

METODO ANALITICO				Cocchi Gram-positivi, immobili, anaerobi facoltativi, non emolitici, catalasi negativi; fermentano glucosio senza produzione di gas ed idrolizzano l'esculina.							
MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY											
TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	COLORE INIZIO ANALISI			COLORE FINE ANALISI		ESITO POSITIVO			ESITO NEGATIVO		
	37 °C										
CONTAMINAZIONE [CFU/g] [CFU/ml] [CFU/100cm ²]		10 ⁸	10 ⁷	10 ⁶	10 ⁵	10 ⁴	10 ³	10 ²	10	1	0
TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	Acqua	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Carne	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Pesce	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Latticini	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Vegetali	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Altro	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00
	Superfici	< 2.00	< 2.00	2.10	6.30	10.45	15.15	19.30	28.15	32.30	36.00

ANALISI QUANTITATIVA

I valori riportati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]
ACQUA			
Acqua di piscina (acqua di immissione, acqua di vasca)	CFU/100ml	0	36.00
Acqua di balneazione (acqua interna)	CFU/100ml	500	19.00
Acqua di balneazione (acqua marina)	CFU/100ml	200	19.00
Acqua per consumo umano	CFU/100ml	0	36.00
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	36.00
ALIMENTI e SUPERFICI			
Per gli alimenti che vengono irrigati o lavati con acque a rischio contaminazione (ortaggi, frutta, verdura) e gli alimenti di origine animale (carni, latte crudo) è prevista l'assenza totale di <i>Enterococcus faecalis</i>	CFU/g CFU/ml	0	36.00
Per i piani di lavoro, gli utensili, le attrezzature e le mani degli operatori che vengono lavati con acque a rischio contaminazione è prevista l'assenza totale di <i>Enterococcus faecalis</i>	CFU/cm ²	0	36.00