

## Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL 2017-2018

### CARNI TRASFORMATE DI SUINO

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

DURANTE LA PRODUZIONE (stagione di macellazione: 15/10/17-28/02/18 salvo eccezioni che arrivano fino a fine marzo)

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o in sacchetto (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	$a_w$	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  $pH \leq 4,20$ ; se pH superiore valutazione dei gradi brix che devono essere  $\geq 65$ .**

#### 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.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,20$ .**

#### 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  $aw \leq 0,92$ .**

#### Prodotti fermentati alcolici quali idromele, aceto 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  $pH \leq 4,20$ .**

#### 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  $pH \leq 4,20$ .**

#### 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 (analisi a carico del produttore, non eseguibile in IZSVE)

**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 di *Salmonella* spp. e conta *E. coli*.

In caso di valori di SC+ > 10<sup>5</sup> procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.

Il campione è conforme se assenza di enterotossine, assenza *L. monocytogenes*, assenza *Salmonella* ed *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.