



Data 17.12.15 Protocollo N° 512671 Class: C.101 Prat. 00 Fasc. GC Allegati N° VARI

Oggetto: Piano di monitoraggio prodotti PPL 2015-2016.

Ai Responsabili dei Servizi Veterinari e SIAN

Ai Referenti per le PPL Servizi Veterinari e SIAN

e p.c.

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Si trasmette in allegato il Piano di monitoraggio dei prodotti PPL, già anticipato via mail, rilevando quanto segue:

- il progetto di cui alla DGR n. 1070 del 11 agosto 2015 è sperimentale e trova applicazione nell'arco temporale di 5 anni;
- la DGR n. 749 del 14/05/2015 ( PRP 2014 - 2018) prevede al capitolo "controlli ufficiali un approccio integrato dal campo alla tavola" :
  - attività 2: il controllo e valutazione del rischio biologico in Piccole Produzioni Locali e in prodotti tradizionali;
  - attività 3: il controllo e valutazione del rischio biologico nelle produzioni di malga

L'esame dei risultati del monitoraggio rappresenta un'importante elemento per la valutazione del rischio dei prodotti PPL e a tale riguardo si ritiene che i Servizi Veterinari e SIAN territorialmente competenti in questa ulteriore fase di sperimentazione possano fornire ausilio agli operatori, in particolare per le corrette modalità di effettuazione dei controlli microbiologici e chimici.

Pertanto tutta l'attività di cui al Piano di monitoraggio allegato va seguita dai Servizi Veterinari e/o dai SIAN competenti per territorio, in particolare la gestione dei risultati analitici.

Si ritiene altresì che alcune attività, come l'effettuazione di tamponi ambientali con relativo inoltro all'IZSVE, possano anche essere assicurate per il tramite dei Servizi delle Aziende Ulss.

Cordiali saluti.

Il Direttore di Sezione  
Dott. Giorgio Cester

GC/sl

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417 – 1325 – Fax 041/2791330  
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

## Programmazione campionamento e gestione campioni e dati PPL 2015-2016

### CARNI TRASFORMATE DI SUINO

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

#### DURANTE LA PRODUZIONE

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (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 tamponi) e microrganismi mesofili ed *Enterobacteriaceae* quantitativa (2 tamponi)

#### 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:**

- Analisi prodotto finito (1 salame e 1 soppressa per produttore) a campione (ovvero di un lotto qualsiasi per produttore) a fine stagionatura, quando il calo peso è  $\geq 25\%$ , per valutazione  $a_w$  e pH.

#### **In caso di lotto “positivo” per patogeni:**

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa da almeno 200 g) a fine stagionatura, quando il calo peso è  $\geq 25\%$ , per valutazione  $a_w$ , pH e patogeno precedentemente riscontrato

**Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione  $a_w$ , pH e patogeno fino a conformità ovvero  $a_w$  inferiore a 0.92 e assenza di patogeni**

### POSITIVITA' TAMPONI

Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata nel locale di lavorazione si prevede ulteriore 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'IZSVenezie con accompagnatoria specifica completa di tutti i dati richiesti.

I produttori valuteranno:

- calo peso, mediante regolari pesate con cadenza regolare (almeno 2 volte a settimana), 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</i> qualitativa <i>Listeria</i> quantitativa (solo in caso di presenza)	In caso di positività la partita verrà seguita con ulteriori campioni
Insaccato stagionato	aw pH	In caso di positività (nel fresco o in allevamento) ricerca anche del patogeno precedentemente riscontrato
Tamponi ambientali (tavolo, insaccatrice, tritacarne...)	<i>Listeria</i> qualitativa <i>Enterobacteriaceae</i> 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

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

#### 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 e muffe e lieviti ed eventualmente contenuto zuccherino (gradi brix).

**Il prodotto risulta conforme se assenza di muffe e lieviti e pH <4,20; se pH superiore valutazione dei gradi brix che devono essere > 65.**

#### 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. In caso di prodotti omogenei (es. passata di pomodoro) verrà fatta un'unica determinazione del pH, in caso di prodotti non omogenei (es. melanzane sottolio con spicchi di aglio e peperoni) verranno eseguite le singole determinazioni delle varie parti e varrà il pH più sfavorevole.

**Il prodotto risulta conforme se pH < 4,20.**

#### 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%).**

#### 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.

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

**Il prodotto risulta conforme se aw < 0,92.**

#### Prodotti fermentati alcolici quali idromele, aceto di miele, birra 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 < 4,20.**

#### 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 < 4,20.**

#### Pane e prodotti da forno

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

Valutazione dell'assenza di micotossine su farine non macinate dal mulino ma in mulino proprio.

**Il prodotto risulta conforme se microrganismi mesofili < 1.000.000 ufc/g e assenza di micotossine.**

#### Lumache

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.**

#### Olio

Verifica dell'acidità

**Il prodotto risulta conforme se acidità < 0,5**

#### **Caseifici di pianura e malghe**

Il produttore verifica periodicamente la conformità del latte (carica e cellule somatiche)

Latte di massa: analisi mensile del prelevato in azienda dal tank di raffreddamento o dalla vasca di raccolta per ricerca stafilococchi coagulasi positivi (SC+).

In caso di monticazione, la valutazione del latte va fatta da ogni singola bovina

**Il campione è conforme se SC+ inferiore a 2.000 ufc/ml.**

In caso di superamento del limite analisi del latte delle singole bovine per ricerca SC+ e 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 conta *E. coli*.

In caso di valori di SC+ > 10<sup>4</sup> procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.

Il campione è conforme se assenza di enterotossine, assenza *L. monocytogenes*, *E. coli* max 1000 ufc/g per il formaggio e 100 ufc/g per burro e ricotta.

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

## Indicazioni per il campionamento e consegna campioni PPL

Impasti freschi: possono essere conferiti in barattolini o in sacchetti con almeno 200 g di campione.

Insaccati stagionati: devono essere conferiti in sacchetti chiusi se interi; se viene conferita solo una parte di soppresa, questa deve essere del peso di almeno 200 g.

Calzari (avicoli): cuffiette da utilizzare come sovrascarpe, indossarne due per ogni scarpa, per una miglior raccolta delle feci. Riporre nei sacchetti le 4 sovrascarpe e indicare sul sacchetto l'indicazione dell'allevamento; in caso di animali allevati separatamente ripetere le operazioni per gli altri "appezzamenti".

Feci pool (conigli): raccogliere nei barattolini le feci in pool dalle gabbie. Riporre i barattolini in un sacchetto per evitare l'accidentale fuoriuscita di materiale.

Spugnette ambientali: deve essere utilizzata una spugna per ciascuna superficie campionata (es. tagliere, tritacarne, insacatrice...). Nel caso di richiesta analisi *Listeria monocytogenes* deve essere fatta una spugna a parte. Le spugnette devono essere analizzate entro 24-48 ore al massimo dal campionamento, si chiede di tener conto di questo nella tempistica del trasferimento campioni

Conserve, confetture, succhi: conferire un vasetto per tipologia; il vasetto deve essere di dimensioni analoghe alla confezione di vendita.

Tutti i campioni devono essere corredati da accompagnatoria, completa di tutti i dati richiesti. **FONDAMENTALE E' L'INDICAZIONE DI DATA/LOTTO DI PRODUZIONE PER GLI IMPASTI/INSACCATI E LA SUPERFICIE CAMPIONATA PER LE SPUGNETTE.**

Le accompagnatorie non devono essere poste nello stesso sacchetto del campione ma a parte, per evitare accidentali fuoriuscite di materiale sull'accompagnatoria.

I campioni devono essere conferiti al Laboratorio di San Donà di Piave per essere processati nel più breve tempo possibile.

A tal fine si ricorda che le diverse sedi dell'Istituto dispongono di un servizio trasporti **giornaliero** verso la sede centrale e verso le sedi periferiche; si chiede pertanto di informarsi presso il laboratorio ISZVe competente per territorio sulle tempistiche ottimali per la consegna del materiale, al fine di ridurre al minimo il ritardo nell'inizio analisi.

Si consiglia di conferire i campioni nei primi giorni della settimana, così da evitare l'inizio delle analisi a ridosso del fine settimana.

Per chiarimenti contattare il laboratorio di San Donà di Piave 0421 41361 Michela Favretti

**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI  
PPL AVICUNICOLI STAGIONE 2015/2016**

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

SPUGNETTE AMBIENTALI	
1.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> SALM
2.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> SALM
3.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> SALM
4.....	.....cm <sup>2</sup> ..... <input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM <input type="checkbox"/> SALM
<b>NON E' POSSIBILE ESEGUIRE SULLA STESSA SPUGNETTA LA RICERCA PER <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> E LE ALTRE RICERCHE</b>	
CMT:carica batt mesofila; ENT:enterobatteri; LM: <i>Listeria monocytogenes</i> SALM: <i>Salmonella</i> spp.	

ALLEVAMENTO	POLLI	CONIGLI
	<input type="checkbox"/> CONIGLI <input type="checkbox"/> POLLI <input type="checkbox"/> ALL'APERTO <input type="checkbox"/> AL CHIUSO  N. ANIMALI .....	<input type="checkbox"/> CALZARI DA LETTIERA - <i>Salmonella</i> spp.

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
 (nome e cognome leggibili) (firma)

**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL  
CASEIFICI E MALGHE 2015/2016**

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	
Malga	Cod. Malga
Comune	

**LATTE**

Latte di massa - prelievo del.....N. animali in lattazione.....

Analisi:  Stafilococchi coagulasi positivi

**LATTE – CONTROLLO PRE MONTICAZIONE**

Latte singolo capo - prelievo del.....N. campioni conferiti.....

Analisi:  Stafilococchi coagulasi positivi

**PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

Formaggio ..... Data produzione.....

Burro ..... Data produzione.....

Ricotta..... Data produzione.....

Analisi:  Stafilococchi coagulasi positivi  Listeria monocytogenes  E. coli

**SPUGNETTE AMBIENTALI**

1.....cm<sup>2</sup>.....  E. COLI  LM

2.....cm<sup>2</sup>.....  E. COLI  LM

3.....cm<sup>2</sup>.....  E. COLI  LM

4.....cm<sup>2</sup>.....  E. COLI  LM

**PER LA RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES UTILIZZARE UNA SPUGNETTA A PARTE**

E.COLI: Escherichia coli beta glucuronidasi positivi; LM: *Listeria monocytogenes*

Note:.....  
.....

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
(nome e cognome leggibili)

.....  
(firma)







**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI  
PPL MIELE STAGIONE 2015/2016**

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

MIELE	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> PRODOTTI A BASE MIELE CON FRUTTA SECCA	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: .....	

SUCCHI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> IDROMELE <input type="checkbox"/> ACETO DI MIELE <input type="checkbox"/> BIRRA DI MIELE <input type="checkbox"/> .....	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: .....	

Note:.....

Il campione viene inviato all'IZSve – S. Donà di Piave per le analisi previste dal protocollo PPL .

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
(nome e cognome leggibili)

.....  
(firma)

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI  
PPL **VEGETALI** STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <input type="checkbox"/> SCIROPPO <input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO:</b> .....  <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<input type="checkbox"/> Muffe e lieviti  <input type="checkbox"/> pH  <input type="checkbox"/> Gradi brix (solo se pH>4,20)

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<input type="checkbox"/> CONSERVA CON OLIO <input type="checkbox"/> CONSERVA SENZA OLIO <input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO:</b> .....  <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<input type="checkbox"/> pH

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<input type="checkbox"/> DADO VEGETALE	<b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<input type="checkbox"/> aw

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
<b>SUCCHI</b>	<input type="checkbox"/> SUCCO DI FRUTTA <input type="checkbox"/> SIDRO <input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO:</b> .....  <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<input type="checkbox"/> pH

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
<b>VEGETALI FERMENTATI</b>	<input type="checkbox"/> .....	<b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<input type="checkbox"/> pH

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE		DETTAGLIO INGREDIENTI	QUANTITA' (%)
1. ....	6. ....	Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....
2. ....	7. ....	Quale? .....	.....
3. ....	8. ....	Utilizzo zucchero? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....
4. ....	9. ....	Utilizzo sale? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....
5. ....	10. ....	Utilizzo aceto? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....
		Utilizzo alcol? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....

TIPOLOGIA CONTENITORI	QUANTITA' PRODOTTE PER LAVORAZIONE	QUANTITA' PRODOTTE PER ANNO
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ..... ml	.....	.....
<input type="checkbox"/> Bottiglia vetro .....ml	.....	.....
<input type="checkbox"/> .....ml	.....	.....

TRATTAMENTO TERMICO	PER QUANTO TEMPO?	A CHE TEMPERATURA?
<input type="checkbox"/> Scottatura verdura <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....
<input type="checkbox"/> Bollitura in pentola <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....
<input type="checkbox"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....
<input type="checkbox"/> Trattamento termico post invasettamento <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....

Note:.....

Il campione viene inviato all'IZSVe – S. Donà di Piave per le analisi previste dal protocollo PPL .

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
 (nome e cognome leggibili) (firma)