

Programmazione campionamento, gestione campioni e dati MALGHE PPL E CASEIFICI DI PIANURA PPL

Malghe:

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

- 1 campione di latte di massa per la ricerca di: Stafilococchi coagulasi positivi entro 20 giorni dalla monticazione, conferito all'ASL di competenza o all'IZS
- 1 campione di burro (almeno 200 g), formaggio fresco (almeno 200 g) e ricotta (almeno 200 g) entro 20 giorni dalla monticazione per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e Stafilococchi coagulasi positivi, conferiti all'ASL di competenza o all'IZS
- 2 spugnette ambientali su superfici pulite: 1 spugna per *Listeria monocytogenes* da fascera; 1 spugna per *Escherichia coli* dalla caliera, eseguite con la supervisione del personale dell'AULSS.

Al proprietario degli animali spetta il periodico controllo per la conformità del latte.

LATTE POSITIVO: si intende latte positivo quando c'è presenza di stafilococchi coagulasi positivi nel latte di massa superiori a 2.000 ufc/ml.

DESTINO 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

Si intende lotto positivo quando venga identificata la presenza di *Listeria monocytogenes*, di *Salmonella spp* o la presenza di enterotossine stafilococciche in un prodotto lattiero caseario.

In caso di lotto "positivo":

- Blocco del lotto non conforme, controllo di altri lotti presenti in malga per il patogeno riscontrato. 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 non conformità valutare un ricontrollo nel mese di luglio/agosto

POSITIVITA' SPUGNETTE AMBIENTALI

Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata sulla fascera si prevede a pulizia e sanificazione e ulteriore campionamento per la verifica della negatività.

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

Ricapitolando, per ciascuna malga le analisi previste sono:

Campione	Quando	Esami	Limite	Note	Semaforo
Latte di massa	Mese di maggio	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	In caso di superamento del limite si valuterà l'eventuale blocco del trasferimento in malga dell'animale	Rosso
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	Rosso
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	Rosso
		Escherichia coli	Formaggio: 1.000 ufc/g; Burro, ricotta: 100 ufc/g	In caso di superamento dei limiti miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione	Giallo
	2) Tra metà luglio e fine agosto, solo in caso di non conformità	Stafilococchi coagulasi positivi	10 ⁵ ufc/g	In caso di positività verifica delle enterotossine stafilococciche, blocco del lotto in forma cautelativa	Rosso
		Salmonella spp.	Assenza	In caso di positività blocco del lotto	Rosso
Spugnette	Durante la stagione di monticazione	Fascera: Listeria monocytogenes	Assente	In caso di positività blocco delle lavorazioni, pulizia e ricontrollo	Rosso
		Caliera: Escherichia coli	1 ufc/cm ²	In caso di positività migliorare la pulizia	Giallo

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 la 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.

Controlli ambientali: verifica una volta all'anno della corretta procedura di pulizia e sanificazione mediante tamponi ambientali su superfici (ad es. tavoli di lavoro) e attrezzature (ad es. fascere, stampi...) per ricerca di *Listeria monocytogenes* e conta di *E. coli*.

Il campione è conforme se *Listeria monocytogenes* assente e *E. coli* < 1 ufc/cm². Indicare sempre la superficie campionata.