
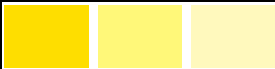



SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA

Pseudomonas aeruginosa

Batteri mobili, asporigeni, a forma di bastoncini,
Gram-negativi; aerobi/anaerobi facoltativi,
citocromossidasi e catalasi positivi; producono
piocianina.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)						
I valori indicati 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.						
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE		
PAO-A05 - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	24 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FIACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
ACQUA				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Acqua di piscina (acqua di immissione)	CFU/100ml	0	24.00		
Acqua di piscina (acqua di vasca)	CFU/100ml	1	22.00		
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	24.00		
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>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/g o ml	0	24.00		
Per i piani di lavoro, le attrezzature, gli utensili e le mani degli operatori che vengono lavati con acque a rischio contaminazione è prevista l'assenza totale di <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/cm ²	0	19.00		


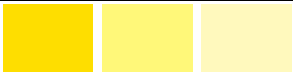

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

Pseudomonas aeruginosa

Batteri mobili, asporigeni, a forma di bastoncini,
Gram-negativi; aerobi/anaerobi facoltativi,
citocromossidasi e catalasi positivi; producono
piocianina.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUANTITATIVA (Ricerca del numero di CFU)					
I valori indicati 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.					
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	
PAO-A05 - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C	
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO	NEGATIVO
		24 ORE			

TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	CONTAMINAZIONE [CFU/g o ml]	CONTAMINAZIONE SUPERFICI [CFU/cm ²]	TIPOLOGIA DI CAMPIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	RISULTATO
< 4.30	> 10 ⁶	> 10 ⁴				
4.30	10 ⁶	10 ⁴				
7.30	10 ⁵	10 ³				
10.00	10 ⁴	10 ²				
13.00	10 ³	10				
16.00	10 ²	1				
19.00	10	0				
22.00	1					
> 24.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	