

## Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL 2016-2017

### CARNI TRASFORMATE DI SUINO

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

#### DURANTE LA PRODUZIONE

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*.
- insaccato stagionato (sia salame che soppressa), per dettagli sulla frequenza vedi di seguito
- attrezzature del locale di lavorazione, dopo pulizia del locale, almeno una volta per stagione produttiva , 4 spugnette (impastatrice, tritacarne, tavoli di lavorazione, coltelli ecc..) per:  
ricerca di *Listeria monocytogenes* qualitativa (2 tamponi) e microrganismi mesofili ed *Enterobacteriaceae* quantitativa (2 tamponi)

#### DESTINO DEL LOTTO

**Si intende lotto positivo quando venga identificato almeno uno dei patogeni nel campione di impasto.**

Nel caso di *Listeria monocytogenes*, se impasto positivo alla qualitativa ma alla quantitativa esito inferiore a 10 ufc/g, il lotto si considera negativo.

Il lotto viene identificato attraverso la data di produzione intesa come il giorno di lavorazione

#### **In caso di lotto “negativo” per patogeni:**

- Analisi prodotto finito (1 salame e 1 soppressa per produttore) a campione (ovvero di un lotto qualsiasi per produttore, possibilmente i primi lotti prodotti) a fine stagionatura, quando il calo peso è  $\geq 25\%$ , per valutazione  $a_w$ .

#### **In caso di lotto “positivo” per patogeni:**

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa da almeno 200 g) a fine stagionatura, quando il calo peso è  $\geq 25\%$ , per valutazione  $a_w$  e patogeno precedentemente riscontrato

**Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione  $a_w$  e patogeno fino a conformità ovvero  $a_w$  inferiore a 0.92 e assenza di patogeni**

## POSITIVITA' TAMPONI

Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata nel locale di lavorazione si prevede ulteriore pulizia e sanificazione del locale e ulteriore campionamento fino a negatività.

Nel caso di microrganismi mesofili > 200 ufc/cm<sup>2</sup> e/o *Enterobacteriaceae* > 50 ufc/cm<sup>2</sup> si suggerisce miglioramento delle operazioni di pulizia e sanificazione.

## Altre informazioni

I campioni dovranno pervenire presso la sezione di S. Donà dell'IZSVenezie con accompagnatoria specifica completa di tutti i dati richiesti.

I produttori valuteranno:

- calo peso, mediante regolari pesate con cadenza regolare (almeno 2 volte a settimana), riportando il peso riscontrato sulla scheda di registrazione.

Sarà cura del produttore verificare il calo peso attraverso l'identificazione ed il monitoraggio del peso di 5 salami/sopresse scelti in modo che rappresentino eventuali differenze di forma e dimensioni e variabilità dell'ambiente di asciugatura/stagionatura

Ricapitolando, per ciascun produttore le analisi previste sono:

<b>Campione</b>	<b>Esami</b>	<b>Note</b>
Impasto fresco	<i>Salmonella</i> spp. qualitativa <i>Listeria</i> qualitativa <i>Listeria</i> quantitativa (solo in caso di presenza)	In caso di positività la partita verrà seguita con ulteriori campioni
Insaccato stagionato	a <sub>w</sub>	In caso di positività (nel fresco o in allevamento) ricerca anche del patogeno precedentemente riscontrato
Tamponi ambientali (tavolo, insacchiatrice, tritacarne...)	<i>Listeria</i> qualitativa <i>Enterobacteriaceae</i> Microrganismi mesofili	Durante la stagione di lavorazione (in caso di positività per <i>Listeria</i> i campioni vanno ripetuti)

## ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Negli allevamenti avicunicoli si prevede il prelievo di feci (conigli)/sovrascarpe (avicoli) in allevamento all'inizio della stagione produttiva per la ricerca di *Salmonella*.

I tamponi ambientali (*Salmonella* spp qualitativa, *Listeria monocytogenes* qualitativa, microrganismi mesofili ed *Enterobacteriaceae* quantitativa) una volta nella stagione produttiva se produzione stagionale; due volte se attività produttiva continua nei 12 mesi.

### Confetture, composte, marmellate, sciroppi

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno.

Ad esempio un vasetto di confettura di fragole, uno di pesche, uno di zucca...all'anno.

Il produttore fornisce la scheda tecnica di lavorazione del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se pH <4,20; se pH superiore valutazione dei gradi brix che devono essere > 65.**

### Conserve vegetali con e senza olio

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; Il produttore fornisce la scheda tecnica di lavorazione del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH. In caso di prodotti omogenei (es. passata di pomodoro) verrà fatta un'unica determinazione del pH, in caso di prodotti non omogenei (es. melanzane sottolio con spicchi di aglio e peperoni) verranno eseguite le singole determinazioni delle varie parti e varrà il pH più sfavorevole.

**Il prodotto risulta conforme se pH < 4,20.**

### Dado vegetale

Prelievo di un campione per tipologia produttiva.

Analisi per aw dall'omogenato.

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0,83 (concentrazione di sale superiore al 20%).**

### Prodotti a base miele con frutta secca

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per aw dall'omogenato di miele e frutta secca.

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0,92.**

### Prodotti fermentati alcolici quali idromele, aceto di miele, birra di miele ecc

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se pH < 4,20.**

### Succhi di frutta

Prelievo di 1 campione per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi pH.

**Il prodotto risulta conforme se pH < 4,20.**

### Pane e prodotti da forno

Valutazione della stabilità dei prodotti confezionati (grissini, biscotti ecc) Analisi di una confezione per lotto di produzione per la valutazione dei microrganismi mesofili a 30°C.

Valutazione dell'assenza di micotossine su farine non macinate dal mulino ma in mulino proprio.

**Il prodotto risulta conforme se microrganismi mesofili < 1.000.000 ufc/g e assenza di micotossine.**

#### Lumache

Valutazione di Salmonella spp. e *Listeria monocytogenes* su campione congelato, analisi da eseguirsi una volta all'anno.

**Il prodotto risulta conforme se assenza di microrganismi patogeni.**

#### Olio

Verifica dell'acidità

**Il prodotto risulta conforme se acidità < 0,5**

#### **Caseifici di pianura**

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

Latte di massa: analisi semestrale del prelevato in azienda dal tank di raffreddamento o dalla vasca di raccolta per ricerca stafilococchi coagulasi positivi (SC+).

**Il campione è conforme se SC+ inferiore a 2.000 ufc/ml.**

In caso di superamento del limite valutazione del piano di risanamento.

#### **Formaggi freschi, burro, ricotta, ecc:**

Per tipologia di prodotto ogni 4 mesi: 1 campione (durante la fase di stagionatura) per la conta di SC+, la ricerca di *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli*.

In caso di valori di SC+ > 10<sup>4</sup> procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.

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

TAMPONI AMBIENTALI: ricerca *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli* su fascere, stampi, tavoli di lavoro.