

Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL MALGHE e CASEIFICI 2017

A) In allevamenti con Medie Geometriche conformi che vogliono inviare vacche da latte in alpeggio.

PRELEVAMENTO CAMPIONI

- I campioni sia di latte che di prodotto possono essere prelevati sia dall'OSA che dagli operatori dei Servizi afferenti all'Area della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in funzione dell'organizzazione aziendale e del livello di formazione dell'Operatore agricolo. I tamponi ambientali devono invece essere effettuati dagli Operatori dell'Azienda ASL per avere risultati analitici coerenti e non disperdere risorse pubbliche. Il gruppo di lavoro ha deciso di eseguire i tamponi ambientali in almeno il 20% delle malghe.
- I campioni vanno inviati alle sezioni dell'IZS per il tramite dei SV competenti.

PRIMA DELLA MONTICAZIONE – MESE DI MAGGIO

- 1 campione di latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi

DURANTE LA STAGIONE IN MALGA – MESE DI GIUGNO (entro 20 giorni dalla monticazione)

- 1 campione di latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi
- 1 campione di burro (almeno 200 g), formaggio fresco (almeno 200 g) e ricotta (almeno 200 g) per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* beta glucuronidasi positivi a 44°C e Stafilococchi coagulasi positivi

DURANTE LA STAGIONE IN MALGA – TRA LUGLIO E AGOSTO

- 1 campione di burro (almeno 200 g), formaggio fresco (almeno 200 g) e ricotta (almeno 200 g) per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* beta glucuronidasi positivi a 44°C e Stafilococchi coagulasi positivi
- 2 spugnette ambientali (sul 20% delle malghe) su superfici pulite: 1 spugna per *Listeria monocytogenes* da fascera; 1 spugna per *Escherichia coli* dalla caliera

Le spugnette devono pervenire all'IZS entro il giorno successivo al campionamento; si raccomanda di specificare sempre la superficie campionata.

LATTE POSITIVO:

Si intende latte positivo quando c'è presenza di stafilococchi coagulasi positivi superiori a 2.000 ufc/ml. In questo caso si campiona nuovamente il latte di massa a distanza di 20 giorni.

L'OSA in collaborazione con il Veterinario Aziendale e con il Servizio Veterinario deve mettere in atto tutte le azioni per individuare le cause e rimuoverle.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Il lotto dei prodotti lattiero caseari viene identificato attraverso la data di produzione intesa come il giorno di lavorazione, che deve essere SEMPRE riportata nell'accompagnatoria

GESTIONE NON CONFORMITA'

PRODOTTI POSITIVI: si intende lotto/prodotto positivo quando venga identificata la presenza di *Listeria monocytogenes* o la presenza di enterotossine stafilococciche in un prodotto lattiero caseario.

In caso di presenza di stafilococchi coagulasi positivi superiori a 10^5 ufc/g e in attesa della verifica della presenza delle enterotossine stafilococciche si consiglia, a scopo cautelativo, il blocco del lotto

In caso di conferma di lotto "positivo"

- Verifica della rintracciabilità
- Blocco del lotto non conforme (per i prodotti presenti)
- Eventuale richiamo di prodotto commercializzato
- Controllo di altri lotti presenti in malga con blocco della vendita, in attesa dell'esito delle analisi
- Applicazione di eventuali altre misure ritenute necessarie dai Servizi Veterinari

POSITIVITA' SPUGNETTE AMBIENTALI:

Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata sulla fascera si prevede la pulizia e sanificazione e ulteriore campionamento

Nel caso di *Escherichia coli* > 1 ufc/cm² si suggerisce miglioramento o modifica delle operazioni di pulizia e sanificazione.

B) In allevamenti con Medie Geometriche non note che vogliono inviare vacche da latte in alpeggio.

- Se gli animali provengono da allevamenti non sottoposti a regolari controlli sulla conformità del latte, dovrà essere prodotto, prima dell'alpeggio, un certificato veterinario di idoneità delle lattifere alla produzione di latte destinato all'alimentazione umana, oltre alla conformità per stafilococchi coagulasi +

ALTRE INFORMAZIONI

I campioni dovranno pervenire presso i laboratori dell'IZS Venezia con accompagnatoria specifica completa di tutti i dati richiesti.

Ricapitolando, per ciascuna malga le analisi previste sono:

Campione	Quando	Esami	Limite	Note
Latte di massa	Mese di maggio	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	In caso di superamento del limite si farà un secondo campione a distanza di circa 20 giorni
Latte di massa	Dopo 20 giorni dalla monticazione	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	In caso di superamento del limite si farà un secondo campione a distanza di circa 20 giorni
Formaggio, burro, ricotta	1) Dopo 20 giorni dalla monticazione	Listeria monocytogenes qualitativa (e quantitativa se positiva la qualitativa)	Assenza	In caso di positività blocco del lotto
	2) Tra metà luglio e fine agosto	Escherichia coli	Formaggio: 1.000 ufc/g; Burro, ricotta: 100 ufc/g	In caso di superamento dei limiti miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione
		Stafilococchi coagulasi positivi	10 ⁵ ufc/g	In caso di positività verifica delle enterotossine stafilococciche, blocco del lotto in forma cautelativa
Spugnette	Durante la stagione di monticazione	Fascera: Listeria monocytogenes	Assente	Blocco lavorazioni e pulizia
		Caliera: Escherichia coli	1 ufc/cm ²	Miglioramento pulizia

CASEIFICI DI PIANURA

Il produttore verifica periodicamente la conformità del latte (carica e cellule somatiche)

Latte di massa: analisi SEMESTRALE dal tank di raffreddamento dalla vasca di raccolta per ricerca stafilococchi coagulasi positivi.

Il campione è conforme se Stafilococchi coagulasi positivi inferiore a 2.000 ufc/ml.

In caso di superamento del limite ricontrollo a distanza di 20 giorni e valutazione del piano di risanamento.

Formaggi freschi, burro, ricotta:

ogni 4 mesi: 1 campione (durante la fase di stagionatura) per la conta di stafilococchi coagulasi positivi la ricerca di *Listeria monocytogenes* e conta *Escherichia coli*.

In caso di valori di stafilo $>10^5$ procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.

Il campione è conforme se assenza di enterotossine, assenza *Listeria monocytogenes*, *E. coli* max 1.000 ufc/g per il formaggio e 100 ufc/g per burro e ricotta.

TAMPONI AMBIENTALI: ricerca *Listeria monocytogenes* su fascere e conta *Escherichia coli* dalla caliera.