

# SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA

*Enterococcus faecalis*

Cocchi Gram-positivi, immobili, anaerobi facoltativi, non emolitici, catalasi negativi; fermentano glucosio senza produzione di gas ed idrolizzano l'esculina.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
<b>CAMPIONE</b>		
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		
EF-A09 - <i>Enterococcus faecalis</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]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
<b>ACQUA</b>				<b>CAMPIONE NON ACCETTABILE</b>	<b>CAMPIONE ACCETTABILE</b>
Acqua di piscina (acqua di immissione, acqua di vasca)	CFU/100ml	0	24.00		
Acqua di balneazione (acqua interna)	CFU/100ml	500	14.00		
Acqua di balneazione (acqua marina)	CFU/100ml	200	16.00		
Acqua per consumo umano	CFU/100ml	0	24.00		
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	24.00		
<b>ALIMENTI E SUPERFICI</b>					
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 o ml	0	24.00		
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 <sup>2</sup>	0	19.00		

<b>RISULTATO</b>		<b>FIRMA OPERATORE</b>
<b>ACCETTABILE</b>	<b>NON ACCETTABILE</b>	

# SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

***Enterococcus faecalis***

Cocchi Gram-positivi, immobili, anaerobi facoltativi, non emolitici, catalasi negativi; fermentano glucosio senza produzione di gas ed idrolizzano l'esculina.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
<b>CAMPIONE</b>		
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	
EF-A09 - <i>Enterococcus faecalis</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 <sup>2</sup> ]	TIPOLOGIA DI CAMPIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	RISULTATO
< 4.30	> 10 <sup>6</sup>	> 10 <sup>4</sup>				
4.30	10 <sup>6</sup>	10 <sup>4</sup>				
7.30	10 <sup>5</sup>	10 <sup>3</sup>				
10.00	10 <sup>4</sup>	10 <sup>2</sup>				
13.00	10 <sup>3</sup>	10				
16.00	10 <sup>2</sup>	1				
19.00	10	0				
22.00	1					
> 24.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	