



## ASSOCIAZIONE AGRITURISMO TRENINO

Via J. Aconcio, 13 38122 Trento - Tel. 0461/235323 Fax 0461/977809

[www.agriturismotrentino.com](http://www.agriturismotrentino.com) - [info@agriturismotrentino.com](mailto:info@agriturismotrentino.com)

Facebook Agriturismo Trentino

Cod. Fiscale: 80013650223 P.Iva: 01342700224

### **Proposta servizio di consulenza su Sicurezza Alimentare e campionamento per aziende agrituristiche in convenzione con Istituto Zooprofilattico delle Venezie**

Gentili Soci/e

L'Associazione ha messo a punto una proposta per offrire un servizio di consulenza ai soci sul tema della sicurezza alimentare, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.

Ci permettiamo di sottolineare che **la sicurezza alimentare** è un tema al quale porre la **corretta e dovuta attenzione** per prevenire eventuali problemi di gestione all'interno delle strutture.

Con questo semplice ed immediato servizio, vi assicurate un **adeguato aggiornamento formativo ed un controllo sui vostri prodotti**, che vi suggeriamo di effettuare una volta all'anno.

#### **Il servizio prevede:**

- **Visita e sopralluogo in azienda** di un tecnico biologo dell'Istituto Zooprofilattico in data da definire
- **1 ora di consulenza** sul tema della sicurezza alimentare, tenuta dal personale dell'Istituto
- **Raccolta campionature** a seconda dei servizi dell'azienda
- **Analisi ed invio risultati**

Le analisi che verranno effettuate saranno scelte dalla struttura insieme alla consulente con un pacchetto di possibilità:

#### **1. Conserve vegetali, sottolio e confetture**

- misura del pH
- attività dell'acqua
- muffe e lieviti
- Enterobatteri a 37°C

#### **2. Prodotto di pasticceria fresca**

- Salmonella spp.(Real time PCR) /o Listeria monocytogenes (Real time PCR) /o Bacillus cereus presunto
- Escherichia coli
- Stafilococchicoagulasi positivi
- Muffe e lieviti

**3. Preparazione alimentare (esempio lasagne, sughi, brodo, ...) preparata in anticipo e conservata refrigerata fino al momento della somministrazione**

- Salmonella spp.(Real time PCR) /o Listeria monocytogenes (Real time PCR) /o Bacillus cereus presunto
- Escherichia coli
- Stafilococchicoagulasi positivi
- Batteri anaerobi solfito riduttori

**4. Prodotto a base di carne (salsiccia, carne salada)**

- Salmonella spp.(Real time PCR)
- Listeria monocytogenes (Real time PCR)
- Escherichia coli

**5. Superfici di lavoro**

- spugna Listeria monocytogenes (Real time PCR)
- 5 piastre a contatto Microrganismi mesofili e Enterobatteri a 37°C

**6. Acqua Legionella spp**

**Costo del servizio 150 € + iva**

Per adesione ed info, chiedere in Associazione

Eventuali ore aggiuntive di consulenza, concordate con la struttura, saranno fatturate a 70 euro + IVA

Il costo di eventuali analisi aggiuntive, concordate con la struttura, sarà comunicato durante la consulenza.