



## Formazione/sensibilità del personale

L'allevatore è anche:

- CASARO
- STAGIONATORE
- VENDITORE

PROFESSIONALITA'

**FORMAZIONE PER  
FARE FORMAGGI DI  
QUALITA' e SICURI**

- TECNOLOGIA
- STAGIONATURA
- IGIENE

Fattore critico per tutti

TEMPO!!!!

## PIANO di MONITORAGGIO QLCAPRE

TIPO DI CAMPIONE	TIPO ANALISI	frequenza campionamenti
Latte di massa	% Grasso % Proteine % Lattosio %Caseine Urea n. Cellule Somatiche Inibenti Carica batterica standard Coliformi totali <i>Staphylococcus coagulasi</i> + Aflatossina M1	mensile  Periodi critici Inizio, metà e fine lattazione Autunno
Formaggi a latte crudo	<i>Staphylococcus coagulasi</i> +* Salmonella spp. <i>L. monocytogenes</i>	Ogni 3 mesi
Tamponi superficiali	<i>L. monocytogenes</i> Enterobatteriacee	Annuale
Acqua caseificio	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi	Annuale

## CARATTERISTICHE CASEIFICI

159 caseifici iscritti SATA sez. Caprini

TIPO LATTE:

- 125 esclusivamente latte caprino
- 29 latte di capra e di vacca
- 3 latte di capra, di vacca e di pecora
- 2 latte di capra e di pecora

9 caseifici trasformano anche latte acquistato da conferenti

**QUANTITA' DI LATTE TRASFORMATO da 20 a 400 l/die**

- 150 caseifici utilizzano **LATTE CRUDO**
- 9 caseifici prevedono una fase di termizzazione  
o pastorizzazione del latte

UTILIZZO INNESTI

- 134 aziende FERMENTI DEL COMMERCIO
- 3 aziende INNESTI AZIENDALI (sieroinnesto, lattoinnesto)
- 22 aziende non usano alcun innesto

Verificati 487 campioni di latte di massa:

- 41,9% niente *Staphylococcus coagulasi* + cellule somatiche pari a 1 395 000/ml
- 35,3% <100 ufc/ml *Staphylococcus coagulasi* + cellule somatiche pari a 1 665 000/ml
- 17,9% tra 100 e 500 ufc/ml *Staphylococcus* cellule somatiche pari a 1 425 000/ml
- 4,9% >500 ufc/ml *Staphylococcus coagulasi* cellule somatiche pari a 1 874 000/ml

**Criteri suggeriti per LATTE CRUDO**

- CBT 20-40.000 ufc/ml
- coliformi <100 ufc/ml
- Staphylococcus coag+* <500 ufc/ml (100???)

I 324 campioni di formaggio sottoposti a verifica per il monitoraggio necessario alla verifica del piano di autocontrollo aziendale sono tutti stati riscontrati accettabili e:

il 92,0% dei 300 formaggi a latte crudo è risultato conforme (altri hanno STAF elevati)

il 79,2% dei 24 formaggi a latte termizzato è risultato conforme (altri *E.coli* elevati)

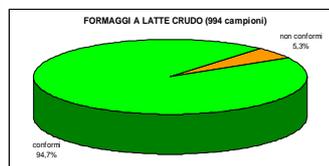
I 366 campioni di formaggio analizzati per il monitoraggio necessario alla verifica del piano di autocontrollo aziendale sono:

- 96,4% dei 344 formaggi a latte crudo è risultato conforme
- 95,4% dei 22 formaggi a latte termizzato è risultato conforme

L'unica Non Conformità riscontrata sui formaggi a latte termizzato ha riguardato la presenza di 1 100 ufc/g di *E. coli*  
Rispetto ai formaggi a latte crudo il problemi sono legati particolarmente a presenza di *Staphylococcus coagulasi*+: in ben 10 casi è stata superata la soglia delle 100 000 ufc/g senza però riscontrare la presenza di tossina stafilococcica; ma in ben 26 campioni del monitoraggio le cariche sono state comprese tra 10 000 e 100 000 ufc/g, comunque valori di attenzione

Analizzati 1508 campioni di formaggio (32 in 5 aliquote)

Dati Laboratorio di microbiologia  
Accreditato  
ACCREDIA n. 518



Non conformi per :  
7 listeria  
44 stafilococchi  
1 stafilococchi e listeria  
1 salmonella

Non conformi per :  
2 listeria  
13 stafilococchi  
17 escherichia  
10 stafilococchi e escherichia



Verificata presenza di TOSSINA STAFILOCOCCICA: 48 ASSENTE

1 PRESENTE

**AUTOCONTROLLO**

**MANUALE**

- Procedure
- Piano di autocontrollo con analisi del rischio
- Piano analitico

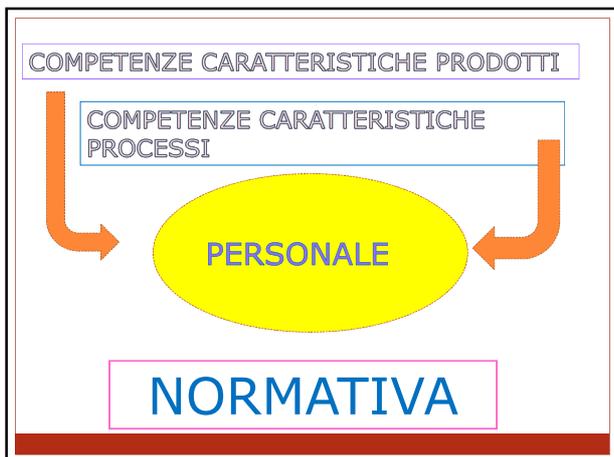
- Cosa succede veramente in azienda?

**Autocontrollo**

**MANUALE**

- Procedure
- Piano di autocontrollo con analisi del rischio
- Piano analitico

- Cosa succede veramente in azienda?



L'allevamento estensivo ed intensivo della capra da latte: riproduzione, benessere, alimentazione, stato sanitario e produzioni alimentari  
ASL Vercelli  
10 ottobre 2017

**BUON LAVORO**

STRADIOTTO KATIA

CEL. 338 2569833  
EMAIL [katia.s@infinito.it](mailto:katia.s@infinito.it)