

## ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL MALGHE

ULSS di appartenenza <input type="checkbox"/> 1 Dolomiti <input type="checkbox"/> 2 Marca Trevigiana <input type="checkbox"/> 3 Serenissima <input type="checkbox"/> 4 Veneto Orientale <input type="checkbox"/> 5 Polesana <input type="checkbox"/> 6 Euganea <input type="checkbox"/> 7 Pedemontana <input type="checkbox"/> 8 Berica <input type="checkbox"/> 9 Scaligera	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

<b>LATTE</b> <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Altro.....	
<input type="checkbox"/> <b>Controllo pre monticazione</b>	<input type="checkbox"/> <b>Controllo in malga</b>
<input type="checkbox"/> Latte di massa - prelievo del.....N. animali in lattazione.....	
Analisi: <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> .....	

<b>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b> <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Altro.....	
<input type="checkbox"/> Formaggio .....	Data produzione.....
<input type="checkbox"/> Burro .....	Data produzione.....
<input type="checkbox"/> Ricotta.....	Data produzione.....
<input type="checkbox"/> .....	Data produzione.....
Analisi: <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> E. coli	

<b>SPUGNETTE AMBIENTALI</b>	
1.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> E. COLI <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> .....
2.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> E. COLI <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> .....
.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> E. COLI <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> .....
PER LA RICERCA DI <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> UTILIZZARE UNA SPUGNETTA A PARTE E.COLI: Escherichia coli beta glucuronidasi positivi; LM: <i>Listeria monocytogenes</i>	

Note:.....

Temperatura di conferimento del campione (da compilare a cura IZSve):

Temperatura ambiente  Refrigerato .....°C  Congelato  Non rilevabile

**Province VR-VI:** Il campione viene inviato all'IZSve –Vicenza

**Province BL-TV:** Il campione viene inviato all'IZSve –S. Donà di Piave

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
(nome e cognome leggibili)

.....  
(firma)