

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA	ISTRUZIONI DI LAVORO CIP	IL CIP 002 Pagina 1 di 1
Titolo: LINEE GUIDA PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI DI LATTE DI MASSA		Revisione n. 0
Redatte da: Gilberto Giangolini		Data 02/04/2015
Verificate da: Simonetta Amatiste		
Approvate da: Simonetta Amatiste		

1.Scopo

Le presenti linee guida sono redatte allo scopo di eseguire un corretto campionamento manuale del latte di massa da sottoporre ad analisi, della corretta conservazione, trasporto e consegna dei campioni al laboratorio di prova.

2.Campo di applicazione

Campionamento del latte di massa per la determinazione della Carica Batterica Totale, delle cellule somatiche e per analisi chimiche e fisiche.

3.Definizioni e abbreviazioni

- *Latte di massa*: latte proveniente dalla mungitura degli animali lattiferi di un singolo allevamento.
- *Modulo di prelievo*: documento di accompagnamento del campione comprensivo di tutte le informazioni riportate al paragrafo 5.
- *SIEV* Sistema informatico di epidemiologia veterinaria utilizzato per la preaccettazione dei campioni di latte di massa da remoto.

4. Riferimenti

- 2008 Latte e prodotti lattiero-caseari - Guida al campionamento Terza edizione.
- Reg. (CE) n.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

5. Moduli allegati

IL CIP 002/1: Modulo prelievo latte di massa (fornito dal laboratorio)

N.B. I campioni devono essere sempre accompagnati da un modulo, firmato o siglato dal personale addetto al campionamento che deve includere almeno le seguenti informazioni:

- Ragione Sociale della Cooperativa o del singolo allevatore o del Tecnico addetto al prelievo
- Il luogo, la data del campionamento
- Il numero di campioni effettivamente prelevati
- Elenco con i numeri progressivi di prelievo e corrispondente RAGIONE SOCIALE AZIENDA e/o codice ANAGRAFE ZOOTECNICA.
- Eventuale presenza di conservante nei campioni
- Analisi richieste

Per i campioni accettati con il SIEV il sistema emette un apposito modulo

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA	ISTRUZIONI DI LAVORO CIP	IL CIP 002 Pagina 2 di 2
Titolo: LINEE GUIDA PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI DI LATTE DI MASSA		Revisione n. 0
Redatte da: Gilberto Giangolini		Data 02/04/2015
Verificate da: Simonetta Amatiste		
Approvate da: Simonetta Amatiste		

6 Modalità operative

6.1 Norme di igiene e sicurezza

Deve essere fatto divieto di mangiare e fumare durante le operazioni di prelievo del latte. Il personale incaricato ad effettuare il campionamento per l'analisi dei campioni dovrà adottare le norme di sicurezza in base al Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. ed essere provvisto dei DPI necessari per le attività da svolgere.

Dispositivi di protezione individuali (DPI)

- Tuta e calzari monouso in classe di rischio 3, protezione per gli agenti chimici e biologici.
- Mascherina di protezione in classe 3.
- Occhiali o visiera di protezione.
- Guanti monouso con classe di rischio minimo 2.

6.2 Generale

Gli strumenti utilizzati per effettuare il campionamento devono essere di acciaio inossidabile, o di altro materiale idoneo che non apporti eventuali modifiche al campione che possano interferire con i risultati delle analisi successive.

Gli strumenti per il campionamento finalizzato all'esame microbiologico devono essere puliti e sterilizzati prima dell'uso.

Gli strumenti in plastica monouso devono essere sterili.

6.3 Materiali e apparecchiature

- provette sterili da almeno 60 ml con chiusura ermetica a pressione diametro max 3 cm, altezza max 11 cm.
- contenitore porta provette
- pennarello indelebile
- frigorifero/contenitore refrigerato con piastre refrigeranti
- asta di acciaio inossidabile con disco forato per agitazione massa latte
- asta di acciaio inossidabile con contenitore per prelievo campione
- Contenitore per il trasporto a temperatura di refrigerazione dei campioni di latte con sistema di raffreddamento, alimentato a corrente o provvisto di piastre eutettiche.
- Provetta con acqua per il rilevamento della temperatura di trasporto.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA	ISTRUZIONI DI LAVORO CIP	IL CIP 002 Pagina 3 di 3
Titolo: LINEE GUIDA PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI DI LATTE DI MASSA		Revisione n. 0
Redatte da: Gilberto Giangolini		Data 02/04/2015
Verificate da: Simonetta Amatiste		
Approvate da: Simonetta Amatiste		

6.4 Pulizia dell'attrezzatura per il prelievo

Dopo ogni prelievo le aste di agitazione e di prelievo devono essere accuratamente risciacquate in acqua corrente fredda, eliminando qualsiasi residuo di latte e mantenute pulite fino al prelievo successivo.

Alla fine dei giri di prelievo, e tutte le volte che se ne ravvisasse la necessità, si deve provvedere a detersione, disinfezione e risciacquo della attrezzatura per il prelievo.

Durante il prelievo, le mani e gli indumenti dell'addetto al prelievo devono essere mantenuti puliti, per evitare qualsiasi inquinamento del latte.

La strumentazione utilizzata per il campionamento deve essere pulita e asciugata.

6.5 Miscelazione del latte

Nel caso di prelievo da bidoni, miscelare il contenuto di ciascun bidone per almeno 10 volte con l'asta, compiendo rotazioni alternate, dall'alto in basso e da destra a sinistra.

Nel caso di prelievo da tank procedere alla miscelazione per almeno 10 min. mediante la pala del tank. L'agitazione dovrà essere particolarmente accurata e prolungata in caso di bassa temperatura di conservazione e/o grandi dimensioni e difficoltà di accesso al tank.

N.B. Il campione deve essere prelevato subito dopo il mescolamento quando il latte è ancora in movimento.

Non è consigliabile raccogliere il campione con attrezzature che eseguano il prelievo solo dalla superficie del latte (mestoli, cucchiari, bicchieri).

Casi particolari

- Se deve essere eseguito il prelievo da un numero elevato di bidoni, bisogna eseguire il prelievo in ciascun bidone, costituendo, in un contenitore perfettamente pulito, una nuova massa (precampione), dal quale prelevare, dopo accurata agitazione, il campione finale.
- Se in una stalla ci sono due tank di raccolta di diverse dimensioni, affinché il campione sia rappresentativo del latte totale dei due tank, questo deve essere composto da quantità proporzionali a quelle di ciascun tank. Ad esempio, se uno dei tank contiene una quantità di latte doppia dell'altro, il campione finale deve essere composto per 1/3 dal primo tank e per 2/3 dal secondo.

6.6 Prelievo del campione

- Immergere l'asta di prelievo nella massa di latte
- Trasferire nella provetta sterile il latte prelevato
- Nel caso di aggiunta del conservante agitare la provetta chiusa con movimenti circolari.
- Scrivere sulle provette con un pennarello indelebile solo il numero progressivo

Il volume del campione NON deve essere inferiore a 60 ml per le seguenti prove:

carica batterica totale, grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, caseine, cellule somatiche, punto di congelamento, pH, sostanze inibenti, cloruri.

Il volume del campione NON deve essere inferiore a 60 ml per la sola acidità titolabile.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA	ISTRUZIONI DI LAVORO CIP	IL CIP 002 Pagina 4 di 4
Titolo: LINEE GUIDA PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI DI LATTE DI MASSA		Revisione n. 0
Redatte da: Gilberto Giangolini		Data 02/04/2015
Verificate da: Simonetta Amatiste		
Approvate da: Simonetta Amatiste		

6.7 Conservazione dei campioni

Al campione può essere aggiunta una sostanza conservante (Bronopol/sodio azide) che serve a prolungare il tempo di conservazione prima dell'analisi fino a 48-72 ore.

N.B. Su questi campioni **non verranno effettuate le seguenti prove** anche se richieste dall'utente:

- punto di congelamento
- sostanze inibenti
- pH
- acidità titolabile
- Aflatossina M1

6.8 Stoccaggio e trasporto dei campioni

Lo stoccaggio e la spedizione dei campioni deve essere effettuata in modo tale che lo stato del campione al momento del prelievo resti inalterato fino al momento di inizio delle analisi.

E' necessario refrigerare immediatamente i campioni in frigorifero o nell'apposito contenitore da trasporto refrigerato.

“Il latte munto deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte non deve superare i 10 °C.”

La consegna del campione privo di conservante al laboratorio di analisi deve avvenire entro le 24 ore dal prelievo, se addizionato di conservante entro 72 ore dal prelievo.

N.B. Il campione non deve essere congelato per le prove relative alla qualità del latte.

I campioni possono essere congelati SOLO per la determinazione di Aflatossina M1, GRASSO, PROTEINE, UREA.