

PIANO DI CAMPIONAMENTO PPL MALGHE 2026

PRIMA DELLA MONTICAZIONE				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	AZIONI INTRAPRESE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi [STFPOS]	2.000 ufc/ml	Prima di salire in malga	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.
	<i>E. coli</i> STEC [STECKIT]	Assenti in 25 ml		<p>ASSENTI: in malga si può lavorare anche a latte crudo e si segue il piano di campionamento "standard".</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA: deve essere ripetuto il campionamento di latte prima di andare in malga e si adottano le seguenti modalità operative in relazione al risultato ottenuto dalla nuova analisi per <i>E. coli</i> STEC:</p> <ul style="list-style-type: none"> → ASSENTI: in malga si può lavorare anche a latte crudo, ma si segue un piano di campionamento "rafforzato" (per 3 settimane consecutive si raccoglie un pool di cagliate di 3 giornate). Se si decide di pastorizzare il latte, si segue il piano di campionamento "standard". → RILEVAZIONE PRESUNTIVA: in malga si può lavorare anche a latte crudo, ma si segue un piano di campionamento "rafforzato" (per 3 settimane consecutive si raccoglie un pool di cagliate di 3 giornate). Se si decide di pastorizzare il latte, si segue il piano di campionamento "standard". → PRESENTI: in malga il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. <p>PRESENTI: in malga il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione.</p>

DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi [STFPOS]	2.000 ufc/ml	A circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.
Cagliata (pool di 3 giorni)	E. coli STEC [STECKIT]	Assenti in 25 g	CAMPIONAMENTO "STANDARD" (se latte pre-monticazione con E. coli STEC assenti)	
			<p>2 campioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a 10/15 giorni dall'inizio della stagione a fine luglio 	<p>Al momento dello scarico della cagliata prelevare per 3 giornate un campione di almeno 30 g per ogni giornata da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio dell'insieme delle 3 giornate. Ogni campione deve essere raccolto in un contenitore separato riportante la data di produzione.</p> <p>ASSENTI: non è necessario modificare il piano di campionamento.</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA: si continua il campionamento nelle settimane successive fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi.</p> <p>PRESENTI: il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. I prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. I formaggi ottenuti possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> a consumo previa cottura, oppure a distruzione, oppure a stagionatura oltre i 12 mesi
			CAMPIONAMENTO "RAFFORZATO" (se latte pre-monticazione con rilevazione presuntiva di E. coli STEC)	
			<p>cagliate di 3 giorni per 3 settimane consecutive</p>	<p>Al momento dello scarico della cagliata prelevare per 3 giornate un campione di almeno 30 g per ogni giornata da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio dell'insieme delle 3 giornate.</p> <p>ASSENTI in tutti i campioni: si prosegue con il campionamento "standard", cioè campionamento a fine luglio.</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA in uno dei 3 campioni: si continua nelle settimane successive con il campionamento "rafforzato" fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi. In seguito si prosegue con il campionamento "standard", cioè campionamento a fine luglio.</p> <p>PRESENTI: il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. I prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. I formaggi ottenuti possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> a consumo previa cottura, oppure a distruzione, oppure a stagionatura oltre i 12 mesi
	Solo per lavorazioni a latte NON PASTORIZZATO			

DURANTE LA STAGIONE IN MALGA

MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	<i>Listeria monocytogenes</i> [LISTMKIT]	Assente in 25 g	A circa 10/15 giorni dalla monticazione. Un secondo campionamento è previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento.	In caso di presenza il lotto è bloccato. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature. [LISTMKIT] In caso di presenza devono essere effettuate sanificazioni straordinarie e il campionamento deve essere ripetuto.
	<i>E. coli</i> [ECISOP]	100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt) 1.000 ufc/g (formaggio)		In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione. L'Autorità Competente campiona superfici di lavoro e attrezzature [ESCOAMB] (limite: 1 ufc/cm ² ; in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento).
	<i>Salmonella</i> spp. [SALMKIT]	Assente in 25 g		In caso di presenza il lotto è bloccato.
	Stafilococchi coagulasi positivi [STECKIT]	100.000 ufc/g		In caso di superamento del limite sarà effettuata la ricerca di enterotossine stafilococciche che devono risultare assenti. [TOXSTAF] Nel frattempo i prodotti realizzati devono essere bloccati in via cautelativa. In caso di presenza di enterotossine il lotto deve essere bloccato. N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.