

## Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL 2020-2021

### SCHEDA TECNICA A1 – PRODOTTI A BASE DI CARNE DI UNGULATI DOMESTICI E SELVATICI

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

DURANTE LA PRODUZIONE (stagione di macellazione: 15 ottobre - 28 febbraio salvo eccezioni per comuni montani che possono macellare fino a fine marzo)

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione (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

**Tutti i prodotti che costituiscono il lotto (salsicce, cotechini, salami ecc) non devono essere commercializzati fino alla conclusione delle analisi che attestano la conformità del campione analizzato. A seguito dell'esito conforme i prodotti possono essere immessi sul mercato. Nel caso in cui i prodotti debbano essere consumati previa cottura, non devono essere stati prodotti con l'aggiunta di "NITRATI E251-E252".**

**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 blocco di tutto il lotto e:**

- 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  $a_w \leq 0.92$  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/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'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:

<b>Campione</b>	<b>Esami</b>	<b>Note</b>
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 bloccata e seguita con ulteriori campioni
Insaccato stagionato derivante da impasto positivo	Patogeno precedentemente riscontrato $a_w$	In caso di positività la partita verrà bloccata e seguita con ulteriori campioni
Tamponi ambientali (tavolo, insacchettatrice, tritacarne...)	<i>Listeria m</i> qualitativa  Enterobatteri Microrganismi mesofili	Durante la stagione di lavorazione (in caso di positività per <i>Listeria m</i> i campioni vanno ripetuti)

## ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

### **SCHEDA TECNICA A2 - CARNI FRESCHE AVICOLE CUNICOLE E DI SELVAGGINA**

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.

In caso di positività su feci o calzari verrà bloccata la vendita di carni e verrà fatta una valutazione del caso con l'autorità competente.

## SCHEDA TECNICA A3 – MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

### Prodotti a base miele con frutta secca

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

La frutta secca deve essere di provenienza nazionale e non deve avere tenori di aflatossine totali (analisi a carico del produttore) 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

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,2$ .**

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

## SCHEDA TECNICA A4 – CONSERVE VEGETALI ECC.

### Confetture, composte, marmellate, sciroppi

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

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

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,2$ ; se pH superiore valutazione dei gradi brix che devono essere  $\geq 65$ .**

Il produttore verifica in autonomia il pH e il contenuto zuccherino (dato da riportare nell'etichetta di vendita nel caso di confetture/confetture extra) di tutti i lotti di produzione.

### Conserven vegetali con e senza olio

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,2$ .**

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

### Insaporitori vegetali

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva.

Analisi per aw dall'omogenato.

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

### Vegetali fermentati

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

Analisi per pH.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,2$ .**

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

### Succhi e nettari di frutta

Consegna di 1 campione e relativa etichetta per tipologia produttiva all'anno.

Analisi pH.

**Il prodotto risulta conforme se  $pH \leq 4,2$ .**

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 in assenza di micotossine. In caso di positività il prodotto va destinato alla distruzione o alla produzione di biogas.**

Consegna di 1 campione per tipologia di farina.

Analisi aw.

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0.83** (umidità inferiore al 12%)

### Vegetali e funghi coltivati essiccati

Consegna di 1 campione per tipologia.

Analisi aw

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0.83** (umidità inferiore al 12%)

### 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%.

Consegna di 1 campione per tipologia.

Analisi aw

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0.83** (umidità inferiore al 12%)

## **SCHEDA TECNICA A5– PANE E PRODOTTI DA FORNO**

### Pane e prodotti da forno

Valutazione della stabilità dei prodotti confezionati (grissini, biscotti ecc)

Analisi di una confezione per tipologia produttive 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.

## **SCHEDA TECNICA A6 - OLIO**

### Oli vegetali

Verifica dell'acidità

**Il prodotto risulta conforme se acidità < 0.5**

## **SCHEDA TECNICA A7 – LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### 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+ > 10<sup>5</sup> procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.

**In caso di presenza di stafilococchi coagulasi positivi superiori a 10<sup>5</sup> ufc/g e in attesa della verifica della presenza delle enterotossine stafilococciche si consiglia, a scopo cautelativo, il blocco del lotto.**

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.

#### **SCHEDA TECNICA A8 - CHIOCCIOLE**

##### 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.**

#### **SCHEDA TECNICA A9 - PRODOTTI DELLA PESCA**

##### **Protocollo da definire**

#### **SCHEDA TECNICA A10 – PASTA SECCA**

##### Pasta secca

Analisi di un campione per tipologia.

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0.83** (umidità inferiore al 12%)

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

#### **SCHEDA TECNICA A11 – BIRRA E SIDRO**

##### Birra

Prelievo di un campione per tipologia.

Analisi pH.

**Il prodotto risulta conforme se pH ≤ 4.5**

##### Sidro

Non sono previsti controlli

#### **SCHEDA TECNICA A12 - ACETI**

##### Aceti

Prelievo di un campione per tipologia.

Analisi pH.

**Il prodotto risulta conforme se pH ≤ 3.3**