

Programma di campionamento PPL e gestione campioni e dati

ALLEGATO A – 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: 01 ottobre - 28 febbraio)

- 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. e *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, con l'indicazione "da consumarsi previa cottura" se del caso.

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 si effettua un monitoraggio dell' a_w a campione su un salame e su una porzione di soppressa di due diversi lotti.

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/cm² e/o *Enterobacteriaceae* > 50 ufc/cm² 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 e 5 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 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 negativo	a_w a campione su un salame e una soppresa scelti tra i vari lotti negativi	In caso di a_w superiore a 0,92 prolungare la stagionatura o indicare "da consumarsi previa cottura"
Insaccato stagionato derivante da impasto positivo	Patogeno precedentemente riscontrato a_w	In caso persista la positività la partita resterà bloccata e monitorata con ulteriori campioni
Tamponi ambientali (tavolo, insacchiatrice, 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

ALLEGATO B - CARNI FRESCHE AVICOLE E CUNICOLE

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 delle carni e verrà fatta una valutazione del caso con l'autorità competente.

ALLEGATO C – MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

Prodotti a base miele con frutta secca

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia produttiva all'anno.

La frutta secca deve essere di provenienza azienda e non deve avere tenori di micotossine (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 $aw \leq 0,92$.

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.

ALLEGATO D – PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane e prodotti da forno

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

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia produttiva all'anno.

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.

ALLEGATO E – CONSERVE VEGETALI E FARINE

Confetture, composte, marmellate, sciroppi

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione 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 ≥ 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 (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione 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.

Dado vegetale

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia produttiva all'anno.

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 (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione 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 (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione 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

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia di farina all'anno.

In caso di farine macinate in mulino proprio non devono avere tenori di micotossine (analisi a carico del produttore) superiori a quanto previsto dal Reg 1881/2006 e successive modifiche.

Analisi aw.

Il prodotto risulta conforme se $aw < 0,83$ (umidità inferiore al 12%)

Vegetali e frutta essiccati

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia produttiva all'anno.

Analisi aw.

Il prodotto risulta conforme se $aw < 0,83$ (umidità inferiore al 12%)

ALLEGATO F - ERBE

Consegna di 1 campione (preferibilmente con relativa etichetta) del primo lotto di produzione per tipologia produttiva all'anno.

Le erbe essiccate, sia raccolte che coltivate, devono avere un'umidità inferiore al 12%.

Analisi aw

Il prodotto risulta conforme se $aw < 0,83$ (umidità inferiore al 12%)

ALLEGATO G - LUMACHE

Valutazione dell'aw su campione trasformato (lumache in salamoia), analisi da eseguirsi una volta all'anno sul primo lotto di produzione.

Il prodotto risulta conforme se $aw < 0,83$