

NUOVO PIANO DI CAMPIONAMENTO PPL CASEIFICI 2026

MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE			
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi [STFPOS]	2.000 ufc/ml	2 volte / anno	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.			
Cagliata (pool settimanale di massimo 3 campioni)	E. coli STEC [STECKIT]	Assenti in 25 g	Ogni 4 mesi: <ul style="list-style-type: none"> • fine aprile • tra giugno e luglio • fine settembre 	Al momento dello scarico della cagliata prelevare per 3 giornate un campione di almeno 30 g per ogni giornata da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio dell'insieme delle 3 giornate. <u>Ogni campione deve essere raccolto in un contenitore separato riportante la data di produzione.</u> ASSENTI: non è necessario modificare il piano di campionamento. RILEVAZIONE PRESUNTIVA: si continua il campionamento nelle settimane successive fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi. PRESENTI: il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato. I prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. I formaggi ottenuti possono essere destinati: <ul style="list-style-type: none"> - a distruzione, oppure - a stagionatura oltre i 12 mesi 			
				Solo per lavorazioni a latte NON PASTORIZZATO			
				Per poter tornare a produrre a latte crudo, in accordo e valutazione con Autorità Competente (referenti PPL)			
				<ul style="list-style-type: none"> • miglioramento dell'igiene della mungitura (buone pratiche di mungitura) • campionamento del latte di 5 mungiture separate (raccolto in contenitori singoli identificati con la data di mungitura) + pool di cagliate per 3 settimane consecutive; tutti i campioni devono risultare NEGATIVI 			
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	Listeria monocytogenes [LISTMKIT]	Assente in 25 g	Ogni 4 mesi: <ul style="list-style-type: none"> • fine aprile • tra giugno e luglio • fine settembre 	In caso di presenza il lotto è bloccato. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature. [LISTMKIT] In caso di presenza devono essere effettuate sanificazioni straordinarie e il campionamento deve essere ripetuto.			
	E. coli [ECISOP]	100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt) 1.000 ufc/g (formaggio)		In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione. L'Autorità Competente campiona superfici di lavoro e attrezzature [ESCOAMB] (limite: 1 ufc/cm ² ; in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento).			
	Salmonella spp. [SALMKIT]	Assente in 25 g		In caso di presenza il lotto è bloccato.			
	Stafilococchi coagulasi positivi [STFPOS]	100.000 ufc/g		In caso di superamento del limite sarà effettuata la ricerca di enterotossine stafilococciche che devono risultare assenti. [TOXSTAF] Nel frattempo i prodotti realizzati devono essere bloccati in via cautelativa. In caso di presenza di enterotossine il lotto deve essere bloccato. N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.			