

METODO ANALITICO			Batteri mobili, asporigeni, a forma di bastoncelli, Gram-negativi; aerobi/anaerobi facoltativi, citocromossidasi e catalasi positivi; producono piocianina.								
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	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Carne	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Pesce	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Latticini	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Vegetali	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Altro	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00
	Superfici	< 4.00	< 4.00	< 4.00	4.20	8.45	13.00	17.20	21.45	26.00	32.00

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)	CFU/100ml	0	32.00
Acqua di piscina (acqua di vasca)	CFU/100ml	1	26.00
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	32.00
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 CFU/ml	0	32.00
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>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/cm ²	0	32.00