

REGIONE DEL VENETO



**ULSS 1**  
DOLOMITI



# PICCOLE PRODUZIONI LOCALI ESITI PRODOTTI LATTIERO CASEARI STAGIONE 2022/2023 ULSS 1 - DOLOMITI



Andrea Gazzetta  
Dirigente Medico Veterinario SIAOA  
ULSS 1- Dolomiti

Belluno, 15 maggio 2024

# N° campioni latte e prodotti lattiero-caseari 2022 e 2023

Matrice	Campioni 2022	Campioni 2023	Variazione %
Latte crudo	47	39	<b>-17%</b>
Formaggio	65	50	<b>-23%</b>
Burro	12	12	0%
Ricotta	31	13	<b>-58%</b>
Yogurt	12	5	<b>-58%</b>
Panna cotta	1	1	0%
Spugnette ambientali	75	43	<b>-43%</b>

# Latte crudo (*Ricerca stafilococchi*)

2022

(47 campioni)

- ▶ 46 campioni conformi
- ▶ 1 campione >2000 ufc/ml

2023

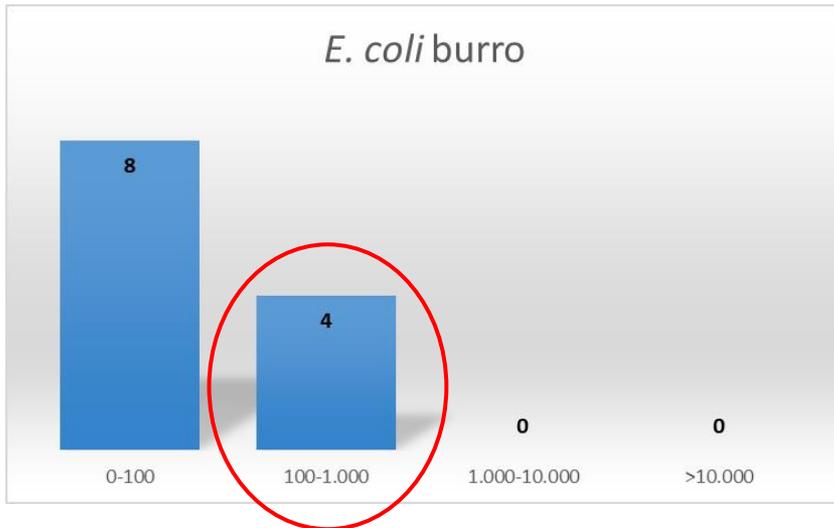
(39 campioni)

- ▶ 36 campioni conformi
- ▶ 3 campione >2000 ufc/ml

# Burro

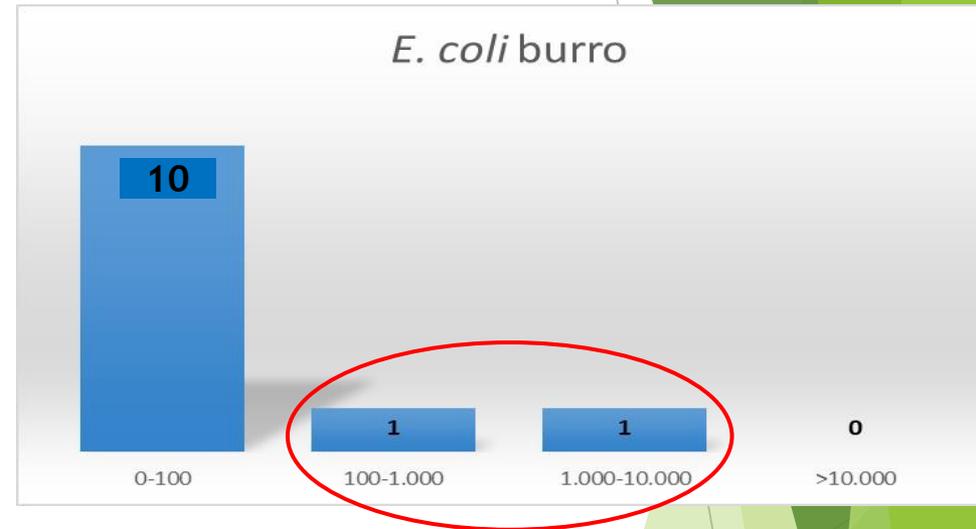
2022

12 campioni



2023

12 campioni



Stafilococchi  
coagulasi positivi

*Salmonella* spp.

CONFORMI

# Ricotta

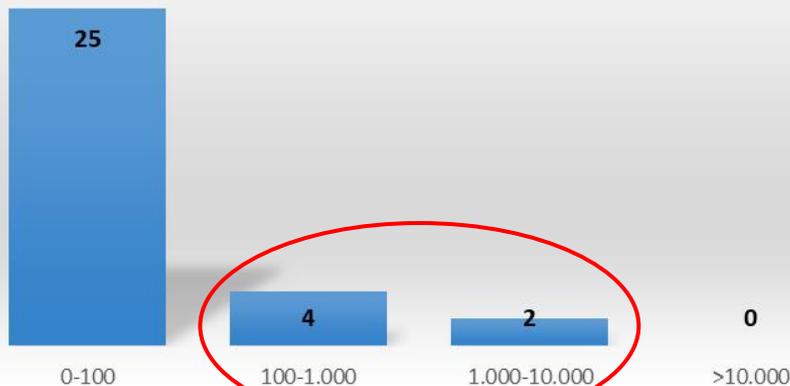
2022

(31 campioni)

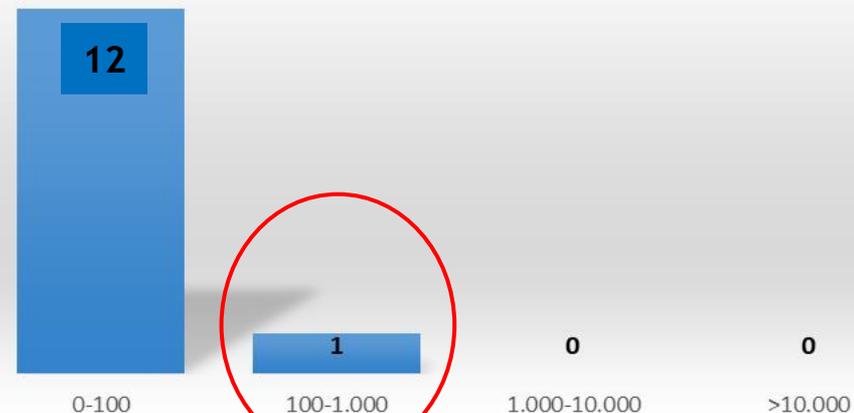
2023

(13 campioni)

*E. coli* ricotta



*E. coli* ricotta



*Listeria*  
*Monocytogenes*

Stafilococchi  
coagulasi positivi

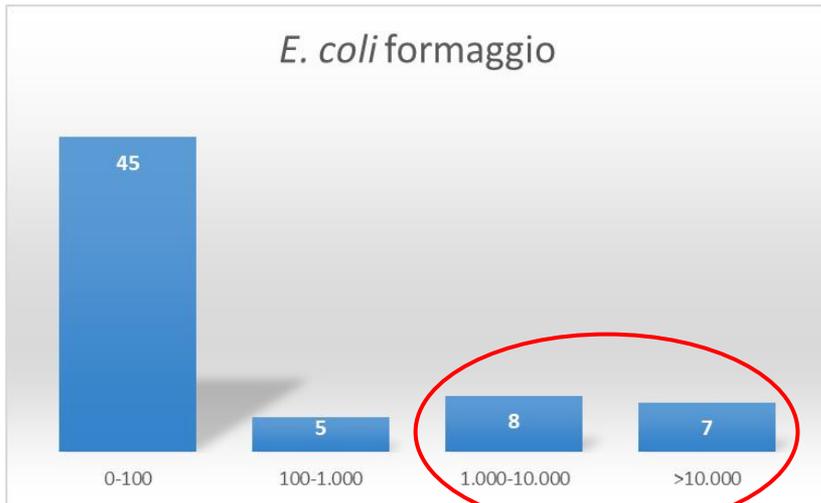
*Salmonella* spp.

CONFORMI

# Formaggi

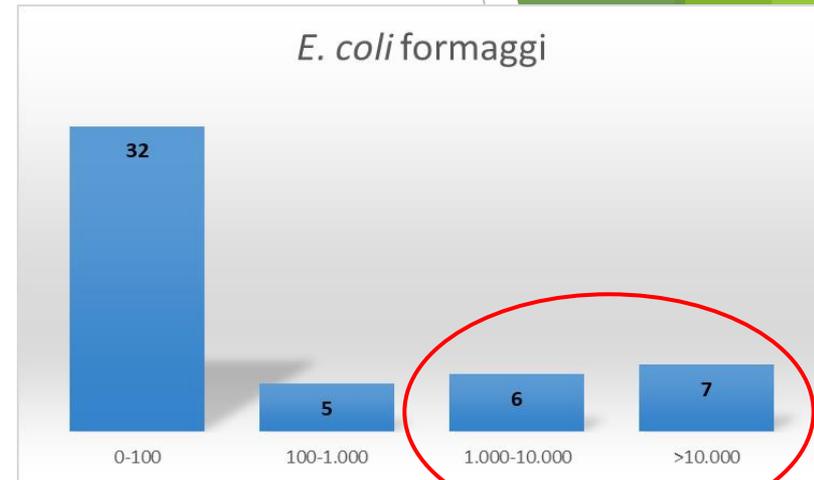
2022

(65 campioni)



2023

(50 campioni)



*Salmonella* spp.

CONFORMI

# Formaggi

2022

(65 campioni)

2023

(50 campioni)

stafilococchi coagulasi positivi  
formaggio



stafilococchi coagulasi + formaggi



# Spugnette ambientali

2022

(75 campioni)

- ▶ *Listeria monocytogenes* sempre assente
- ▶ *Escherichia coli* < 1 ufc/cm<sup>2</sup> in 33 campioni
- ▶ *Escherichia coli* 25 ufc/cm<sup>2</sup> in 1 campione

2023

(43 campioni)

- ▶ *Listeria monocytogenes* sempre assente
- ▶ *Escherichia coli* < 1 ufc/cm<sup>2</sup> in 20 campioni
- ▶ *Escherichia coli* < 4 ufc/cm<sup>2</sup> in 1 campione

# Criticità rilevate

1. Mancato rispetto del piano di campionamento
2. Mancato controllo del latte pre-monticazione e in malga
3. Spugnette ambientali non eseguite o eseguite in numero non sufficiente

# Accompagnatorie

Disponibili sul sito PPL; importante compilarle in maniera corretta e completa

The image shows a screenshot of the PPL website. The navigation menu at the top includes: [Il progetto](#), [Aziende partecipanti](#), [Prodotti](#), [Informazioni e risorse](#), [News](#), and [Contatti](#). A search icon is also present. The 'Informazioni e risorse' menu is open, displaying the following items: [Come aderire al progetto](#), [Normativa e modulistica](#), [Piani di campionamento e accompagnatorie](#), [Manuali di buone prassi igieniche](#), [Come inserire la propria azienda sul sito web](#), [Come accedere all'area riservata](#), [Logo PPL Veneto](#), [Altra normativa d'interesse](#), and [Approfondimenti](#). The main content area features a background image of fresh vegetables and the text: **Piccole Produzioni Locali Veneto**, *Alimenti sicuri, il gusto della tradizione*, and a green button labeled **SCOPRI IL PROGETTO**. Two red arrows point from the text above to the 'Informazioni e risorse' menu and the 'Piani di campionamento e accompagnatorie' item.

# SITO PPL:

1. piano di campionamento
2. accompagnatoria

## Piani di campionamento e accompagnatorie

- Programmazione campionamento 2023-2024
  - Programmazione campionamento malghe aggiornato: 18/04/2024
- Indicazioni campionamento e consegna campioni
- Accompagnatorie
  - avicunicoli
  - caseifici
  - conserve, succhi, oli, aceti, sidro, birra, erbe aggiornato: 27/09/2023
  - farine, pane e prodotti da forno
  - malghe aggiornato: 18/04/2024
  - miele
  - suini aggiornato: 27/09/2023

## ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL MALGHE

ULSS: <input type="checkbox"/> 1 Dolomiti <input type="checkbox"/> 2 Marca Trevigiana <input type="checkbox"/> 7 Pedemontana <input type="checkbox"/> 8 Berica <input type="checkbox"/> 9 Scaligera	
Nome azienda	
Cod. Aziendale	N. PPL
Via	Comune
Tel.	e-mail

<b>LATTE DI MASSA</b> <input type="checkbox"/> BOVINO <input type="checkbox"/> OVINO <input type="checkbox"/> CAPRINO <input type="checkbox"/> Altro: .....	
Controllo <input type="checkbox"/> PRE-MONTICAZIONE <input type="checkbox"/> IN MALGA	- stafilococchi coagulasi positivi - <i>E. coli</i> STEC
Prelievo del: ____ / ____ / ____	

<b>CAGLIATA</b> <input type="checkbox"/> BOVINO <input type="checkbox"/> OVINO <input type="checkbox"/> CAPRINO <input type="checkbox"/> Altro: .....	
<input type="checkbox"/> primo campione <input type="checkbox"/> secondo campione	- <i>E. coli</i> STEC
Produzione del: ____ / ____ / ____	

<b>PRODOTTI FINITI</b> <input type="checkbox"/> BOVINO <input type="checkbox"/> OVINO <input type="checkbox"/> CAPRINO <input type="checkbox"/> Altro: .....		
Nome prodotto – PRECISARE SE A LATTE CRUDO	Data produzione	
1.		- <i>Salmonella</i> spp.
2.		- <i>Listeria monocytogenes</i>
3.		- stafilococchi coagulasi positivi
4.		- <i>E. coli</i>
5.		

<b>SPUGNETTE AMBIENTALI – effettuate da Autorità Competente in caso di non conformità sui prodotti</b>			
1.	..... cm <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
2.	..... cm <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
3.	..... cm <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
4.	..... cm <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>

**N.B.:** Non si possono cercare entrambi i parametri dalla stessa spugnetta.

Note: .....

- **Province VI-VR:** 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)

### DA COMPILARE A CURA DEL LABORATORIO

Data consegna al laboratorio	Temperatura rilevata	Firma addetto IZSVe

AULSS 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. registrazione PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

La corretta indicazione del codice aziendale o PPL permette la visualizzazione degli esiti

### ***Come inserire la propria azienda sul sito web***

Per inserire la propria azienda sul sito web PPL Veneto, scaricare e compilare il **modulo “Scheda azienda / Dichiarazione liberatoria”** e inviarlo via e-mail alla Redazione del sito web sia in formato .doc che .pdf (firmato), allegando anche **6 foto rappresentative** dell'azienda e dei suoi prodotti:

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie  
SCSO – Laboratorio comunicazione  
[comunicazione@izsvenezie.it](mailto:comunicazione@izsvenezie.it)

Scheda azienda / Dichiarazione liberatoria: [DOC](#)

### ***Come accedere all'area riservata***

Per poter accedere alla parte riservata del sito e visualizzare gli esiti relativi ai prodotti PPL, scrivere una mail (non PEC) indicando i **propri dati anagrafici il codice aziendale e/o il codice PPL** a:

Alberto Zampiero  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie  
SCS8 – Laboratorio tecnologie alimentari (San Donà di Piave)  
[azampiero@izsvenezie.it](mailto:azampiero@izsvenezie.it)

# PIANO DI CAMPIONAMENTO MALGHE 2024

PRIMA DELLA MONTICAZIONE				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	Prima di salire in malga	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.
	<i>E. coli</i> STEC	assenti		In caso di <u>presenza</u> o <u>presenza presuntiva</u> il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato. In alternativa può essere variato il gruppo di animali da monticare e su questo gruppo deve essere effettuata una nuova analisi sul latte di massa.
DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	A circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	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	<i>E. coli</i> STEC	assenti	Primo campione dopo circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	Al momento dello scarico della cagliata prelevare un campione di circa 200 g da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio. In caso di <u>presenza</u> o <u>presenza presuntiva</u> il lotto deve essere bloccato (o eliminato, a scelta del produttore); i prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. Dopo 60 giorni sarà effettuato un ricampionamento su formaggio in 5 unità campionarie a carico del produttore. Per le successive produzioni il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato.
			Secondo campione verso luglio/agosto	
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente	A circa 10/15 giorni dalla monticazione.  Un secondo campionamento è previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento.	In caso di presenza il lotto è bloccato. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature. In caso di presenza devono essere effettuate sanificazioni straordinarie e il campionamento deve essere ripetuto.
	<i>E. coli</i>	100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt)		In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature (limite: 1 ufc/cm <sup>2</sup> ; in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento).
		1.000 ufc/g (formaggio)		In caso di presenza il lotto è bloccato.
	<i>Salmonella</i> spp.	assente		In caso di superamento del limite sarà effettuata la ricerca di enterotossine stafilococciche che devono risultare assenti. Nel frattempo i prodotti realizzati devono essere bloccati in via cautelativa. In caso di presenza di enterotossine il lotto deve essere bloccato.
Stafilococchi coagulasi positivi	100.000 ufc/g		N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.	

# PIANO DI CAMPIONAMENTO MALGHE 2024

QUANDO	PRODOTTO DA CAMPIONARE	PARAMETRI DA RICERCARE	LIMITE
<b>PRE - MONTICAZIONE</b> (Prima di salire in malga)	1 campione di <b>LATTE DI MASSA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stafilococchi coagulasi positivi</li> <li>• <i>E. Coli</i> STEC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.000 ufc/ml</li> <li>• Assenti</li> </ul>
<b>DURANTE LA MONTICAZIONE</b> (circa 10-15 gg dall'inizio della monticazione)	1 campione di <b>LATTE DI MASSA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stafilococchi coagulasi positivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.000 ufc/ml</li> </ul>
	1 campione di <b>CAGLIATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>E. Coli</i> STEC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assenti</li> </ul>
	<b>TUTTI PRODOTTI FINITI</b> (200g) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Burro</li> <li>• Formaggio fresco</li> <li>• Ricotta</li> <li>• Etc...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li> <li>• <i>Salmonella spp.</i></li> <li>• <i>E. Coli</i></li> <li>• Stafilococchi coagulasi positivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assente in 25g</li> <li>• Assente in 25 g</li> <li>• 100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt) / 1.000 ufc/g (formaggio)</li> <li>• 100.000 ufc/g</li> </ul> <p><b>N.B. Un secondo campionamento è previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento.</b></p>
<b>Tra luglio e agosto</b>	1 campione di <b>CAGLIATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>E. Coli</i> STEC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assenti</li> </ul>

# ATTENZIONE AGLI OBBLIGHI:

1. iscrizione al sito PPL
2. seguire in tutti gli aspetti il nuovo piano di campionamento per le malghe e, in particolare, è **necessario effettuare il campionamento per il controllo del latte di massa pre-monticazione** (vedi **ACCOMPAGNATORIA MALGHE**)
3. i campioni, per essere validi ai fini del piano malghe, devono essere necessariamente analizzati dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**

# Informazioni al consumatore

**I NOSTRI PRODOTTI, SONO OTTENUTI  
A PARTIRE DA LATTE CRUDO E QUINDI  
NON SONO CONSIGLIATI AL CONSUMO  
DA PARTE DI BAMBINI IN ETA'  
PRESCOLARE, ANZIANI, PERSONE  
IMMUNOCOMPROMESSE E DONNE IN  
STATO DI GRAVIDANZA.**

# CONTROLLI UFFICIALI

## Cosa viene controllato:

- ▶ Verifica documentale (corretta registrazione malga)
- ▶ Iscrizione sito PPL
- ▶ Esecuzione analisi e rispetto piano analitico
- ▶ Presenza manuale GMP/HACCP ed eventuali allegati
- ▶ Corretta compilazione/archiviazione schede di registrazione
- ▶ Identificazione prodotti/lotti
- ▶ Tracciabilità del prodotto
- ▶ Igiene dei locali di lavorazione/trasformazione
- ▶ Igiene e formazione degli operatori settore alimentare (OSA)

# RISULTANZE CONTROLLI



# Alcuni consigli PRIMA dell'alpeggio

## Formazione

- verifica requisiti di formazione e aggiornamento del personale addetto alla produzione (per le malghe PPL, si veda quanto previsto dalla [DGR 1173 del 24 agosto 2021, Allegato A, pagg. 4-7](#))

## Locali e attrezzature

- pulizia e disinfezione
- eliminare muffe, sporcizia, eventuali insetti.
- controllo frigoriferi
- cura vasca salamoia

## Acqua

- Vasche di raccolta
- efficienza filtri, lampade UV, sistemi di potabilizzazione/clorazione
- Analisi microbica dell'acqua (*E.Coli*, Enterococchi <1 ufc/100ml)

## Animali

- acquisire documentazione attestante la conformità del latte di mungitura (carica batterica, cellule somatiche), *con particolare attenzione ai limiti previsti per la carica di stafilococchi coagulasi positivi* per tutti i capi monticati destinati alla mungitura, indipendentemente dalla loro provenienza.

# Alcuni consigli DURANTE l'alpeggio

## BPL / GMP

- lavaggio mani
- cura ferite
- indumenti puliti
- T° stoccaggio
- Cross contamination

## TRACCIABILITA'

- Lotto giornaliero
- Identificazione prodotti

## SANIFICAZIONE

- Ambienti puliti e ordinati (serbatoi, tubi, raccordi, guarnizioni, attrezzature)
- Disinfezione
- Corretta gestione prodotti sanificanti

## INFESTANTI

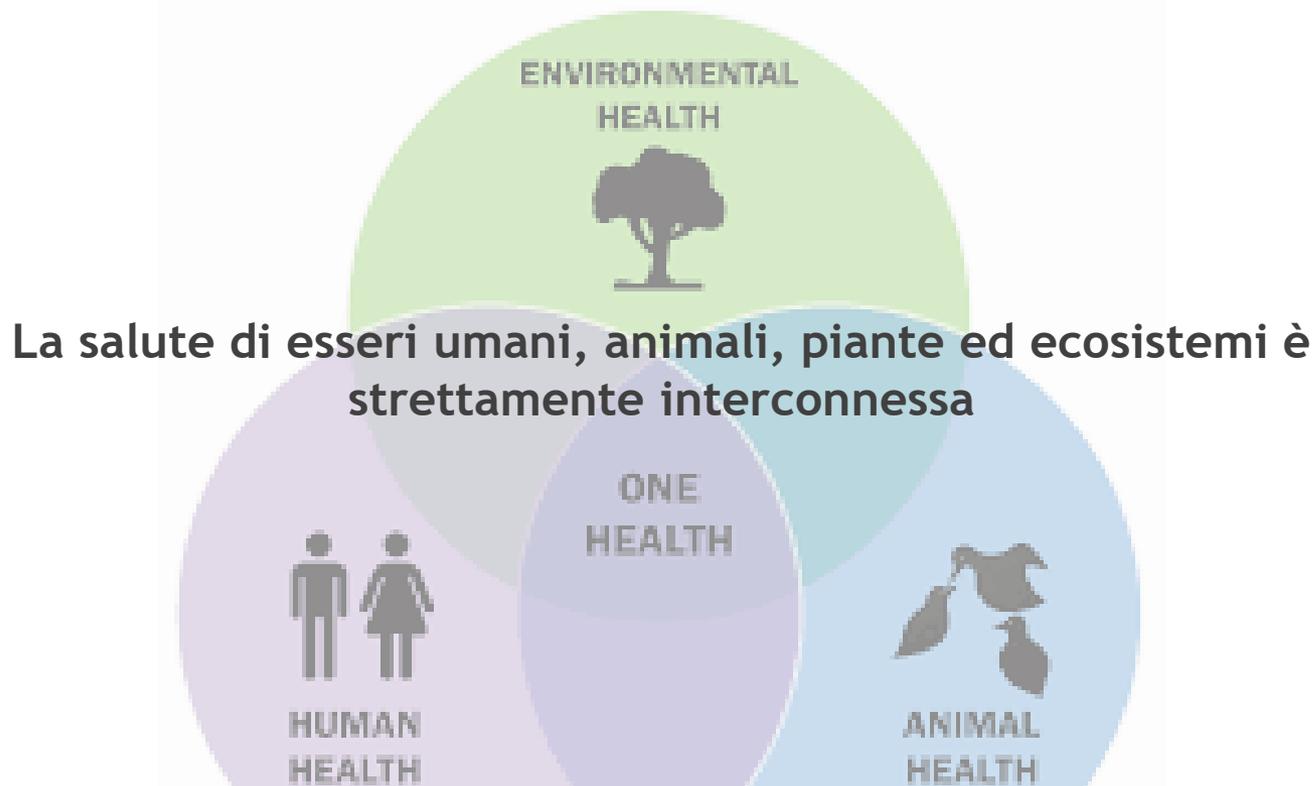
- Roditori
- Insetti striscianti
- Insetti volanti

## SOA

- Siero / Scotta
- Materiali estranei

**La prevenzione non è un  
costo ma un investimento**

# ONE HEALTH APPROACH



*One Health* è quindi un approccio integrato e unificante, fondato sulla collaborazione interprofessionale e multidisciplinare tra settori diversi, che mira a bilanciare e ottimizzare in modo sostenibile la salute di persone, animali ed ecosistemi.

# Link utili di approfondimento

- ▶ <https://youtu.be/QvA7mDzp8UQ>
- ▶ <https://www.fmach.it/content/download/6441/140121/file/Buone%20Pratiche.pdf>
- ▶ <https://mungitura.it/wp-content/uploads/2020/01/Manuale-di-buone-pratiche-di-mungitura.pdf>
- ▶ <https://www.alimenti-salute.it/sicurezza-alimentare/buone-pratiche-mungitura-bovina-latte>
- ▶ <https://www.izsvenezie.it/documenti/comunicazione/materiale-editoriale/2-manuali/piccole-produzioni-locali/buone-prassi-alpeggio.pdf>



# Grazie dell'attenzione e buona monticazione 2024



## Dr. Andrea Gazzetta

Dirigente Medico Veterinario SIAOA  
AULSS 1 Dolomiti - Regione Veneto  
Via Bagnols Sur Ceze, 03 - 32032 Feltre (BL)  
e-mail: [andrea.gazzetta@aulss1.veneto.it](mailto:andrea.gazzetta@aulss1.veneto.it)