

Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL 2018-2019

Allegato A1

CARNI TRASFORMATE DI SUINO

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

DURANTE LA PRODUZIONE (stagione di macellazione: 15 ottobre - 28 febbraio 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 spugnette) e microrganismi mesofili ed *Enterobacteriaceae* quantitativa (2 spugnette)

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 non vengono effettuate ulteriori analisi

In caso di lotto “positivo” per patogeni:

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa di 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' SPUGNETTE

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

Nel caso di microrganismi mesofili > 200 ufc/cm² e/o *Enterobacteriaceae* > 50 ufc/cm² si suggerisce miglioramento delle operazioni di pulizia e sanificazione.

Altre informazioni

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

I produttori valuteranno:

- calo peso, mediante pesate con cadenza regolare 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:

Campione	Esami	Note
Impasto fresco	<i>Salmonella</i> spp. qualitativa <i>Listeria m</i> qualitativa <i>Listeria m</i> quantitativa (solo in caso di presenza)	In caso di positività la partita verrà seguita con ulteriori campioni
Insaccato stagionato derivante da impasto positivo	Patogeno precedentemente riscontrato a_w	In caso di positività la partita verrà seguita con ulteriori campioni
Tamponi ambientali (tavolo, insacchatrice, tritacarne...)	<i>Listeria m</i> qualitativa Enterobatteri 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

Allegato A2

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 enterobatteri quantitativa) una volta nella stagione produttiva se produzione stagionale; due volte se attività produttiva continua nei 12 mesi.

Allegato A3

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.

La frutta secca deve essere di provenienza nazionale e non deve avere tenori di aflatossine totali superiori a quanto previsto dal Reg 1881/2006 e successive modifiche.

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

Il prodotto risulta conforme se $aw \leq 0,92$ e aflatossine entro i limiti.

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 $pH \leq 4,20$.

Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

Allegato A4

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 ≥ 65 .

Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

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 $pH \leq 4,20$.

Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

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%).

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 $pH \leq 4,20$.

Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

Farine

In caso di farine macinate in mulino proprio effettuare l'analisi per le seguenti micotossine:

Aflatossine: Aflatossine B1, B2, G1, G2 e Aflatossine totali (come somma delle stesse)

- **Ocratossina A**
- **Deossinivalenolo (DON)**
- **Zearalenone**
- **Tossine T2 e HT2**

L'analisi è a carico del produttore, non eseguibile in IZSVE.

In caso di macinatura eseguita dal mulino, questo deve fornire un esito analitico.

Il prodotto risulta conforme se assenza di micotossine. In caso di positività il prodotto va destinato alla distruzione o alla produzione di biogas.

Le farine devono avere un'umidità inferiore al 12%.

Il prodotto risulta conforme se aw <0.76

Erbe alimurgiche

Se erbe raccolte deve essere preventivamente frequentato uno specifico corso di formazione, inoltre il prodotto raccolto deve essere preventivamente visionato dai servizi SIAN locali. Le erbe essiccate, sia raccolte che coltivate, devono avere un'umidità inferiore al 12%.

Il prodotto risulta conforme se aw < 0.76

Allegato A5

Pane e prodotti da forno

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

Il prodotto risulta conforme se microrganismi mesofili < 1.000.000 ufc/g

Le farine utilizzate per la produzione devono essere conformi ai requisiti per le farine

Allegato A6

Oli vegetali

Verifica dell'acidità

Il prodotto risulta conforme se acidità < 0,5

Allegato A7

Latte crudo e trattato termicamente

Deve essere seguito il protocollo previsto dalla DGR 2162 del 27/12/2017, le analisi sono a carico del produttore

Caseifici di pianura

Gli allevamenti devono essere registrati sul sistema CREV-LATTE. Il produttore verifica la conformità del latte (carica batterica 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+ > 10⁵ 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.

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

Allegato A8

Chiocciole

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.

Allegato A9 prodotti della pesca

Protocollo da definire

Allegato A10

Pasta secca

Le paste secche devono avere un'umidità inferiore al 12%.

Il prodotto risulta conforme se $aw < 0.76$

Le farine utilizzate per la produzione devono essere conformi ai requisiti per le farine

Allegato A11

Birra

Per la birra il pH del prodotto finito deve essere ≤ 4.5 .

Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 4.5$

Sidro

Non sono previsti controlli

Allegato A12

Aceti

Il pH deve essere inferiore a 3.3. **Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 3.3$**