spp/Salmonella spp (metodo AFNOR UNI 03/06-12/07);
  - Conta Batteri anaerobi solfito riduttori (metodo UNI EN ISO 7937:2005);
  - Conta Clostridi solfito riduttori (metodo UNI EN ISO 7937:2005);
  - Spore di anaerobi solfito riduttori (metodo UNI EN ISO 7937:2005);

**Der Dienst hält die folgenden Mindestanforderungen für die Teilnahme für unerlässlich:**

- Beschäftigung von erfahrenem, geschultem und qualifiziertem Personal (Fachleute mit einem Abschluss in Lebensmitteltechnologie, Biologie oder einem gleichwertigen Abschluss) mit langjähriger Erfahrung in der Lebensmittelsicherheit, das für die Durchführung von Analysen registriert ist;
- Die geforderten Analysen müssen von der Accredia akkreditiert sein, ebenso wie das Labor, das sie durchführt;
- Verwendung von LAT-zertifizierten Thermometern;
- Eignung für folgende Analysen:
  - 
  - Mikroorganismenzahl bei 30°C (Methode UNI EN ISO 4833-1:2013)
  - Escherichia coli beta-Glucuronidase positiv (Methode UNI EN ISO 16649-2:2010)
  - Anzahl der koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Arten) (Methode UNI EN ISO 6888-1:2018);
  - Verdächtige Bacillus cereus-Zahl (Methode UNI EN ISO 7932:2020);
  - Nachweis von Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp (Methode UNI EN ISO 11290-1:2017);
  - Nachweis von Salmonella spp/Salmonella spp (Methode AFNOR UNI 03/06-12/07);
  - Anzahl der sulfitreduzierenden anaeroben Bakterien (Methode UNI EN ISO 7937:2005);
  - Anzahl der sulfitreduzierenden Clostridien (Methode UNI EN ISO 7937:2005);



- Conta Clostridium perfringens (metodo UNI EN ISO 7937:2005);
- Conta Coliformi (metodo ISO 4832:20069);
- Conta Enterobacteriaceae (metodo UNI EN ISO 21528-2:2017/EC1:20189);
- Conta Listeria monocytogenes, Listeria spp (metodo UNI EN ISO 11290-2:2017);
- Conta Lieviti (metodo ISO 21527-2:2008);
- Conta Muffe (metodo ISO 21527-2:2008)

#### **Inoltre:**

#### **Carni:**

- conta microrganismi 30°C
- Conta Escherichia coli betaglucuronidasi-positiva
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Conta stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)
- Conta Clostridium perfringens

#### **Farine:**

- Conta microrganismi a 30° C
- Conta Escherichia coli betaglucuronidasi-positiva
- Muffe

#### **Pane** (incluso grattugiato e cubettato):

- Muffe

#### **Formaggi freschi (inclusa mozzarella) stagionati, ricotta:**

- Escherichia coli
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes
- Stafilococchi coagulasi positiva
- Pseudomonas spp.

- Sulfitreduzierende Anaerobiersporen (Methode UNI EN ISO 7937:2005);
- Anzahl von Clostridium perfringens (Methode UNI EN ISO 7937:2005);
- Coliforme Keime (Methode ISO 4832:20069);
- Anzahl der Enterobacteriaceae (Methode UNI EN ISO 21528-2:2017/EC1:20189);
- Anzahl von Listeria monocytogenes und Listeria spp. (Methode UNI EN ISO 11290-2:2017);
- Hefezahlen (Methode ISO 21527-2:2008);
- Anzahl der Schimmelpilze (Methode ISO 21527-2:2008).

#### **Außerdem:**

#### **Fleisch:**

- Mikroorganismenzahl 30°C
- Escherichia coli betaglucuronidase-positiv
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Anzahl koagulase-positiver Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Arten)
- Anzahl von Clostridium perfringens

#### **Mehle:**

- Mikroorganismenzahl bei 30°C
- Escherichia coli beta-glucuronidase-positiv
- Schimmelpilze

#### **Brot** (auch gerieben und gewürfelt)

- Schimmelpilze

#### **Frischkäse (einschließlich Mozzarella), gereifter Käse, Topfen**

- Escherichia coli
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Koagulase-positiv Staphylokokken
- Pseudomonas spp.

#### **Teigwaren**



#### **Pasta**

- Conta bacillus cereus presunto
- Muffe

#### **Paste congelate** (incluse quelle farcite):

- Conta Escherichia coli  
betagluconidasi-positiva
- Salmonella spp.
- Listeria Monocytogenes
- Conta Clostridium perfringens

#### **Pesce**

- Conta microrganismi a 30° C
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes
- Stafilococchi coagulasi positiva  
(Staphylococcus aureus e altre  
specie)
- Conta Clostridium perfringens

#### **Prosciutto cotto e altri salumi cotti :**

- Conta microrganismi a 30° C
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes
- Stafilococchi coagulasi positiva  
(Staphylococcus aureus e altre  
specie)
- Conta Clostridium perfringens

#### **Riso :**

- Lieviti
- Bacillus cereus

#### **Spezie e piante aromatiche :**

- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Conta Bacillus cereus presunto

- Bacillus cereus Anzahl vermutet

- Schimmelpilze

#### **Gefrorene Nudeln** (einschließlich gefüllte Nudeln)

- Anzahl von Escherichia coli  
Beta-Glucuronidase-positiv
- Salmonella spp.
- Listeria Monocytogenes
- Clostridium perfringens-Anzahl

#### **Fisch**

- Anzahl der Mikroorganismen bei 30° C
- Salmonellen spp.
- Listeria monocytogenes
- Koagulase-positive Staphylokokken  
(Staphylococcus aureus und andere  
Arten)
- Anzahl von Clostridium perfringens

#### **Gekochter Schinken und andere gekochte Fleischsorten :**

- Anzahl der Mikroorganismen bei 30°C
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes
- Koagulase-positive Staphylokokken
- (Staphylococcus aureus und andere  
Arten)
- Anzahl von Clostridium perfringens

#### **Reis :**

- Hefen
- Bacillus cereus

#### **Gewürze und Kräuter :**

- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Bacillus cereus Anzahl angenommen

#### **Pasteurisierte Eier :**



**Uova pastorizzate :**

- Conta microrganismi a 30° C
- Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi-positiva
- Salmonella spp.
- Stafilococchi coagulasi positiva (Staphylococcus aureus e altre specie)

**Verifica su prodotti preparati all'interno delle cucine.**

**Preparazioni gastronomiche a base di carne e pesce preferenzialmente da scegliere quella preparata in anticipo:**

- conta microrganismi 30°C
- Conta Escherichiacoli beta glucuronidasi-positiva
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Conta stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)
- Conta Clostridium perfringens

**Preparazioni gastronomiche a base di prodotti ricchi di amido o a base di amidosi (semola, riso, pasta, patate ...) e verdure cotte preferibilmente da scegliere quelle preparata in anticipo:**

- Conta microrganismi 30°C
- Conta Escherichiacoli beta glucuronidasi-positiva
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Conta stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)
- Conta Clostridium perfringens

- Anzahl der Mikroorganismen bei 30°C
- Escherichia coli beta-Glucuronidase-positiv
- Salmonella spp.
- Koagulase-positive Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Arten)

**Untersuchung von in Küchen zubereiteten Produkten.**

**Gastronomische Fleisch- und Fischzubereitungen, die vorzugsweise im Voraus zubereitet werden:**

- Zählung von Mikroorganismen 30°C
- Escherichiacoli beta-Zahlen Glucuronidase-positiv
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Koagulase-Staphylokokken-Zählung positiv (Staphylococcus aureus und andere Arten)
- Clostridium perfringens-Anzahl

**Gastronomische Zubereitungen auf der Basis von stärkereichen oder stärkehaltigen Produkten (Grieß, Reis, Nudeln, Kartoffeln ...) und gekochtem Gemüse, das vorzugsweise im Voraus zubereitet wurde:**

- Mikroorganismenzahl 30°C
- Escherichiacoli beta-Zahl Glucuronidase-positiv
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Koagulase-Staphylokokken zählen positiv (Staphylococcus aureus und andere Arten)
- Clostridium perfringens-Anzahl



Comune di Bolzano  
Stadtgemeinde Bozen

**4. Ripartizione Servizi alla comunità locale**  
**4. Abteilung für Dienste an die örtliche Gemeinschaft**