

REGIONE DEL VENETO



ULSS 1
DOLOMITI



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI: DIRITTI E DOVERI PER UNA PRODUZIONE SICURA



Andrea Gazzetta
Dirigente Medico Veterinario SIAOA
ULSS 1- Dolomiti

Belluno, 06 giugno 2024

Chi sono?

Formazione

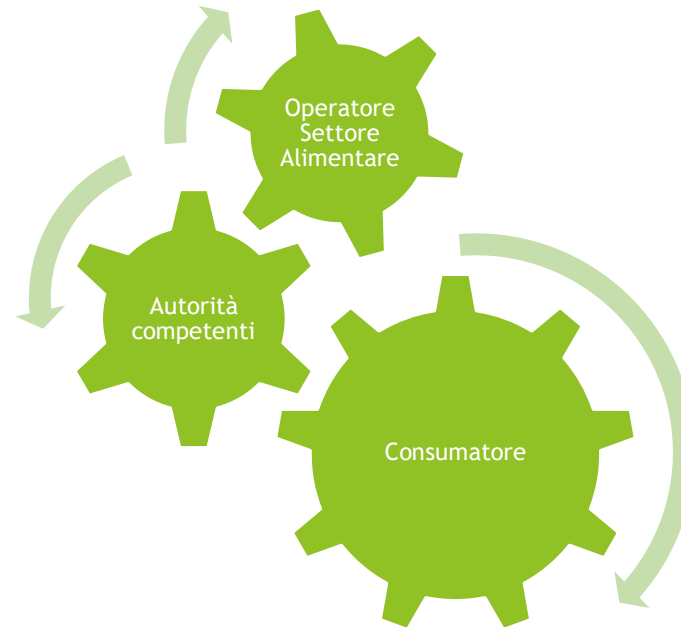
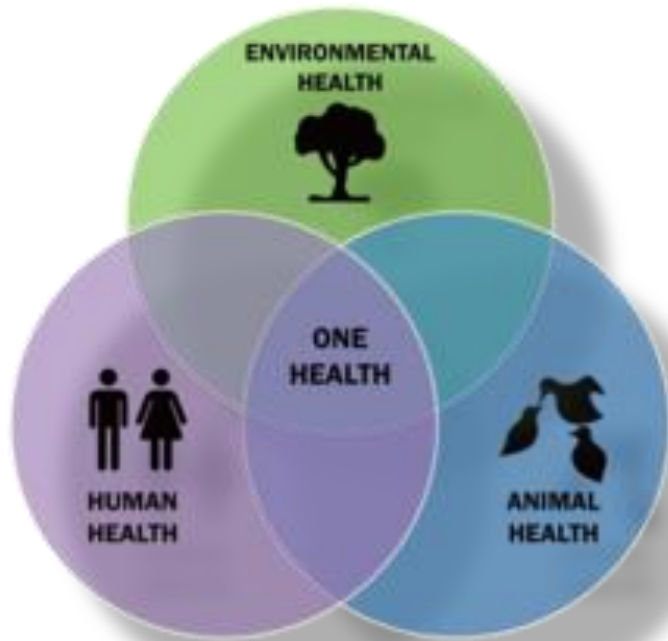
- ▶ Laurea in Medicina Veterinaria
- ▶ Corso perfezionamento in igiene e sicurezza alimentare
- ▶ Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
- ▶ Specializzazione in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati
- ▶ Specializzando in Sanità Animale
- ▶ Master in *Lean Healthcare Management*
- ▶ Master in *Food Safety Management*
- ▶ 57 corsi di formazione con crediti ECM

Esperienza lavorativa

- ▶ Laboratorio analisi microbiologia alimentare
- ▶ Consulente HACCP, ISO in ambito agroalimentari
- ▶ Auditor qualificato prima e seconda parte
- ▶ Docente universitario a chiamata
- ▶ Responsabile qualità 2 multinazionali in ambito ristorazione collettiva (scolastica e ospedaliera)
- ▶ Socio titolare e direttore scientifico laboratorio accreditato analisi e consulenza igienico sanitaria
- ▶ Dirigente Medico Veterinario area B ULSS 7 Pedemontana (Regione Veneto)
- ▶ Dirigente Medico Veterinario area B ULSS 1 Dolomiti (Regione Veneto)

[Link copia CV aggiornato](#)

Sanità pubblica veterinaria e approccio *one health*



Quali sono i pericoli negli alimenti

BIOLOGICI

- Batteri (micro) 3 tipi
- Virus (micro)
- Muffe (micro)
- Protozoi (micro)
- Parassiti
- Insetti
- Acari
- Animali infestanti

CHIMICI

- Additivi e coadiuvanti tecnologici
- Detergenti e disinfettanti
- Contaminanti ambientali
- Metalli pesanti
- Lubrificanti
- Presidi sanitari
- Tossine naturali
- Micotossine
- Istamina

FISICI

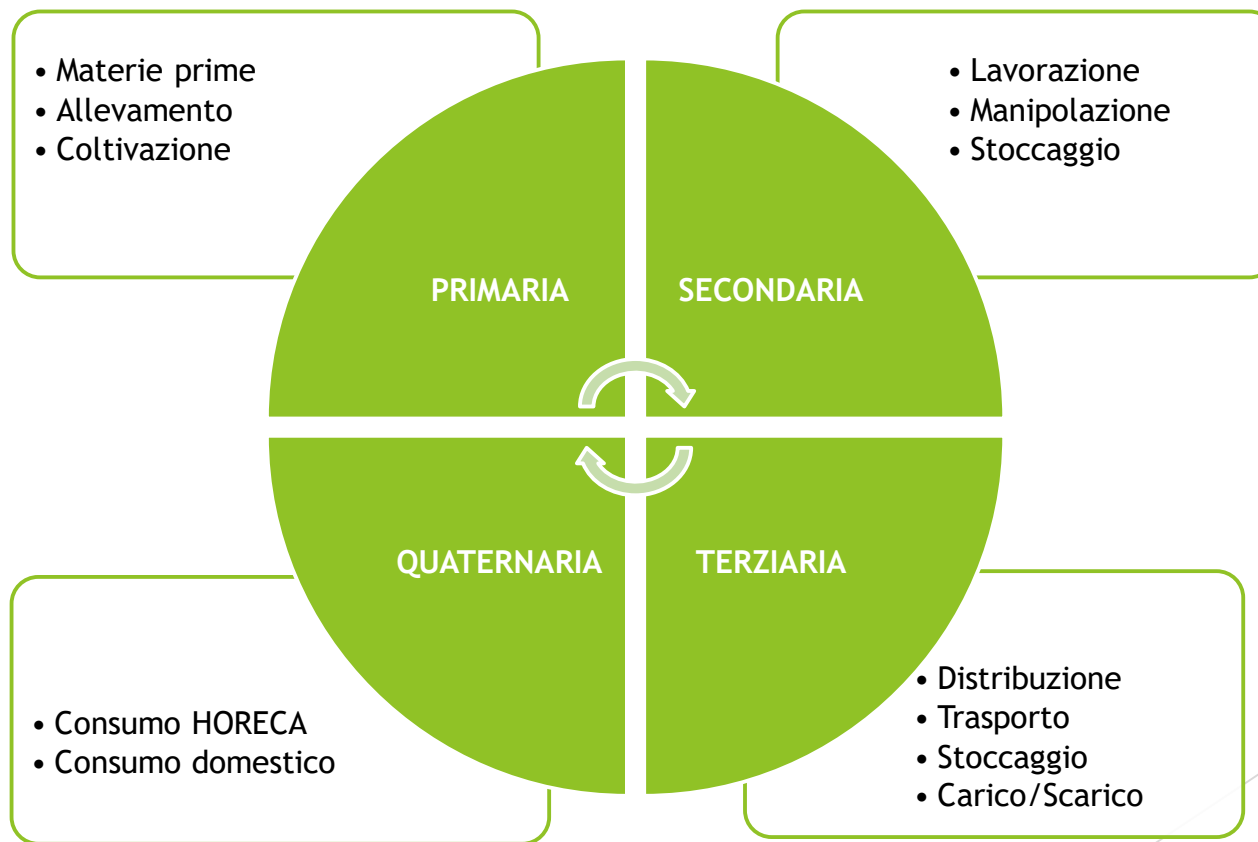
- Frammenti di plastica
- Frammenti e oggetti di metallo
- Plastica
- Sassi
- Schegge di vetro
- Residui organici

ALLERGENI

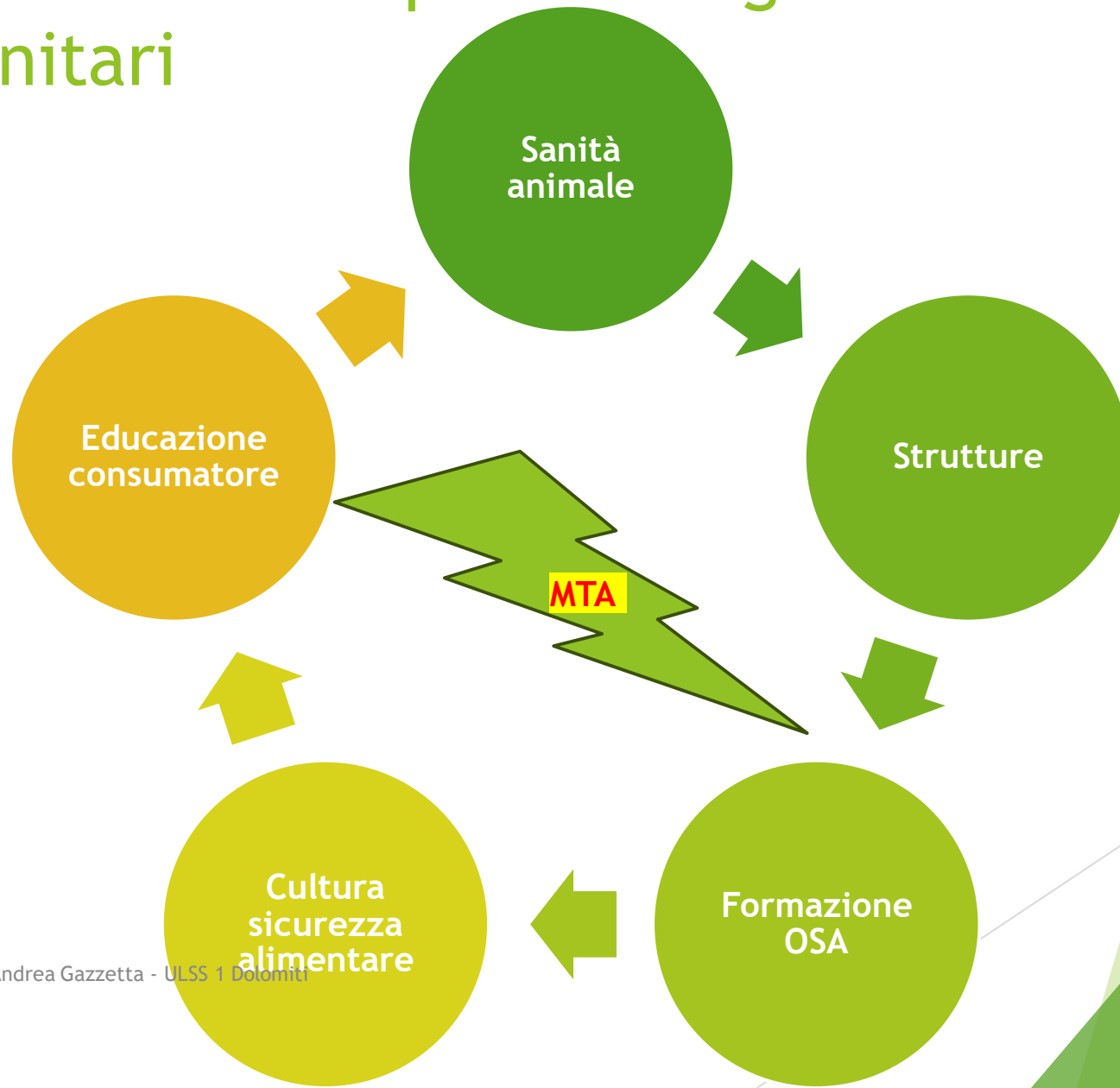
- Cereali contenenti glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti > [10 mg/kg o 10 mg/litro]
- Lupini
- Molluschi



QUANDO SI CONTAMINANO GLI ALIMENTI



Cause matrici problemi igienico sanitari



Strumenti di gestione del problema

PREVENZIONE

- Igiene e tecniche di mungitura
- Igiene OSA
- Acqua
- Formazione OSA

TECNOLOGIA CASEARIA

- T° stoccaggio
- T° lavorazione
- Tempi di lavorazione
- Siero innesto
- Fermenti
- Stagionatura

TECNOLOGIA IMPIANTISTICA

- Cloratore / UV per acqua
- Tank refrigerato
- Manutenzione gruppi mungitori
- Pastorizzatore

AMMINISTRATIVA

- Manuale HACCP
- Schede di registrazione CCP
- Schede di produzione
- Tracciabilità
- Analisi e RDP

Piano di miglioramento continuo dell'AC

1. Collaborazione per l'aggiornamento del nuovo manuale malghe 2024
2. Predisposizione nuovo piano analitico (revisione giugno 2024 Gruppo Regionale AC Malghe)
3. Creazione di una linea diretta di assistenza tecnica
4. Formazione sul territorio e documenti informativi:
 - a. ULSS 1 Dolomiti
 - ▶ 4 formazioni tra marzo/aprile per caseifici: PPL, Registrati, Riconosciuti
 - ▶ 1 formazione in collaborazione con associazione di categoria
 - b. ULSS 2 Marca Trevigiana, ULSS 7 Pedemontana, ULSS 8 Berica, ULSS 9 Scaligera
 - ▶ 1 formazione
5. Predisposizione di un sistema di ritiro campioni per zone disagiate
6. Classificazione del rischio delle strutture maghe (calendarizzazione uscite per priorità)
7. Sensibilizzazione delle amministrazioni comunali a reinvestire nella malga l'affitto
8. Limitare, ove e se possibile, la messa a bando di strutture obsolete e non conformi
9. Accesso a bandi PNRR e finanziamenti europei anche da parte di Pubbliche Amministrazioni

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA

2

- CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITA' SANITARIA

3

- EDUCAZIONE SANITARIA - CONSUMATORI

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- **SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA**

2

- CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITA' SANITARIA

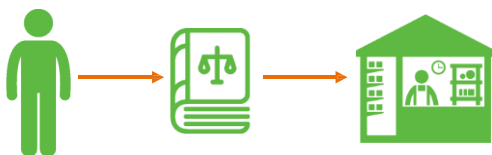
3

- EDUCAZIONE SANITARIA - CONSUMATORI



operatore del settore alimentare
OSA

persona fisica o giuridica responsabile
di garantire il rispetto delle
disposizioni della legislazione
alimentare nell'impresa alimentare
posta sotto il suo controllo

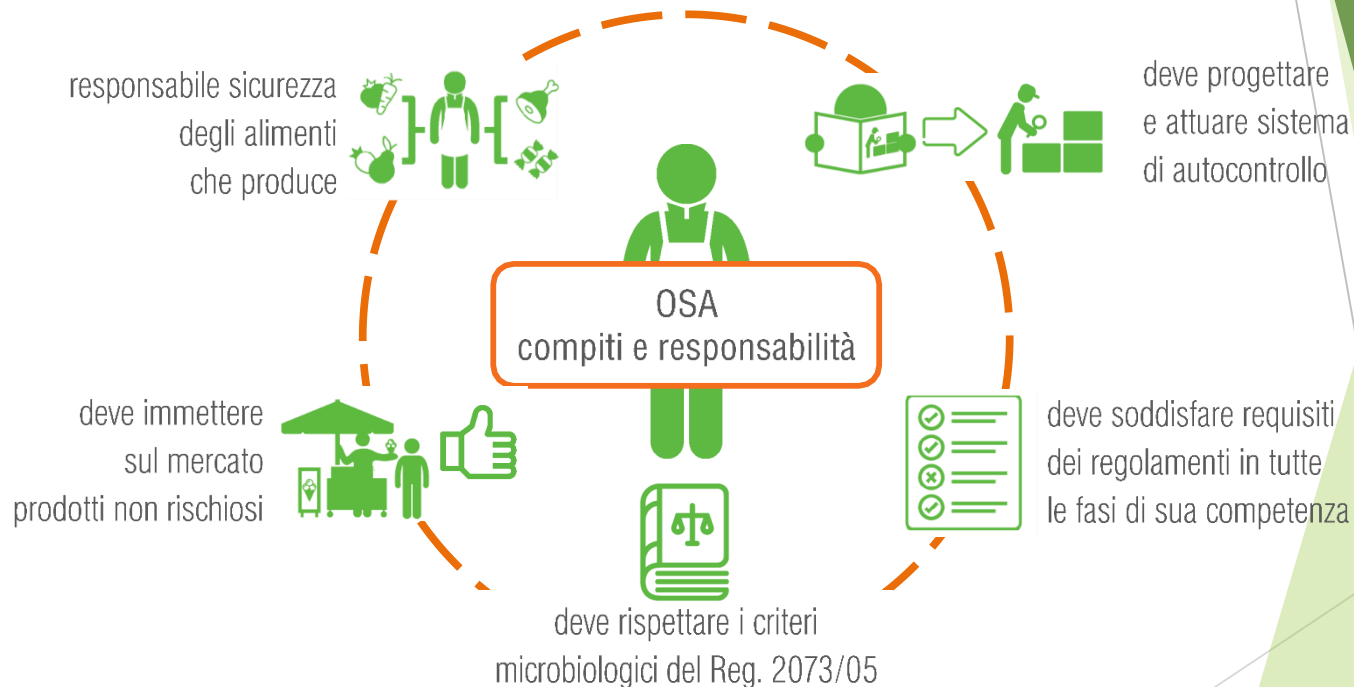


impresa alimentare

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini
di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività
connesse ad una delle fasi di produzione,
trasformazione e distribuzione degli alimenti



Compiti e responsabilità OSA



Esempio pratico

Struttura1

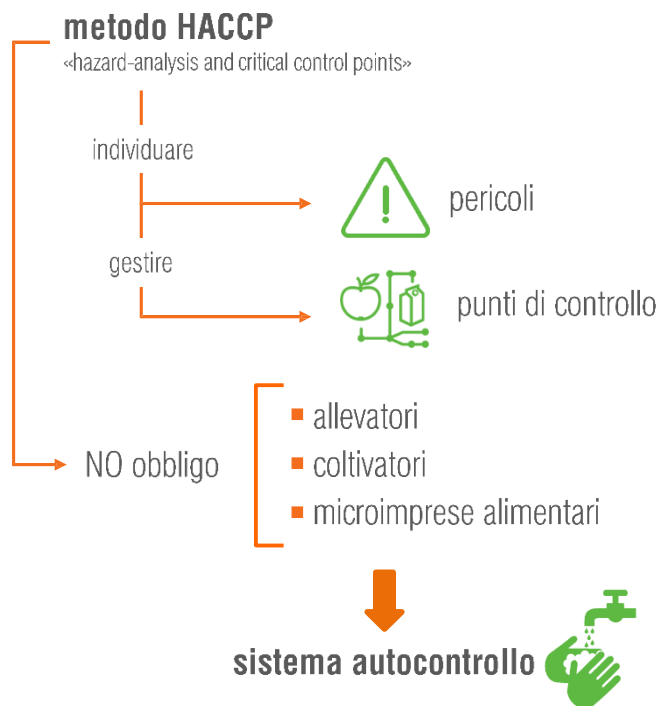
- ▶ Struttura di recente ristrutturazione dotata di impianto fotovoltaico
- ▶ Animali di proprietà (singolo allevamento)
- ▶ Conduttrice è allevatrice
- ▶ Ottima formazione (ex microbiologa)
- ▶ Tracciabilità e identificazione dei lotti
- ▶ Buona pulizia degli impianti e delle attrezzature
- ▶ Esecuzione analisi previste da piano e corretta gestione schede di registrazione

Struttura 2

- ▶ Struttura obsoleta priva di energia elettrica
- ▶ Animali NON di proprietà provenienti da diversi allevamenti
- ▶ Titolare fa altro lavoro
- ▶ Mancata tracciabilità di alcuni dei prodotti e schede di registrazione non aggiornate
- ▶ Mancanza di un piano di autocontrollo aggiornato

IL METODO HACCP

H	Hazard	Analisi
A	Analysis	dei pericoli
C	Critical	e dei punti
C	Control	di controllo
P	Points	critico



Novità introdotte dal Reg. CE 178/2002:

Regolamento base che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

4. i principi della informazione e della comunicazione, che incidono sul livello di fiducia del consumatore.

Informazioni al consumatore

- ▶ Ingredienti
- ▶ Allergeni
- ▶ Lotto
- ▶ Scadenza / TMC
- ▶ Indicazioni di conservazione
- ▶ Indicazioni di consumo
- ▶ Indicazioni di sicurezza

Accordo Conferenza Stato-Regioni 46/2013

OSA

- ▶ l'Operatore del Settore Alimentare è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato

AUTORITA' COMPETENTE

- ▶ spetta la verifica del rispetto delle disposizioni da parte degli operatori della filiera alimentare, attraverso la implementazione di un sistema di controllo ufficiale

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA

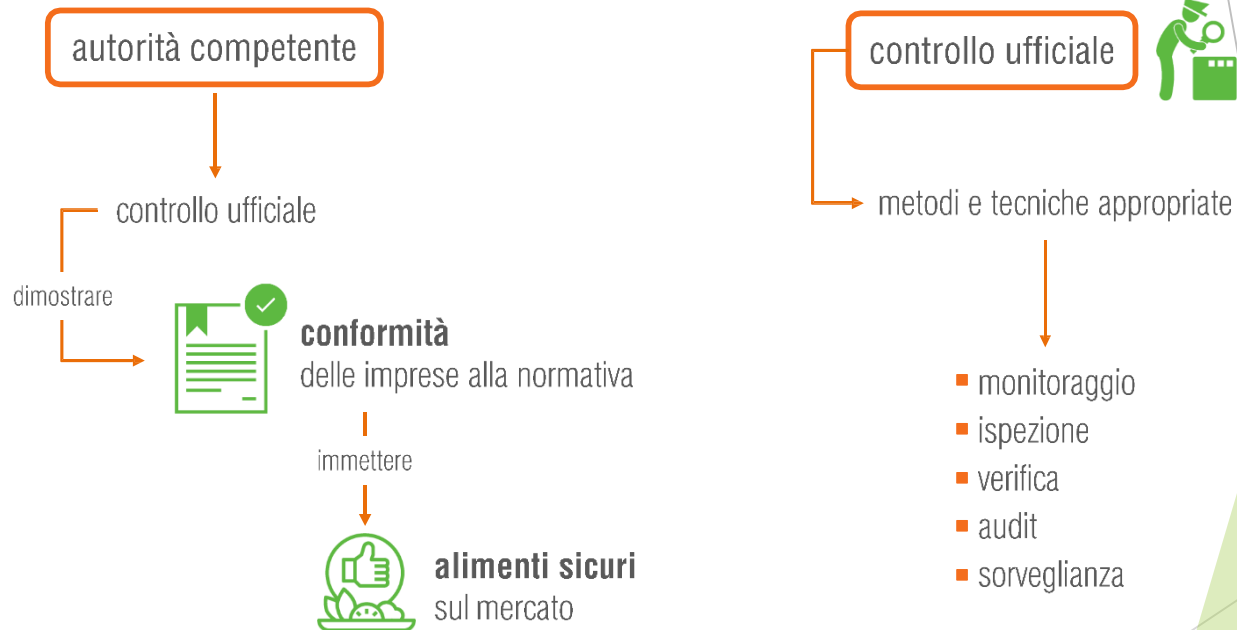
2

- **CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITY SANITARIA**

3

- EDUCAZIONE SANITARIA - CONSUMATORI

IL RUOLO DELL' A.C.



ispezione



- verifica la conformità
- si concentra sulle cose
- usa soprattutto la vista
- consente di esprimere un giudizio sul presente



audit



prevede pianificazione e comunicazione dal responsabile dell'audit all'OSA
verifica conformità ed efficacia
si concentra soprattutto sui processi che generano le cose
usa tutti gli organi di senso
svolge interviste al personale
si preoccupa soprattutto del futuro, utilizzando i dati del passato e del presente



CONTROLLI UFFICIALI: Cosa viene controllato

- ▶ Esame dei sistemi di controllo posti in atto dall'OSA e dei risultati ottenuti
- ▶ Ispezione dei locali, uffici, attrezzature, macchinari, installazioni
- ▶ Ispezione di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, mangimi
- ▶ Ispezione di MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti)
- ▶ Verifica dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- ▶ Controlli delle condizioni igieniche generali/particolari
- ▶ Valutazione delle procedure in materia di buone prassi igieniche (GHP) e HACCP
- ▶ Esame di materiale scritto e di altre registrazioni (schede di registrazione, analisi e RDP, tracciabilità / rintracciabilità, schede tecniche e di sicurezza prodotti sanificazione/derattizzazione,)
- ▶ Interviste con gli OSA ed il loro personale
- ▶ Lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli OSA
- ▶ Controlli effettuati con strumenti propri per verificare le misure degli OSA

CONTROLLI UFFICIALI: chi può effettuare i controlli

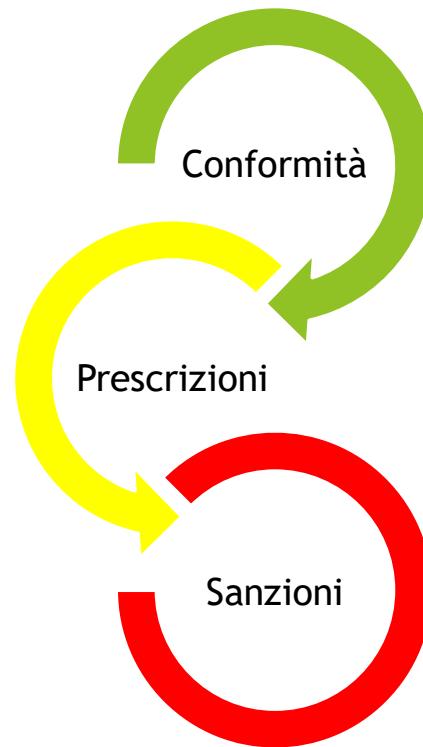
AUTORITA' COMPETENTI

- ▶ Il Ministero della salute,
- ▶ le Regioni
- ▶ le Province autonome di Trento e Bolzano
- ▶ le Aziende sanitarie locali

ALTRE AUTORITA'

- ▶ Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS)
- ▶ Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri
- ▶ Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera;
- ▶ Guardia di finanza

CONTROLLI UFFICIALI: Risultanze dei controlli?



CONTROLLI UFFICIALI:

Sanzioni generali

- ▶ DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006, n. 190: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare
- ▶ DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA

2

- CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITA' SANITARIA

3

- **EDUCAZIONE SANITARIA -
CONSUMATORI**

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.



Infezione da *Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC)

Perché un volantino su STEC?

Le malattie associate a infezione da STEC hanno un'incidenza bassa nella popolazione pediatrica ma possono avere conseguenze gravi per la salute dei bambini, per le loro famiglie e la comunità. Questo volantino nasce con lo scopo di aiutare i pediatri ad affrontare le infezioni nei bambini e le famiglie a prevenire le infezioni da STEC (vedi interno).

Cosa sono gli *Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC)?

Gli *Escherichia coli* produttori di Shiga tossina (STEC) sono un importante patogruppo tra gli *E. coli* diarreegenici o DEC (Tabella 1). Devono il loro nome alla capacità di produrre Shiga tossine, di cui sono note due varianti antigeniche, la Stx1 e la Stx2 e numerosi sottotipi. Le Shiga tossine sono le principali responsabili dei quadri clinici di malattia sistemica.

Come si manifestano le infezioni da STEC?

Le infezioni da STEC si manifestano in genere con diarrea, spesso ematica, dolore addominale intenso, vomito. Questa fase può concludersi spontaneamente dopo 3-4 giorni oppure evolvere in forma grave (colite emorragica) o molto grave (Sindrome Emolitico Uremica SEU) con anemia, piastrinopenia e ~~alterazioni renali~~ possono comparire anche pallore cutaneo, sonnolenza, oliguria, edemi diffusi, aumento di peso, ittero e convulsioni.

Chi è a rischio di sviluppare malattia da STEC?

Qualsiasi persona è a rischio di infezione da STEC, tuttavia, i bambini di età inferiore ai 5 anni sono a maggior rischio di sviluppare malattia grave. Negli adulti l'infezione può decorrere in forma lieve o asintomatica.

Tabella 1. Patogruppi di *Escherichia coli* diarreegenici (DEC)*

Patogruppo <i>E. coli</i>	Geni marker	Patogenesi	Altre informazioni
STEC produttori di Shiga tossina	stx1, stx2 (<i>eae</i>)	Produzione di Shiga tossine (Stx-1 e Stx-2)	Agente della Sindrome Emolitico Uremica
EPEC enteropatogeni	<i>eae</i>	Adesione intima alla mucosa intestinale e lesione AE	
ETEC enterotossigenici	<i>lt, st</i>	Produzione di enterotossine termostabili (St) e termolabili (LT)	Agente eziologico della "diarrea del viaggiatore"
EAEC enteroaggregativi	<i>aggR, aaiC, aggA, aafA, agg3A, agg4A, agg5A, CS2</i>	Adesione all'epitelio intestinale	
EIEC enteroinvasivi	<i>ipaH</i>	Invasione e distruzione delle cellule epiteliali del colon	Patologia molto simile a quella causata da Shigella
DAEC diffusamente aderenti	<i>afaB, afaC</i>	Adesione alla membrana plasmatica dell'enterocita e induzione di un effetto citopatico	

* La suddivisione proposta segue un criterio generale. Esistono *E. coli* diarreegenici ibridi che condividono meccanismi di virulenza tipici di più patogruppi

Cosa si può fare di fronte ad un caso sospetto di infezione da STEC?

Un caso di diarrea emorragica nei bambini può essere suggestivo di una infezione da STEC.

In caso di sospetto da parte del pediatra:

- ▶ Inviare tempestivamente al laboratorio un campione di feci per la ricerca degli STEC attraverso metodiche molecolari (PCR/Real Time PCR) basate sulla ricerca dei geni *stx1, stx2*. Altre metodiche potrebbero non assicurare la stessa sensibilità con il rischio di falsi negativi
- ▶ La terapia antibiotica per le infezioni da STEC è in genere controindicata poiché potrebbe aggravare le condizioni del paziente
- ▶ Consultare un centro regionale di nefrologia pediatrica o pediatria specialistica per avviare un monitoraggio clinico quotidiano del paziente. In genere questo prevede il monitoraggio di quantità e aspetto delle urine e l'esecuzione quotidiana di uno stick per microematuria e proteinuria ed eventualmente un esame emocromocitometrico
- ▶ Estendere i test diagnostici per STEC sulle feci di tutti i familiari e dei contatti stretti del bambino, anche in assenza di sintomi e fornire indicazioni sulle misure igieniche da adottare per evitare la diffusione ad altri individui
- ▶ Allontanare il bambino da contesti comunitari (asili nido, centri ricreativi)
- ▶ Notificare i casi confermati all'autorità sanitaria competente



Come si trasmettono le infezioni da STEC?

Gli STEC sono agenti di zoonosi che riconoscono i ruminanti domestici (bovini, ovini, caprini) e selvatici come principali serbatoi animali.

La trasmissione all'uomo può avvenire attraverso diverse vie:

- ▶ Consumo di alimenti contaminati, come:
 - Carni e prodotti a base di carne (es. hamburger) crudi o poco cotti
 - Latte crudo non pastorizzato e prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo
 - Vegetali e frutta non lavati e consumati crudi
- ▶ Contatto diretto con animali infetti o indiretto attraverso superfici contaminate dalle loro feci come terreno o scarpe (questa è una via di trasmissione importante in relazione alle attività didattico ricreative nell'ambito di scuole fattoria, agriturismi)
- ▶ Ingestione di acqua accidentalmente contaminata. Attività ricreative in gruppo come l'uso di piscinette domestiche possono essere a rischio
- ▶ Nei contesti comunitari con bambini piccoli, come asili nido o in famiglia, gli STEC si diffondono facilmente da persona-persona per via oro-fecale.



La Sindrome Emolitico Uremica (SEU)

Nelle forme sistemiche di malattia la Shiga tossina, liberata dagli STEC, supera la barriera intestinale e raggiunge attraverso il circolo sanguigno gli organi bersaglio, in particolare le cellule endoteliali del microcircolo renale ed encefalico innescando la SEU.

La SEU è una microangiopatia ~~trombotica caratterizzata da anemia emolitica~~ meccanica, piastrinopenia e danno renale. Questo può manifestarsi con un quadro di ematuria e proteinuria con funzione renale conservata o poco ridotta, fino ad un quadro di insufficienza renale acuta oligoanurica. Le complicanze neurologiche (alterazioni della coscienza, convulsioni, sindromi piramidali ed extra piramidali, disturbi visivi e coma) sono spesso associate ad un quadro clinico molto severo, talvolta fatale.

Nel lungo termine la SEU può sfociare in gravi sequele principalmente di tipo nefrologico ma anche extra-renali. La più comune è l'ipertensione. Il 30-40% dei soggetti affetti da SEU può sviluppare un quadro di Malattia Renale Cronica in genere lieve, ma che può portare nei casi più gravi, anche alla dialisi ed al trapianto renale.

Per maggiori informazioni visitare il sito: www.iss.it/stec

Proteggi il tuo bambino dalle Infezioni da STEC



Le infezioni da *Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC) sono rare ma possono causare malattie anche gravi nei bambini piccoli.

Si manifestano con diarrea (spesso con sangue), crampi addominali e vomito. Tu puoi far molto per prevenire l'infezione nei bambini!! Segui questi semplici passi per ridurre il rischio:

1 Lava sempre le mani con acqua calda e sapone dopo aver usato il bagno o cambiato pannolini. Controlla che anche i bambini piccoli si lavino le mani spesso e correttamente!

2 Cuoci bene tutti i cibi soprattutto quelli a base di carne bovina macinata (polpette, hamburger). Assicurati che il cuore del prodotto non rimanga rosato e sia ben cotto. Evita cotture al sangue

6 Quando cucini separa carni crude e verdure crude dagli altri alimenti pronti per il consumo

7 Lava taglieri, coltelli, utensili, piani di lavoro subito dopo aver maneggiato cibi crudi

3 Se acquisti latte crudo (non pastorizzato) ricordati di seguire le indicazioni d'uso e di farlo bollire prima del consumo



8 Se qualcuno in famiglia ha mal di pancia... è bene evitare che cucini. Dopo ogni scarica usa guanti e candeggina domestica per sanificare sanitari e altre superfici



9 Gite all'aperto e il contatto con gli animali sono sempre occasione di benessere e crescita. Ricordati però di lavare bene le mani e cambiare le scarpe dopo essere entrato in contatto con gli animali e il loro ambiente. Controlla che anche i bambini facciano lo stesso



4 Se acquisti formaggi e latticini, prediligi per il tuo bambino i prodotti a base di latte pastorizzato o trattato termicamente



5 Segui le indicazioni in etichetta per la preparazione e consumo degli alimenti. Lava frutta e verdura. Non far consumare ai bambini l'impasto crudo di biscotti e torte prima della cottura

10 Piscine e piscinette a casa e al mare migliorano il benessere dei bambini se l'acqua è sicura, pulita e sempre fresca

Per maggiori informazioni rivolgiti al tuo pediatra



Realizzazione grafica: Silvia Andreozzi

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

Fattori che influenzano l'efficacia della pulizia

Prodotto

- idoneità della soluzione
- concentrazione del prodotto
- attività del disinfettante

Ambiente

- tipo, stato e quantità della sporcizia
- morfologia del materiale delle superfici da pulire
- tempo trascorso tra fine lavorazione ed inizio operazioni di pulizia

Operatore

- rispetto della corretta procedura di pulizia (detersione / disinfezione)
- tempo di contatto
- cura con cui l'operazione è eseguita (T°, pressione...)
- frequenza con cui l'operazione è eseguita

ESITO CAMPIONAMENTI

Esiti stagione 2022-2023 ULSS 1 Dolomiti

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

N° campioni totali 2022-2023

Matrici	Campioni ULSS 1 DOLOMITI
Impasti freschi	33
Insaccati stagionati	2
Spugnette ambientali	136
Latte	86
Formaggi e prodotti lattiero-caseari	202
Conserve vegetali (2022)	45
Pane e prodotti da forno (2022)	6

Prodotti a base di CARNE

Impasti e insaccati 2022-2023

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

Impasti e insaccati stagione 2022/2023

	Analisi	di cui positivi
<i>Listeria monocytogenes</i> (PCR)	33	13
<i>Listeria monocytogenes</i> microbiologica	13	13
<i>Listeria monocytogenes</i> conta in piastra	13	5
<i>Salmonella</i> spp. (PCR)	33	0
<i>Salmonella</i> spp. microbiologica	0	0

Impasti e insaccati 2022/2023

Listeria monocytogenes

Azienda A	Lotto 1	Numero stimato di microrganismi 50 ufc/g
Azienda A	Lotto 2	Microrganismi presenti ma < 40 ufc/g
Azienda B	Lotto 1	Microrganismi presenti ma < 40 ufc/g
Azienda B	Lotto 2	1.500 ufc/g
Azienda C	Lotto 1	Microrganismi presenti ma < 40 ufc/g



Al ricampionamento...

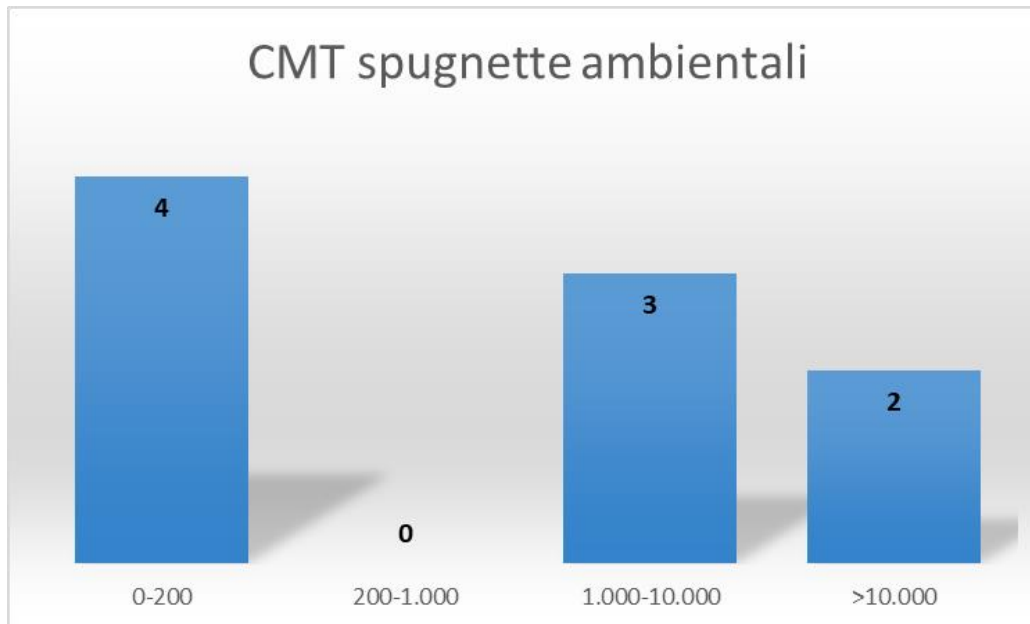
Azienda A	Ricampionamento non pervenuto (né Lotto 1 né Lotto 2)	???
Azienda B	Ricampionamento Lotto 1 non pervenuto	???
	Ricampionamento Lotto 2 dopo circa 3 mesi	POSITIVO e aw <0,92 ???
	Non risultano altri ricampionamenti	
Azienda C	Ricampionamento non pervenuto	???

Impasti e insaccati 2022/2023

Spugnette ambientali

Listeria monocytogenes: nessuna positività

microrganismi mesofili:



enterobatteri: tutte < 50 ufc/cm²

Impasti e insaccati 2022/2023

POSSIBILI CRITICITÀ

- Mancata consegna di tutti i lotti di produzione da sottoporre ad analisi
- Quantità insufficienti per le analisi
- Mancato ricampionamento dei lotti risultati positivi
- In caso di ricampionamento non viene rispettato il piano che prevede 2 salami e 2 porzioni di sopressa
- Verbali incompleti, manca il riferimento al lotto di produzione o l'indicazione del ricontrollo a seguito di positività, manca la superficie campionata delle spugnette
- Spugnette non effettuate da tutti i produttori o effettuate in numero insufficiente

Impasti e insaccati 2023/2024

NUOVO PIANO DI CAMPIONAMENTO

stagione di macellazione 15 ottobre - fine febbraio (31 marzo per comuni montani)

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse **già insaccato** PER OGNI LOTTO DI PRODUZIONE (circa 200 grammi per campione)
 - *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*
- insaccato stagionato (2 salami **E** 2 porzioni di sopressa) in caso di positività dell'impasto fresco da campionare **al raggiungimento del calo peso del 30%**
 - aw
 - ricerca patogeno precedentemente riscontrato (**solo se aw ≤ 0,92**)

N.B.: se l'aw non risulta inferiore o uguale a 0,92 non si procederà alla ricerca del patogeno, ma sarà necessario un ulteriore campionamento!

→ quindi prestare attenzione al raggiungimento del calo peso desiderato

In caso di positività per *Listeria monocytogenes* l'autorità competente effettuerà dei campionamenti ambientali (spugnette) per la verifica

Impasti e insaccati 2023/2024

NUOVA ACCOMPAGNATORIA

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL SUINI			
ULSS 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			
Cod. Aziendale		N. PPL	
Via		Comune	
Tel.		e-mail	
SPUGNETTE AMBIENTALI PER RICERCA DI <i>L. MONOCYTOGENES</i> - in caso di riscontro di positività negli impasti -			
1.....	SUPERFICIE CAMPIONATA: _____ cm ²		
2.....	SUPERFICIE CAMPIONATA: _____ cm ²		
3.....	SUPERFICIE CAMPIONATA: _____ cm ²		
4.....	SUPERFICIE CAMPIONATA: _____ cm ²		
IMPASTO - INGREDIENTI			
<input type="checkbox"/> carne suina <input type="checkbox"/> sale %, <input type="checkbox"/> pepe %, <input type="checkbox"/> conservanti: %,			
<input type="checkbox"/> aromi: <input type="checkbox"/> altri ingredienti:			
IMPASTO FRESCO	CAMPIONE IMPASTO per salame e sopressa	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: (insacco) / /	Analisi da effettuare
	Partita di kg Ottenui da n° suini	Sezionamento carni: <input type="checkbox"/> stesso giorno dell'insacco <input type="checkbox"/> giorno precedente e conservato a °C	- ricerca <i>L. monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. - conta <i>L. monocytogenes</i> in caso di positività
INSACCATO STAGIONATO	CAMPIONE PRECEDENTEMENTE POSITIVO	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: / /	Analisi da effettuare
	<input type="checkbox"/> 2 SALAMI <input type="checkbox"/> 2 PORZIONI DI SOPRESSA	MONITORAGGIO PARTICOLARE di 2 campioni in seguito a positività per <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	- aw - ricontrollo patogeno solo se aw ≤ 0.92
Note:.....			
▼ Province VI-VR: il campione viene inviato all'IZSve – Vicenza ▼ Province BL-PD-RO-TV-VE: 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

Impasti e insaccati 2022/2023

Etichettatura – es. prodotto sfuso

SALAME

Ingredienti: carne di suino (origine: 100% italiano), sale, pepe, conservante: nitrato di potassio.

Lotto/Data di produzione:

Prodotto da vendersi a peso.

Prodotto da, via n°, CAP.....
città (BL)
PPL venete – BL n. xxxxxxxxxx



Impasti e insaccati 2022/2023

Etichettatura – es. prodotto confezionato

COTECHINO SOTTOVUOTO

Ingredienti: carne di suino (origine: 100% italiano), sale, pepe.

Lotto/Data di produzione:

Peso netto: g

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Conservare in frigorifero a 0/+4 °C.

Non forare la confezione.

Da consumare previa cottura.

Raccolta differenziata

Confezione esterna
PET1

Plastica

verifica la disposizioni del tuo
comune

Prodotto da, via n°, CAP.....

città (VI)

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

PPL venete – VI n. xxxxxxxxxx



Impasti e insaccati 2022/2023

Indicazione dell'origine della carne

Le indicazioni di origine per le aziende PPL

In base alle disposizioni del DM 6/8/2020 le indicazioni di origine delle carni suine trasformate da riportare in etichetta – **anche mediante timbro (a inchiostro indelebile) o con etichettatura aggiuntiva** – per le aziende che aderiscono al **progetto Piccole Produzioni Locali della Regione del Veneto** si riassumono nelle seguenti modalità:

- *Origine: 100% italiano*
- *Origine: nato in UE, allevato e macellato in Italia*
- *Origine: nato extra UE, allevato e macellato in Italia*

Prodotti a base di LATTE

Prodotti lattiero caseari 2022-2023

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

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

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

Latte crudo (*Ricerca stafilococchi*)

2022

(47 campioni)

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

2023

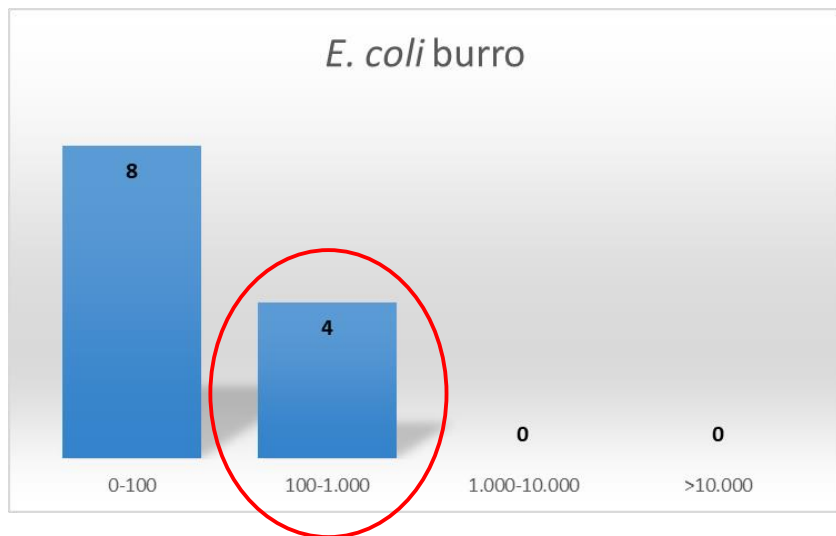
(39 campioni)

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

Burro

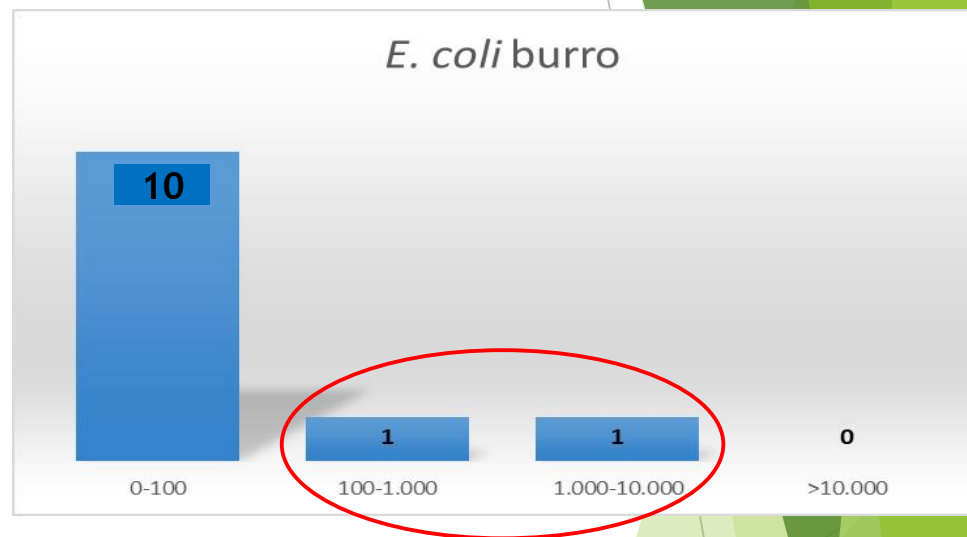
2022

12 campioni



2023

12 campioni



Listeria
Monocytogenes

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

Stafilococchi
coagulasi positivi

Salmonella spp.

CONFORMI

Ricotta

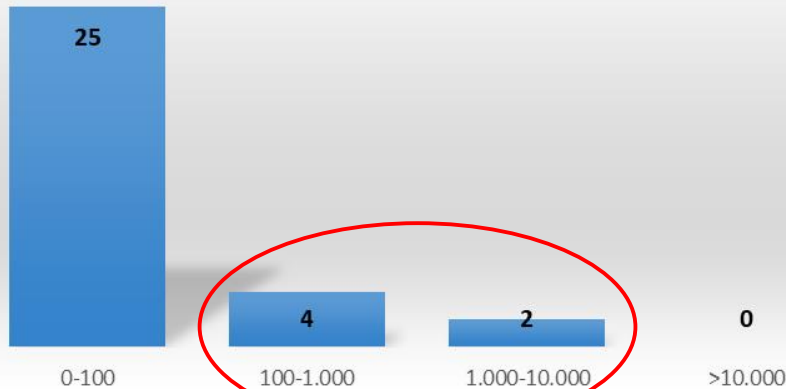
2022

(31 campioni)

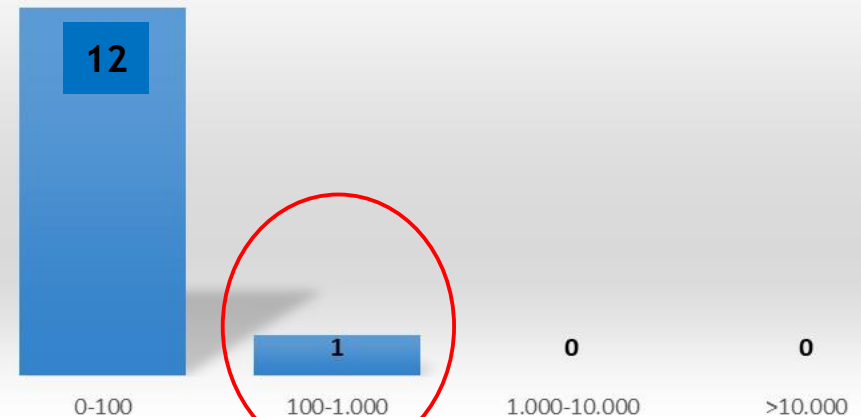
2023

(13 campioni)

E. coli ricotta



E. coli ricotta



Listeria
Monocytogenes

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

Stafilococchi
coagulasi positivi

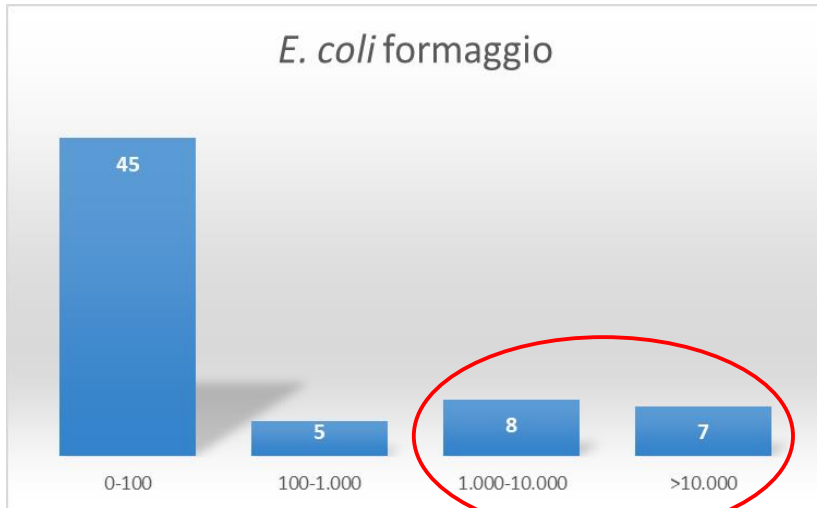
Salmonella spp.

CONFORMI

Formaggi

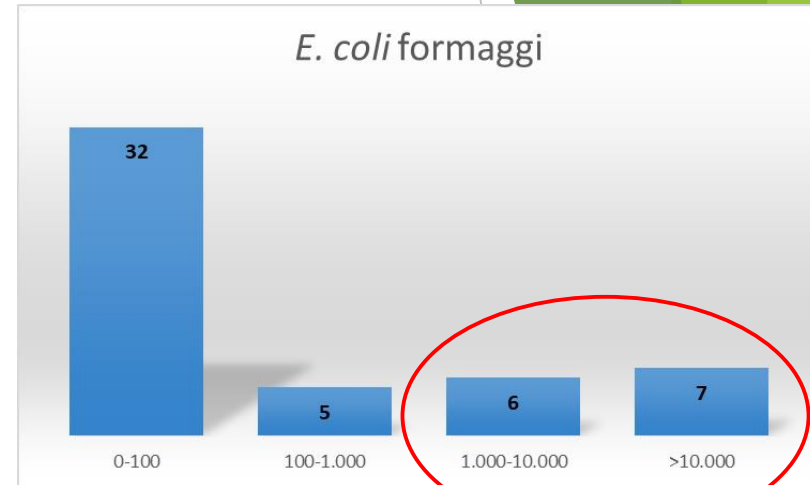
2022

(65 campioni)



2023

(50 campioni)



Listeria
Monocytogenes

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

Salmonella spp.

CONFORMI

Formaggi

2022

(65 campioni)

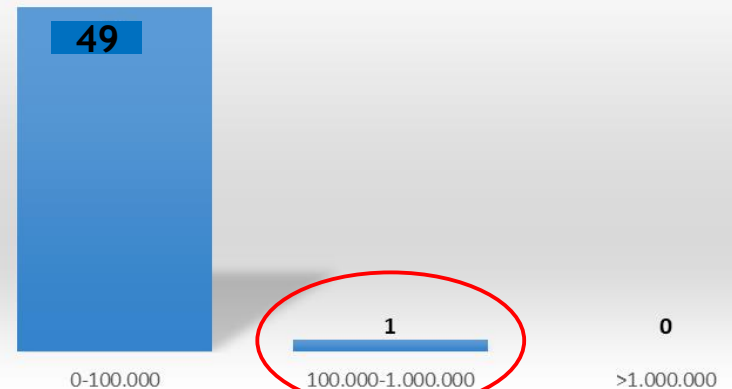
2023

(50 campioni)

stafilococchi coagulasi positivi
formaggio



stafilococchi coagulasi + formaggi



Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti



Enterotossine
stafilococciche



NON
RILEVATE

Spugnette ambientali

2022

(75 campioni)

- ▶ *Listeria monocytogenes* sempre assente
- ▶ *Escherichia coli* < 1 ufc/cm² in 33 campioni
- ▶ *Escherichia coli* 25 ufc/cm² in 1 campione

2023

(43 campioni)

- ▶ *Listeria monocytogenes* sempre assente
- ▶ *Escherichia coli* < 1 ufc/cm² in 20 campioni
- ▶ *Escherichia coli* < 4 ufc/cm² 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

Piano campionamento Regione Veneto (rev. 01/06/2024)

LATTE CRUDO PRE MONTICAZIONE



PRIMA DELLA MONTICAZIONE				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	AZIONI INTRAPRESE
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 25 ml		<p>ASSENTI: in malga si può lavorare anche a latte crudo e si segue il piano di campionamento "standard".</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA: deve essere ripetuto il campionamento di latte prima di andare in malga e si adottano le seguenti modalità operative in relazione al risultato ottenuto dalla nuova analisi per <i>E. coli</i> STEC:</p> <ul style="list-style-type: none"> → ASSENTI: in malga si può lavorare anche a latte crudo, ma si segue un piano di campionamento "rafforzato" (per 3 settimane consecutive si raccoglie un pool di cagliate di 3 giornate). Se si decide di pastorizzare il latte, si segue il piano di campionamento "standard". → RILEVAZIONE PRESUNTIVA: in malga si può lavorare anche a latte crudo, ma si segue un piano di campionamento "rafforzato" (per 3 settimane consecutive si raccoglie un pool di cagliate di 3 giornate). Se si decide di pastorizzare il latte, si segue il piano di campionamento "standard". → PRESENTI: in malga il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. <p>PRESENTI: in malga il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione.</p>



NEW

Piano campionamento Regione Veneto (rev. 01/06/2024)

LATTE CRUDO E CAGLIATA DURANTE LA MONTICAZIONE

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 (pool di 3 giorni)	E. coli STEC	Assenti in 25 g	CAMPIONAMENTO "STANDARD" (se latte pre-monticazione con E. coli STEC assenti)	
			<p>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.</p> <p>ASSENTI: non è necessario modificare il piano di campionamento.</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA: si continua il campionamento nelle settimane successive fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi.</p> <p>PRESENTI: il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. I prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. I formaggi ottenuti possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a consumo previa cottura, oppure - a distruzione, oppure - a stagionatura oltre i 12 mesi con controllo analitico del 100% delle forme ottenute 	<p>2 campioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a 10/15 giorni dall'inizio della stagione • a fine luglio
CAMPIONAMENTO "RAFFORZATO" (se latte pre-monticazione con rilevazione presuntiva di E. coli STEC)				
			<p>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.</p> <p>ASSENTI in tutti i campioni: si prosegue con il campionamento "standard", cioè campionamento a fine luglio.</p> <p>RILEVAZIONE PRESUNTIVA in uno dei 3 campioni: si continua nelle settimane successive con il campionamento "rafforzato" fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi. In seguito si prosegue con il campionamento "standard", cioè campionamento a fine luglio.</p> <p>PRESENTI: il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato oppure deve essere venduto a caseifici che producono formaggi in seguito a pastorizzazione. I prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. I formaggi ottenuti possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a consumo previa cottura, oppure - a distruzione, oppure - a stagionatura oltre i 12 mesi con controllo analitico del 100% delle forme ottenute 	<p>cagliate di 3 giorni per 3 settimane consecutive</p>



NEW

Piano campionamento Regione Veneto (rev. 01/06/2024)

PRODOTTI FINITI DURANTE LA MONTICAZIONE

DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	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) 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 procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature (limite: 1 ufc/cm ² ; in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento).
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g		In caso di presenza il lotto è bloccato.
	Stafilococchi coagulasi positivi	100.000 ufc/g		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. N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.

Prodotti VEGETALI e da FORNO

Esito analisi 2022-2023

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

Vegetali e Prodotti da forno 2022

45 campioni di conserve
vegetali



tutti i campioni conformi per ph e aw

1 campioni con pH > 4.2 ma °Brix > 65%

6 campioni di prodotti da forno

Tutti conformi

Vegetali 2023/2024

NUOVA ACCOMPAGNATORIA

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL VEGETALI

ULSS 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	
Cod. Aziendale	N. PPL
Via	Comune
Tel.	e-mail

CONFETTURE, COMPOSTE, MARMELLATE, SCIROPPI, SUCCHI E NETTARI, CONSERVE, VEGETALI FERMENTATI, ACETO, BIRRA

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- pH - Gradi Brix (solo se pH > 4.2 in prodotti zuccherati)
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

INSAPORITORI, VEGETALI E FUNGHI ESSICCATI, ERBE ALIMURGICHE E INFUSI

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- aw
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

OLIO

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- acidità
2.		

Note:.....

DATA

IL CONFERENTE

.....
(nome e cognome leggibili)

.....
(firma)

DA COMPILARE A CURA DEL LABORATORIO

Data consegna al laboratorio	Temperatura rilevata	Firma addetto IZSVE

Vegetali 2022

Etichettatura

Confettura di Albicocche

Ingredienti: albicocche, zucchero*, gelificante: pectina*.
*acquistato sul mercato.

Frutta utilizzata: 35 g di frutta per 100 g di prodotto

Zuccheri totali: 50 g per 100 g di prodotto

Da consumarsi preferibilmente entro fine: settembre 2023
Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Prodotto da, via n° ..., CAP
città (VI)
PPL venete – VI n. xxxxxxxxxx

Peso netto: 150 g

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti
Lotto: 01/22



Raccolta differenziata

Tappo C/FE91	Metallo
Vasetto GL70	Vetro

verifica la disposizioni del tuo
comune

Apertura nuova PPL

Linee guida per l'avvio di un'attività PPL

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

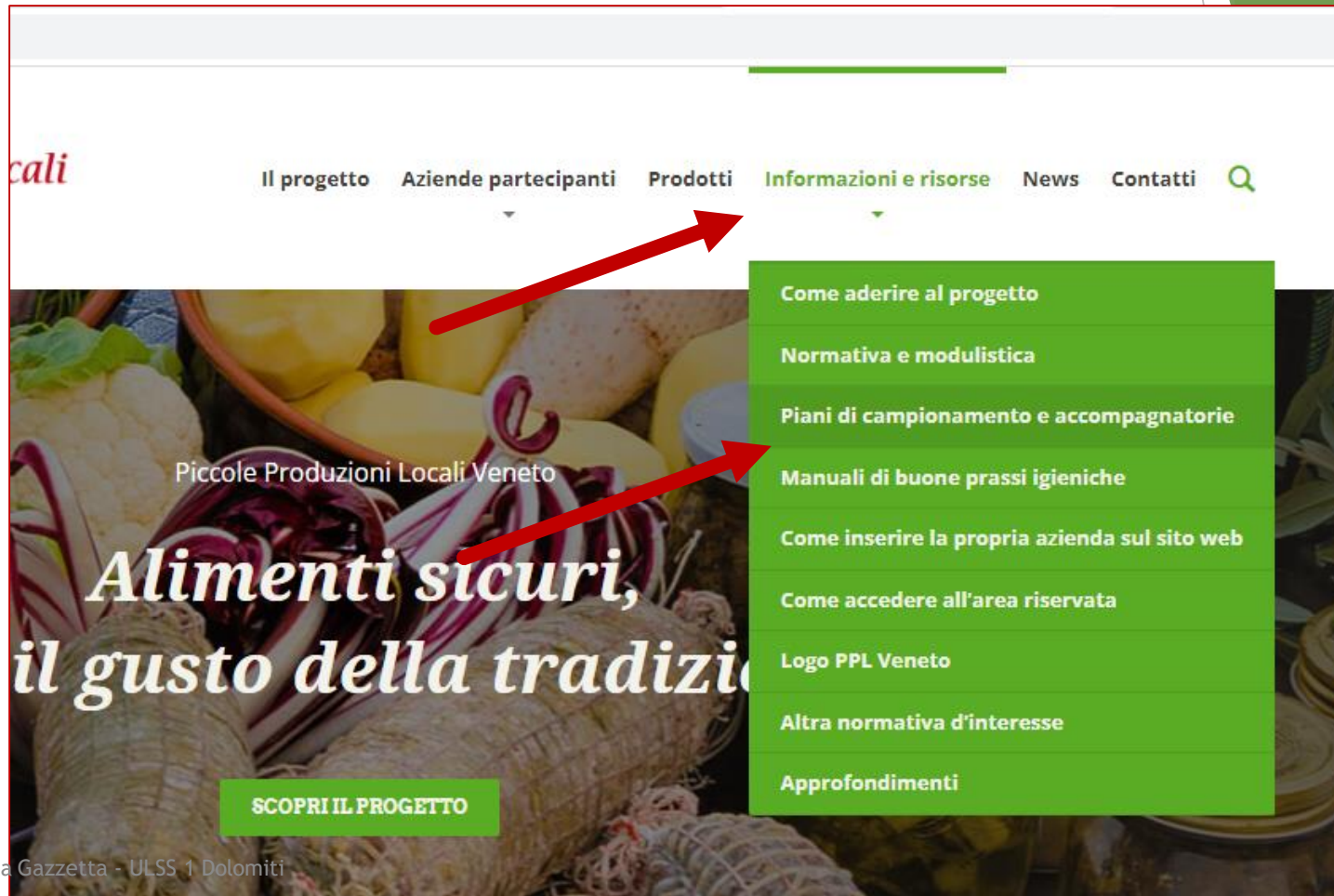
Fasi cronologiche per l'apertura di un'attività PPL

- 1 • Leggere e studiare la documentazione sul sito PPL
- 2 • Scegliere i locali e verificarne l'agibilità
- 3 • Contattare ULSS per consulenza e/o sopralluogo preventivo
- 4 • Sistemare i locali a seguito delle prescrizioni ULSS
- 5 • Predisporre un piano di autocontrollo
- 6 • Richiesta sopralluogo definitivo
- 7 • Dichiarazione SUAP (Sportello Unico Attività Produttive)
- 8 • Iscrizione PPL al sito IZSve
- 9 • Corso di formazione obbligatorio
- 10 • Inizio attività

Esercitazione utilizzo sito PPL Venete

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 red arrow points from the 'Informazioni e risorse' menu item to a dropdown menu. The dropdown menu contains 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'. Another red arrow points from the 'Piani di campionamento e accompagnatorie' item to the main content area. The main content area features a banner for 'Piccole Produzioni Locali Veneto' with the text 'Alimenti sicuri, il gusto della tradizione' and a green button labeled 'SCOPRI IL PROGETTO'.

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
 - latticini
 - malghe aggiornato: 18/04/2024
 - miele
 - suini aggiornato: 27/09/2023

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS 1 Dolomiti

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

LATTE DI MASSA <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: ____ / ____ / ____	

CAGLIATA <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: ____ / ____ / ____	

PRODOTTI FINITI <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.		

SPUGNETTE AMBIENTALI – effettuate da Autorità Competente in caso di non conformità sui prodotti			
1. cm ²	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
2. cm ²	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
3. cm ²	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
4. cm ²	<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
SCS0 – Laboratorio comunicazione
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

Contatti PPL ULSS 1 - Dolomiti

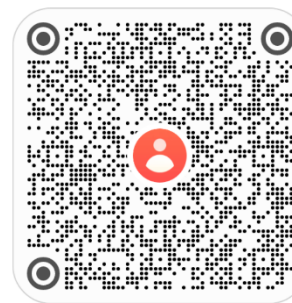
- ▶ ppl@aulss1.veneto.it
- ▶ andrea.gazzetta@aulss1.veneto.it

Affinchè funzioni il sistema di messaggistica istantanea per rimanere aggiornati e/o per informazioni veloci in completa privacy mediante Lista Broadcast WhatsApp dovete **SALVARE** (altrimenti il sistema non funziona) il mio numero di lavoro nella vostra rubrica

+39 3384914657 (Dr. Andrea Gazzetta)

e inviare un messaggio WhatsApp al numero indicando:

- ▶ Nome e Cognome
- ▶ Nome Azienda (Ragione Sociale)
- ▶ Tipologia PPL (es. Miele, Latte, Carne, etc)
- ▶ Indirizzo (Via, n°, Paese/Località)
- ▶ Posizione Google Maps (nel caso indirizzo non presente in internet o di difficile reperimento)



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 buon lavoro



[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