

**PIANO DI CAMPIONAMENTO E CALENDARIO DEGLI ALIMENTI E DEI TAMPONI AMBIENTALI PER GLI ASILI NIDO DI FIERA E MONIGO  
PER L'ANNO 2019**

**PIANO CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

Asilo nido di <b>Fiera</b>	Prelievi	Frequenza	Carica batterica ufc/g	Coliformi totali ufc/g	Escherichia Coli ufc/g	Clostridi solfitoriduttori ufc/g	Listeria monocytogenes (in 25 g.) P/A	Stafilococco aureo ufc/g	Salmonella (in 25 g.) P/A
LAVORAZIONI	Pollo	aprile e giugno	X	X	X	X		X	X
	Vitello	entro giugno	X	X	X	X		X	X
CALDE	Pesce	entro giugno	X	X	X	X		X	X
	Tacchino	entro giugno	X	X	X	X		X	X
LAVORAZIONI	Verdura in foglia	entro giugno	X	X	X		X	X	X
FREDDE	Pomodori (insalata)	entro giugno	X	X	X		X	X	X

Asilo nido di <b>Monigo</b>	Prelievi	Frequenza	Carica batterica ufc/g	Coliformi totali ufc/g	Escherichia Coli ufc/g	Clostridi solfitoriduttori ufc/g	Listeria monocytogenes (in 25 g.) P/A	Stafilococco aureo ufc/g	Salmonella (in 25 g.) P/A
LAVORAZIONI	Pollo	aprile e novembre	X	X	X	X		X	X
	Vitello	entro novembre	X	X	X	X		X	X
CALDE	Pesce	entro novembre	X	X	X	X		X	X
	Tacchino	entro novembre	X	X	X	X		X	X
LAVORAZIONI	Verdura in foglia	entro novembre	X	X	X		X	X	X
FREDDE	Pomodori (insalata)	entro novembre	X	X	X		X	X	X

**ALLEGATO 1)**

**PIANO CAMPIONAMENTO DEI TAMPONI AMBIENTALI**

Asilo nido di <b>Fiera</b>	Punto di prelievo	Frequenza	Carica batterica ufc/cm <sup>2</sup>	Escherichia Coli ufc/cm <sup>2</sup>	Listeria monocytogenes	Stafilococco aureo ufc/cm <sup>2</sup>	Salmonella spp P/A
LAVAGGIO	Frigo (pareti interne)	<b>A) a marzo e giugno</b>	X		X		
	Frigo (ripiani)	<b>B) a ogni cambio di sanificante con principio attivo diverso</b>	X		X		
STOVIGLIE	Tritacarne	<b>C) a ogni cambio di operatore</b>	X				
	Tavolo di lavoro	<b>D) al superamento dei limiti</b>	X	X		X	X

Asilo nido di <b>Monigo</b>	Punto di prelievo	Frequenza	Carica batterica ufc/cm <sup>2</sup>	Escherichia Coli ufc/cm <sup>2</sup>	Listeria monocytogenes	Stafilococco aureo ufc/g	Salmonella (in 25 g.) P/A
LAVAGGIO	Frigo (pareti interne)	<b>A) a marzo e novembre</b>	X		X		
	Frigo (ripiani)	<b>B) a ogni cambio di sanificante con principio attivo diverso</b>	X		X		
STOVIGLIE	Tritacarne	<b>C) a ogni cambio di operatore</b>	X				
	Tavolo di lavoro	<b>D) al superamento dei limiti</b>	X	X		X	X

**ALLEGATO 1)**

**CALENDARIO PRELIEVI**

ASILO NIDO DI FIERA	Prelievi	Mese pianificato del prelievo	
LAVORAZIONI	Pollo (frullato)	aprile	
	Pollo (petto)	giugno	
CALDE	Vitello (rotolo)	entro giugno	
	Pesce	entro giugno	
	Tacchino (macinato)	entro giugno	
LAVORAZIONI	Verdura in foglia	entro giugno	
FREDDE	Pomodori (insalata)	entro giugno	

ASILO NIDO DI MONIGO	Prelievi	Mese pianificato del prelievo	
LAVORAZIONI	Pollo (frullato)	aprile	
	Pollo (petto)	giugno	
CALDE	Vitello (rotolo)	entro giugno	
	Pesce	entro giugno	
	Tacchino (macinato)	entro giugno	
LAVORAZIONI	Verdura in foglia	entro giugno	
FREDDE	Pomodori (insalata)	entro giugno	

ASILO NIDO DI FIERA	Punto di prelievo	Mese pianificato del prelievo	
LAVAGGIO	Frigo (pareti interne)	Marzo	
	Frigo (ripiani)	Marzo	
	Tritacarne	Marzo	
STOVIGLIE	Tavolo di lavoro	Marzo	
	Frigo (pareti interne)	giugno	
	Frigo (ripiani)	giugno	
	Tritacarne	giugno	
	Tavolo di lavoro	giugno	

ASILO NIDO DI MONIGO	Punto di prelievo	Mese pianificato del prelievo	
LAVAGGIO	Frigo (pareti interne)	Marzo	
	Frigo (ripiani)	Marzo	
	Tritacarne	Marzo	
STOVIGLIE	Tavolo di lavoro	Marzo	
	Frigo (pareti interne)	Novembre	
	Frigo (ripiani)	Novembre	
	Tritacarne	Novembre	
	Tavolo di lavoro	Novembre	