



Regione Lombardia

DG Welfare

PIANO DI CONTROLLO SULLA QUALITÀ IGIENICA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE OTTENUTI NEI CASEIFICI DEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA

Programmazione anno 2026



Sommario

INTRODUZIONE	3
1. POTABILITÀ DELL'ACQUA	3
1.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA).....	3
1.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE (AC).....	4
2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATRICI ALIMENTARI.....	5
2.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA).....	5
Informazioni al Consumatore	5
Controlli analitici.....	5
• PRIMA PARTE (GIUGNO /LUGLIO) a carico dell'OSA	6
• SECONDA PARTE (AGOSTO/SETTEMBRE) - Progetto regionale.....	10
OSA - CAMPIONAMENTI A FINE STAGIONATURA	13
OSA - PIANO DI CAMPIONAMENTO PRODOTTI FINITI.....	14
2.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE	15
3. MANTENIMENTO DELLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE STRUTTURALI OPERATIVE	17
4. REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI.....	17
5. GESTIONE DELLE NC	18
6. FORMAZIONE	18
7. PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE E REGISTRAZIONE DEI DATI	18
8. CONDIZIONI VOLTE A GARANTIRE LE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE	18
9. DEROGHE ALLE FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO DEL LATTE	19
10. REVISIONE DELLA DGR 42036/1999 "LINEE GUIDA PER TRASFORMAZIONE LATTE NEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA"	19
11. INDICATORI DI ATTIVITÀ E DI RISULTATO	20
12. ALLEGATI:.....	20

INTRODUZIONE

Il presente documento definisce le linee strategiche per la pianificazione dell'attività di controllo da condurre nell'anno 2026.

Le risultanze emerse da precedenti attività di monitoraggio hanno evidenziato la necessità di focalizzare l'attenzione dei Dipartimenti Veterinari verso i seguenti aspetti strategici:

- Potabilità dell'acqua;
- Burro e prodotti a base di latte da consumarsi freschi o con una stagionatura inferiore ai 60 giorni;
- Gestione problematica E. coli STEC
- Caratteristiche strutturali e operative degli impianti di caseificazione in alpeggio.
- Revisione della DGR 42036/1999 "*Linee guida per trasformazione latte negli alpeggi della Regione Lombardia*".

Le attività sperimentali condotte sui prodotti a base di latte crudo da consumarsi freschi o con stagionatura inferiore ai 60 giorni hanno dimostrato che, in assenza dell'adozione di buone prassi igieniche degli ambienti di lavorazione e della qualità microbiologica della materia prima latte, il processo di produzione può non garantire tutti i requisiti previsti per la tutela della sicurezza alimentare.

È altresì fondamentale garantire la prosecuzione della verifica del mantenimento delle caratteristiche strutturali e operative.

Gli elementi sopra descritti dovranno orientare anche la pianificazione delle verifiche ispettive e analitiche nell'ambito dell'attività di autocontrollo.

Nel presente documento sono evidenziate con sfondo colorato le più significative modifiche apportate rispetto al Piano Alpeggi dello scorso anno.

1. POTABILITÀ DELL'ACQUA

Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile.

Il responsabile dell'impianto deve essere in grado di dimostrare che le caratteristiche dell'acqua impiegata rispondano a quelle dell'acqua potabile. L'approvvigionamento e le modalità di captazione dell'acqua sono elementi che possono incidere notevolmente sulle caratteristiche microbiologiche dell'acqua e, in via diretta o indiretta, dei prodotti lattiero caseari ottenuti.

Negli impianti di trasformazione in alpeggio è indispensabile mantenere elevato il livello di attenzione per garantire una corretta gestione degli impianti di captazione, stoccaggio e potabilizzazione dell'acqua attraverso:

- recinzione della sorgente e, se del caso, interdizione del pascolo a monte;
- filtro posizionato sul tubo di presa;
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte;
- installazione di un sistema di potabilizzazione se del caso.

1.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA)

Criteri gestionali ad inizio stagione

- verificare l'idoneità/l'integrità delle opere di captazione, protezione della sorgente;
- svuotare le vasche di raccolta dall'acqua residua e controllare l'efficienza di filtri e sistema di potabilizzazione e successiva accurata pulizia eliminando l'eventuale sedimento. Se necessario pulire e disinfettare anche le tubature interne di convogliamento dell'acqua;

- controllo, manutenzione ed eventuale sostituzione della lampada a raggi UV del sistema di clorazione e di tutti i filtri meccanici installati;
- eseguire un prelievo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività di trasformazione del latte per la verifica dei parametri analitici di potabilità dell'acqua come riportato nella seguente tabella.

Tali esiti se **FAVOREVOLI** dovranno essere inviati appena possibile al DVSAOA, ma non oltre il 31.07.2026.

Se **SFAVOREVOLI** dovranno essere comunicati al DVSAOA nel più breve tempo possibile, possibilmente entro 3 gg dalla comunicazione dell'esito.

Analisi acqua in autocontrollo (entro 30 gg dall'inizio della caseificazione in alpeggio)		
Determinazioni e limiti	Enterococchi	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli	assenza ufc/100 ml

Criteri gestionali durante la stagione

- verificare con regolarità il mantenimento dei requisiti strutturale e impiantistici;

Criteri gestionali a fine stagione

- svuotamento di tutti gli impianti di adduzione, di deposito e di allontanamento delle acque;
- scollegamento delle vasche di raccolta dalla cisterna/serbatoio di accumulo, e svuotamento dell'acqua stoccata. Anche le tubazioni interne andranno svuotate dall'acqua residua onde evitare danni e malfunzionamenti.

Gli OSA che hanno avuto un significativo esito non conforme rispetto ai criteri microbiologici previsti (campione ufficiale o in ambito di autocontrollo) fermo restando l'adozione di interventi volti a rimuovere l'origine della non conformità e di altre azioni correttive dovranno procedere, **entro 15 gg** ad un nuovo prelievo **eseguito in ambito di autocontrollo**, con esito favorevole.

L'esito di tale prelievo dovrà essere comunicato tempestivamente al DVSAOA competente.

1.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE (AC)

Considerate le elevate discrepanze emerse nel corso degli anni passati tra i risultati degli esami analitici effettuati in ambito di autocontrollo e i risultati analitici campionati dalle AC **si sollecitano i Servizi Veterinari a incrementare le attività di controllo analitico in specie laddove tali discrepanze risultano essere particolarmente significative.**

Nel campionamento dell'acqua effettuato dalla AC devono essere richiesti i seguenti parametri:

Analisi acqua effettuate dalla AC		
Determinazioni e limiti	Enterococchi	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli STEC	assenza ufc/100 ml

Si sottolinea che non tutti i casi di non conformità sono indicativi di una vera e propria contaminazione.

La conoscenza della situazione, il confronto con i precedenti esiti, il processo produttivo e l'entità del risultato analitico consentono di stabilire se il superamento del valore limite microbiologico (assenza ufc/100 ml di acqua analizzata per *Escherichia coli* ed *Enterococchi*) è un evento occasionale o costituisce un reale pericolo sanitario.

In ogni caso in cui è superato il valore limite microbiologico devono essere adottate e richieste azioni correttive da ponderare in funzione del risultato analitico, delle caratteristiche di captazione, del processo di potabilizzazione in uso, delle condizioni di stoccaggio, ecc.

Eventuali esiti "*presenza Coli STEC*" o "*presunta presenza Coli STEC*" comporteranno prelievi ufficiali di prodotti con diritto alla difesa.

I DVSAOA devono provvedere alla raccolta degli esiti degli esami eseguiti in ambito di autocontrollo per la verifica della potabilità dell'acqua.

Gli stessi devono essere riportati nel file allegato, da restituire all'UO veterinaria entro il 31 ottobre 2026.

2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATRICI ALIMENTARI

2.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA)

Informazioni al Consumatore

Con l'introduzione delle *Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati*, per esigenze di trasparenza di comunicazione e di tutela della salute pubblica, si ritiene che presso le strutture di vendita di prodotti per i quali non ci siano garanzie di eliminazione del pericolo (prodotti ottenuti a partire da latte non pastorizzato) debba comparire una informazione, destinata principalmente alle categorie più sensibili, del tipo:

"Il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)".

Nel caso di prodotti confezionati, tale dicitura deve essere riportata direttamente in etichetta.

In caso di vendita al dettaglio di prodotti sfusi, la medesima indicazione deve essere comunicata tramite l'esposizione di cartellonistica.

Al fine di garantire che l'informazione segua i prodotti lungo tutta la distribuzione, tale indicazione deve anche essere riportata sui documenti commerciali di vendita.

Controlli analitici

Il burro di alpeggio dovrebbe essere ottenuto da panna sottoposta a trattamento di pastorizzazione, diversamente la panna dovrà essere oggetto di **campionamento rafforzato**.

In ogni caso lo stabilimento di produzione deve **SEMPRE** garantire il corretto mantenimento delle temperature del latte, della panna e del prodotto finito lungo tutte le fasi di lavorazione e conservazione.

In alpeggio dovranno essere eseguiti prelievi in autocontrollo sulla base della tipologia produttiva:

- **formaggi da sottoporre a stagionatura:** prelievo delle cagliate, rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO STANDARD;
- **prodotti da consumarsi "freschi"** (stracchini, talleghi, primi sale, formaggelle, ecc.): prelievo

a partire dalla prima settimana di produzione sulle cagliate, rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO RAFFORZATO;

- **burro a panna non pastorizzata:** prelievo a partire dalla prima settimana di produzione sulla panna rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO RAFFORZATO;
- **sui prodotti finiti**, almeno un prelievo privilegiando nella scelta del campione i prodotti freschi (stracchini, taleggi, primo sale, formaggelle, ecc.);
- **sul burro da panna non pastorizzata** dovrà comunque essere effettuato almeno un campionamento durante la stagione, in aggiunta ai sopraccitati prodotti.

Gli esiti di tali prelievi dovranno essere inviati al DVSAOA appena disponibili.

Il piano di campionamento CAGLIATA e PANNA viene diviso in due parti, una PRIMA PARTE che termina alla fine del mese di luglio e una SECONDA PARTE che arriva fino alla fine della stagione di alpeggio (approssimativamente inizio settembre).

• PRIMA PARTE (GIUGNO /LUGLIO) a carico dell'OSA

Si applicano il *campionamento STANDARD* e il *campionamento RAFFORZATO* a seconda dei prodotti come da tabelle sottostanti. I costi degli esami saranno a carico dell'OSA.

È responsabilità dell'OSA avvertire tempestivamente l'AC in caso di esito NC (sia in caso di riscontro di *presunta presenza* - con la comunicazione dell'interpretazione data all'esito medesimo - sia in caso di riscontro di *presenza*).

PIANO CAMPIONAMENTO STANDARD PER STEC

MATRICE	FREQUENZA CAMPIONI CAGLIATE
CAGLIATA (SINGOLA LAVORAZIONE)	1. entro 10/15 giorni dall'arrivo in alpe 2. entro il 15.07 3. entro il 31.07

Modalità di prelievo:

SINGOLA LAVORAZIONE	Il prelievo della cagliata deve essere eseguito alla fine della coagulazione e della cottura (ad esempio: in fase di estrazione). Il campione deve essere del peso di almeno 50 gr. La cagliata deve essere raccolta, immessa in sacchetto sterile che una volta chiuso deve essere conservato a temperatura di refrigerazione prima dell'invio al Laboratorio per l'analisi
---------------------	--

Ricerche analitiche:

CAGLIATA	Escherichia Coli STEC
----------	-----------------------

INTERPRETAZIONE ESITI E. COLI STEC:

ASSENZA:	non è necessario modificare il piano di campionamento.
----------	--

RILEVAZIONE PRESUNTIVA:	L'OSA dovrà procedere alla VALUTAZIONE DEL RISCHIO: - se interpreta esito "<i>presenza presuntiva</i>" come NON FAVOREVOLE deve eliminare i prodotti ottenuti dalla cagliata analizzata; - se interpreta esito "<i>presenza presuntiva</i>" come FAVOREVOLE si assume la completa responsabilità di commercializzare i prodotti ottenuti dalla cagliata analizzata. L'OSA in ambedue i casi dovrà comunque provvedere a: 1. sospendere produzione/commercializzazione prodotti freschi/burro; 2. intraprendere azioni di miglioramento sull'attività di mungitura; 3. partire con CAMPIONAMENTO RAFFORZATO; 4. identificare e tenere fermi i prodotti ottenuti successivamente alla data del prelievo risultato "<i>presenza presuntiva</i>" (se possibile stagionarli) fino alla data del primo esito ASSENZA STEC e provarli a fine stagionatura secondo lo schema previsto dalle Linee Guida Ministeriali, prevedendo che i prodotti giacenti siano riconducibili ad un unico lotto di produzione. Azioni conseguenti: A) in caso di esito favorevole già al primo controllo settimanale del CAMPIONAMENTO RAFFORZATO possibilità di ricominciare a produrre anche prodotti freschi e burro; B) al termine della sequenza di prelievi del CAMPIONAMENTO RAFFORZATO: • in caso di ulteriori esiti "<i>presenza presuntiva</i>" ricominciare il Campionamento RAFFORZATO; • in caso di tutti gli esiti favorevoli continuare con Campionamento STANDARD. È responsabilità dell'OSA avvertire tempestivamente l'AC del riscontro di "<i>presunta presenza</i>", comunicando anche l'interpretazione che è stata data all'esito medesimo.
PRESENZA:	I prodotti ottenuti dalla cagliata risultata positiva devono essere esclusi dalla alimentazione umana e smaltiti. Il latte deve essere: • sottoposto a trattamento di pastorizzazione, oppure • venduto a caseifici in possesso di pastorizzatore. I formaggi, ottenuti successivamente alla data del campionamento fino alla data di notifica dell'esito non favorevole, possono essere destinati: - a distruzione mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2; - a stagionatura con controllo prima della commercializzazione secondo LLGG ministeriali. In caso di impossibilità a sottoporre il latte a trattamento di pastorizzazione, è possibile continuare a produrre prodotti a latte crudo

previo parere favorevole dell'AC, a condizione che:

- sia vietata la produzione di burro;
- sia vietata la produzione di prodotti da consumarsi freschi (stracchini, taleggi, primi sale, formaggelle, ecc.);
- venga migliorata l'igiene della mungitura;
- si applichi il PIANO DI CAMPIONAMENTO RAFFORZATO.

I formaggi ottenuti devono essere isolati e identificati e, alla fine del periodo di stagionatura, devono essere sottoposti a campionamenti secondo le modalità previste dalle LLGG ministeriali

È responsabilità dell'OSA avvertire tempestivamente l'AC in caso di esito con riscontro di *presenza* e delle azioni messe in atto.

PER POTER TORNARE A PRODURRE A LATTE CRUDO ANCHE PRODOTTI FRESCHI E BURRO, IN ACCORDO E A SEGUITO DI VALUTAZIONE CON AC

- A) miglioramento dell'igiene della mungitura (buone pratiche di mungitura);
- B) 3 cagliate prelevate singolarmente per 3 settimane consecutive; tutti i campioni devono risultare NEGATIVI;
- C) riprende il piano CAMPIONAMENTO STANDARD

PIANO CAMPIONAMENTO RAFFORZATO

Matrice	Frequenza Campioni
CAGLIATA e/o PANNA (SINGOLA LAVORAZIONE)	per 3 settimane consecutive. In caso di produzione sia di burro che di prodotti "freschi" deve essere eseguito il prelievo sia della cagliata che della panna.

Modalità di prelievo

SINGOLA LAVORAZIONE	CAGLIATA: il prelievo può essere eseguito alla fine della coagulazione e della cottura (ad esempio: in fase di estrazione). Il campione di cagliata deve essere del peso di almeno 50 gr. La cagliata deve essere raccolta, immessa in sacchetto sterile che una volta chiuso deve essere conservato a temperatura di refrigerazione prima dell'invio al Laboratorio per l'analisi. PANNA: il campione di panna del peso di circa 50 gr. deve essere raccolto in un contenitore sterile (es. boccettino raccolta latte senza conservante) che una volta chiuso deve essere conservato a temperatura di refrigerazione prima dell'invio al Laboratorio per l'analisi
---------------------	--

Ricerche analitiche

CAGLIATA e PANNA	Escherichia Coli STEC
------------------	-----------------------

Interpretazione Esiti E. coli STEC

**ASSENTE in
tutti campioni:**

si passa al piano di CAMPIONAMENTO STANDARD

**RILEVAZIONE
PRESUNTIVA**

Si continua il campionamento rafforzato nelle settimane successive fino a che si avranno 3 risultati (uno per settimana) negativi consecutivi.

L'OSA dovrà procedere alla VALUTAZIONE DEL RISCHIO:

- se interpreta esito "*presenza presuntiva*" come NON FAVOREVOLE deve eliminare i prodotti ottenuti dalla cagliata/panna analizzata;
- se interpreta esito "*presenza presuntiva*" come FAVOREVOLE si assume la completa responsabilità di commercializzare i prodotti ottenuti dalla cagliata/panna analizzata.

L'OSA in ambedue i casi dovrà comunque provvedere a:

1. sospendere produzione/commercializzazione prodotti freschi/burro;
2. intraprendere azioni di miglioramento sull'attività di mungitura;
3. identificare e tenere fermi i prodotti ottenuti successivamente alla data del prelievo risultato "*presenza presuntiva*" (se possibile stagionarli) fino alla data del primo esito ASSENZA STEC e provarli a fine stagionatura secondo lo schema previsto dalle Linee Guida Ministeriali, prevedendo che i prodotti giacenti siano riconducibili ad un unico lotto di produzione.

Azioni conseguenti al termine della sequenza di prelievi del Campionamento RAFFORZATO:

- in caso di ulteriori esiti "*presenza presuntiva*" ricominciare il CAMPIONAMENTO RAFFORZATO;
- in caso di tutti gli esiti favorevoli si passa al CAMPIONAMENTO STANDARD.

È responsabilità dell'OSA avvertire tempestivamente l'AC del riscontro di *presunta presenza*, con la comunicazione dell'interpretazione data all'esito medesimo.

PRESENZA:

I prodotti ottenuti dalla cagliata/panna risultata positiva devono essere esclusi dalla alimentazione umana e smaltiti.

Il latte deve essere:

- sottoposto a trattamento di pastorizzazione, oppure
- venduto a caseifici in possesso di pastorizzatore.

I formaggi, ottenuti successivamente alla data del campionamento fino alla data di notifica dell'esito non favorevole, possono essere destinati:

- a distruzione mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2;
- a stagionatura con controllo prima della commercializzazione secondo LLGG ministeriali.

In caso di impossibilità a sottoporre il latte a trattamento di pastorizzazione, è possibile continuare a produrre prodotti a latte crudo previo parere favorevole dell'AC, a condizione che:

- sia vietata la produzione di burro;
- sia vietata la produzione di prodotti da consumarsi freschi (stracchini, taleggi, primi sale, formaggelle, ecc.);
- venga migliorata l'igiene della mungitura;
- si applichi il PIANO DI CAMPIONAMENTO RAFFORZATO

I formaggi ottenuti devono essere isolati e identificati e, alla fine del periodo di stagionatura, devono essere sottoposti a campionamenti secondo le modalità previste dalle LLGG ministeriali.

È responsabilità dell'OSA avvertire tempestivamente l'AC in caso di esito con riscontro di *presenza* e comunicare contestualmente le azioni correttive messe in atto.

PER POTER TORNARE A PRODURRE A LATTE CRUDO ANCHE PRODOTTI FRESCHI O BURRO, IN ACCORDO E A SEGUITO DI VALUTAZIONE CON AC

- A) miglioramento dell'igiene della mungitura (buone pratiche di mungitura);
- B) 3 cagliate/panna prelevate singolarmente per 3 settimane consecutive. Tutti i campioni devono risultare NEGATIVI. I prodotti eventualmente ottenuti non possono essere commercializzati fino alla completa negatività del piano rafforzato;
- C) riprende il piano CAMPIONAMENTO STANDARD.

• SECONDA PARTE (AGOSTO/SETTEMBRE) - Progetto regionale

Si applica il campionamento come da **PROGETTO "definizione livello di rischio per presenza di COLI STEC nei prodotti a base di latte (PABL) ottenuti da latte crudo"** con i costi degli esami analitici a carico dei Laboratori (IZSLER).

Al fine di raccogliere dati finalizzati alla definizione del livello di rischio per la presenza di E. coli produttori di verocitotossine in PABL ottenuti da latte crudo, la UO Veterinaria ha sviluppato un progetto con IZSLER al fine di aumentare il livello di sicurezza delle produzioni ottenute in alpeggio e di integrare i piani di autocontrollo previsti dal Piano Alpeggi 2026.

Il progetto prevede l'esecuzione gratuita dei controlli di monitoraggio (1 controllo ogni 10 gg), eventuali nuovi prelievi che si rendessero necessari in caso di esiti Non Conformi per Coli STEC saranno a carico dell'OSA.

DURATA DEL PROGETTO: dal 01 agosto 2026 alla fine del periodo di alpeggio;

INTERLOCUTORI: OSA che praticano l'alpeggio con la trasformazione del latte in malga per la produzione di PABL a base di latte crudo;

OBIETTIVO DEL PROGETTO: campionamento delle cagliate ogni 10 gg per la ricerca di E. coli STEC.

DEFINIZIONE DEI COMPITI:

- **OSA:** esegue i campionamenti e conferisce i campioni refrigerati ai laboratori, direttamente o per il tramite dei Dipartimenti Veterinari delle ATS;

- **Laboratori IZSLER:** svolgimento delle analisi;
- **Dipartimenti veterinari delle ATS:** supporto logistico nella raccolta dei campioni e loro conferimento alle sezioni locali dell'IZSLER.

OBIETTIVO FINALE: raccolta di dati finalizzata alla definizione del livello di rischio delle produzioni di PABL a base di latte crudo.

DESCRIZIONE: A partire dal mese di agosto 2026 fino alla fine del periodo di alpeggio, nel *Piano Alpeggi 2026*, dovranno essere previsti prelievi di cagliata/panna ogni 10 giorni in modo da effettuare almeno 3 prelievi in autocontrollo nel mese di agosto che vanno a sommarsi a quelli previsti sempre in autocontrollo nel mese di luglio.

PROGETTO "definizione livello di rischio per presenza di E. coli STEC nei prodotti a base di latte ottenuti da latte crudo"

Matrice	Frequenza Campioni
CAGLIATA e/o PANNA (SINGOLA LAVORAZIONE)	Effettuare 1 prelievo ogni 10 giorni (almeno 3 prelievi nel mese di agosto) In caso di produzione sia di burro che di prodotti "freschi" deve essere eseguito il prelievo sia della cagliata che della panna

Modalità di prelievo

SINGOLA LAVORAZIONE	CAGLIATA: il prelievo può essere eseguito alla fine della coagulazione e della cottura (ad esempio: in fase di estrazione). Il campione di cagliata deve essere del peso di almeno 50 gr. La cagliata deve essere raccolta, immessa in sacchetto sterile che una volta chiuso deve essere conservato a temperatura di refrigerazione prima dell'invio al Laboratorio per l'analisi PANNA: il campione di panna del peso di circa 50 gr. deve essere raccolto in un contenitore sterile (es. boccettino raccolta latte senza conservante) che una volta chiuso deve essere conservato a temperatura di refrigerazione prima dell'invio al Laboratorio per l'analisi
----------------------------	---

Ricerche analitiche	Escherichia Coli STEC
----------------------------	-----------------------

Metodi Analitici utilizzati

le metodiche analitiche utilizzate per la ricerca di E. coli STEC considerano sia aspetti di diagnostica molecolare (PCR), sia di microbiologia tradizionale (esame colturale su piastra) e comprendono:

- ISO TS 13136:2012 (e metodi basati su ISO 13136);
- metodi alternativi proprietari basati sulla PCR real time per la rilevazione dei geni *stx1*, *stx2* e *eae* (validati ISO 16140-2 in riferimento a ISO TS 13136:2012) con successivo isolamento microbiologico;
- applicazione solamente di PCR real time per la rilevazione dei geni *stx1* e *stx2* ed *eae* (metodo ISO TS 13136:2012 escluso paragrafo 9.5, o metodi alternativi proprietari validati ISO 16140-2) – senza successivo isolamento microbiologico

Comunicazioni

In caso esito *“Presenza confermata di Escherichia Coli STEC”* nel campione in autocontrollo, gli esiti saranno comunicati da parte del Laboratorio all’OSA e se previsto dalle procedure interne del laboratorio, anche all’AC.

L’OSA è tenuto a trasmettere questi esiti al Dipartimento Veterinario di riferimento.

Al termine del progetto, i laboratori coinvolti comunicheranno i risultati raccolti alla UO Veterinaria regionale

I prodotti ottenuti dalla cagliata sottoposta a prelievo devono essere tracciati in attesa dell’esito analitico.

I prelievi del mese di agosto ed eventualmente settembre, saranno analizzati a spese dei Laboratori citati (IZS). I Dipartimenti Veterinari si impegnano a garantire collaborazione per la raccolta dei prelievi.

Si specifica che eventuali nuovi prelievi che si rendessero necessari in caso di esiti Non Conformi per Coli STEC saranno a carico dell’OSA.

Interpretazione Esiti E. coli STEC

ANALISI SINGOLA	Definizione: con <i>“analisi singola”</i> si intende il prelievo per l’analisi di una singola unità campionaria di un lotto di produzione.
<i>“Non rilevati STEC in 25 g/ml/campione”</i>	esito campione CONFORME
<i>“Rilevazione presuntiva”</i> (o dicitura equivalente):	significa che è stato rilevato materiale genetico di E. coli STEC, ma, al successivo esame colturale, non è stata rilevata la presenza di microrganismi vivi e vitali. È responsabilità dell’OSA valutare se adottare un approccio improntato alla massima prudenza e considerare l’esito come <i>“NON CONFORME”</i>, oppure allinearsi all’approccio interpretativo dell’Autorità Competente considerando l’esito <i>“CONFORME”</i>;
<i>“Rilevati STEC in 25 g/ml/campione”</i> :	l’esito del campione è NON CONFORME, in quanto è stata confermata la presenza di E. coli STEC con esame microbiologico.

Per l’esecuzione di questo tipo di analisi il campione DEVE essere consegnato REFRIGERATO.

IN CASO DI ESITI “PRESUNTA PRESENZA” O “PRESENZA” PER I PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI SI FACCIA RIFERIMENTO ALLE TABELLE UTILIZZATE PER LA PRIMA PARTE DEL PIANO.

OSA - CAMPIONAMENTI A FINE STAGIONATURA

In merito al piano di campionamento a fine stagionatura delle forme di formaggio accantonate a seguito *“presunta presenza”* e *“presenza”* si applica la numerosità di cui alla tabella qui sotto riportata.

Dimensione lotto (n° di forme)	Numerosità da campionare (n° di forme)
< 20	100%
20	19
30	26
70	40
80	42
90	43
100	45
200	51
500	56

Interpretazione degli esiti per il campionamento delle forme di formaggio a fine stagionatura:

- a) se tutte le unità campionarie presentano esito *“non rilevati STEC in 25 g”* il campione è CONFORME e il prodotto può essere licenziato al consumo;
- b) se almeno una unità campionaria presenta esito *“Rilevazione presuntiva di ...”* o dicitura equivalente, l’OSA, sotto la propria responsabilità, decide come interpretare il risultato;
- c) se anche una sola unità campionaria presenta esito *“Rilevati STEC in 25 g”*:
 - adozione di provvedimenti che impediscano l’immissione sul mercato, ad esempio: ulteriore prolungamento della stagionatura (ove possibile) e controllo analitico delle forme secondo il piano di campionamento di cui sopra;
 - trattamento con alte pressioni (HPP – High Pressure Processing) del prodotto prima dell’immissione sul mercato; il processo deve comunque essere preventivamente validato per verificare l’efficacia;
 - cottura-fusione con validazione dei parametri (almeno 75°C a cuore del prodotto);
 - distruzione, a scelta dell’OSA, mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2.

OSA - PIANO DI CAMPIONAMENTO PRODOTTI FINITI

MATRICE	QUANDO	PARAMETRO	LIMITI di accettabilità	NOTE
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	Il primo campionamento a circa 15 giorni dalla monticazione	Enterobatteriaceae	< 1.000 ufc/g in ricotta fresca e stagionata < 10.000 ufc/g in burro da latte crudo < 100.000 ufc/g in formaggi da latte crudo con stagionatura < 60 gg	In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione
		Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 gr.	L'esito non conforme deve essere comunicato all'AC e il lotto deve essere bloccato
		Salmonella spp.		
	Un secondo campionamento dovrà essere previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento	Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g in ricotta fresca < 1.000 ufc/g in ricotta stagionata < 10.000 ufc/g in burro da latte crudo < 100.000 ufc/g in formaggi da latte crudo con stagionatura < 60 giorni	L'enterotossina deve essere ricercata su tutti i campioni (tranne burro). In caso di positività all'Enterotossina il lotto deve essere bloccato
		Enterotossina stafilococcica	Non rilevata	
		Escherichia Coli STEC	Assenza in 25 gr.	L'esito non conforme deve essere comunicato all'AC e il lotto deve essere bloccato

Gli esiti di tali prelievi dovranno essere inviati al DVSAOA appena disponibili.

In conformità a quanto previsto dalle "Linee guida Ministeriali per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati" i provvedimenti da intraprendere su prodotti in caso di esito "rilevata presenza di STEC" sui prodotti finiti sono:

1. applicazione di stagionatura o filatura o altra fase di processo in grado di eliminare STEC, purché la validazione del processo ne evidenzi l'efficacia;
2. per i formaggi che lo consentono: stagionatura e controllo analitico delle forme secondo il piano di campionamento previsto dalle citate Linee Guida Ministeriali;
3. distruzione, a scelta dell'OSA, mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2.

In caso di mancato rispetto dei requisiti di un criterio di sicurezza alimentare (Listeria, Salmonella, Escherichia Coli STEC o Enterotossina Stafilococcica):

- qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA dovrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg. (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L'Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta, oltre che adottare le altre misure previste attualmente dalla Legge 283/62;
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell'OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all'Autorità competente;

- nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato, ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell'OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg (CE) 2073/2005 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell'Autorità competente).

2.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE

I Servizi Veterinari sono invitati a programmare indagini analitiche sulle seguenti matrici:

- Cagliata
- Panna
- Prodotti a base di latte con stagionatura inferiore ai 60 giorni
- Burro da panna non pastorizzata
- Ricotta

È necessario prevedere una adeguata attività di monitoraggio analitica per la verifica del rispetto dei requisiti dei prodotti alimentari che tenga conto dell'entità di produzione e che comprenda tutte le matrici alimentari sopra proposte.

Ricerche analitiche	
CAGLIATA e PANNA	Escherichia Coli STEC
ALTRI PRODOTTI	• Enterobacteriaceae • Stafilococchi coagulasi positivi • Enterotossina stafilococcica • Listeria Monocytogenes • Salmonella spp • Escherichia Coli STEC

I campioni dovranno essere condotti in unica aliquota e, in considerazione del limitato quantitativo di alimento generalmente disponibile, è previsto il prelievo di una sola unità campionaria.

È necessario specificare nel verbale di prelievo i seguenti elementi:

- **Temperatura di riscaldamento del latte in caldaia**
- **Tempo e temperatura di cottura della cagliata**

Nella tabella seguente sono indicati gli impianti che hanno evidenziato SOSPETTA PRESENZA di E. Coli STEC nel corso del 2025 che devono essere comunque riprogrammati nel 2026.

Tabella – Piano campionamenti a seguito di precedenti NC o PRESENZA PRESUNTIVA

ASL	RIC	ALLEVIX	ALPEGGIO	COMUNE	PR	MATRICE
ATS BERGAMO						PANNA
ATS BRESCIA						BURRO
ATS BRESCIA						FORMAGELLA
ATS BRESCIA						FORMAGELLA CAPRA
ATS BRIANZA						FORMAGGIO
ATS MONTAGNA						CAGLIATA
ATS MONTAGNA						CAGLIATA
ATS MONTAGNA						PANNA

Negli impianti dove era risultata *“presunta presenza di STEC”* sulle matrici burro o panna, qualora non venga più prodotto burro a panna non pastorizzata, andranno campionate le cagliate.

L'attività di campionamento di tutte le matrici alimentari prelevate nell'ambito della presente pianificazione dovrà essere identificata con la specifica di *“PIANO ALPEGGI”*.

INTERPRETAZIONE DEGLI ESITI

Come indicato nella nota del MINSAL, prot. DGISAN 0030360-P-21/07/2017, relativa all'applicazione dell'articolo 14 del Reg. (CE) 178/2002 per la gestione del rischio STEC:

- **PCR negativa** per geni *stx1* e *stx2* viene refertato come *“non rilevati STEC in 25 g/ml/campione”*: il campione è da ritenersi **conforme**;
- **PCR positiva** per geni *stx1* e *stx2* e/o per gene *eae*, ma con crescita colturale negativa viene refertato come *“Rilevazione presuntiva di ...”*: significa che è stato rilevato materiale genetico di STEC ma, al successivo esame colturale, non è stata rilevata la presenza di microrganismi, per cui non sono previste azioni repressive e il campione è considerato **conforme**;
- **PCR positiva** per geni *stx1* e *stx2* e/o per gene *eae* oltre a crescita colturale positiva viene refertato come *“Rilevati STEC in 25g/ml/campione ...”*: significa che è stata confermata la presenza di STEC a seguito della crescita all'esame colturale, da considerare campione **NON conforme**.

In caso di esito RILEVATA PRESENZA (*“Rilevati STEC in 25 g.”*) occorre procedere a:

- disporre all'OSA un'attività di campionamento in autocontrollo della cagliata/panna e dei prodotti ottenuti dalle lavorazioni precedenti e successive alla data di campionamento della matrice risultata non conforme. In alternativa effettuare un prelievo ufficiale dei prodotti ottenuti dalle lavorazioni successive della cagliata/panna risultata NON CONFORME con diritto alla difesa;
- verificare la presenza di idonea informativa al consumatore;
- identificare il lotto di produzione in attesa del suo successivo smaltimento da parte dell'OSA;
- verificare le procedure di autocontrollo messe in atto dall'OSA (frequenze prelievi, presenza di esiti, gestione corretta degli stessi con attuazione delle eventuali azioni conseguenti);
- disporre all'OSA un piano di campionamento **RAFFORZATO**.

Deve essere richiamata l'attenzione degli operatori dei Servizi Veterinari sulla corretta informazione alle ditte interessate in merito alla necessità di adottare le opportune misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati (Reg. 178/2002/CE) in caso di non conformità dell'esito analitico.

In caso di mancato rispetto dei requisiti di un criterio di Sicurezza Alimentare:

- qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA dovrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg. (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L'Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta oltre a adottare le altre misure previste attualmente dalla Legge 283/1962.

- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell'OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all'Autorità competente.
- nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato, ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell'OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg (CE) 2073/2005 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell'Autorità competente).

3. MANTENIMENTO DELLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE STRUTTURALI OPERATIVE

Viene richiesto ai Servizi Veterinari di condurre un'attività di controllo pianificata sulla base dei livelli di rischio.

Nel caso di stabilimenti che operano stagionalmente – come nel caso dei caseifici operanti in alpeggio - la frequenza minima dei controlli, oltre che in base al livello di rischio assegnato, deve essere rapportata al periodo di effettiva attività.

Sulla base di tale considerazione, ed in coerenza con quanto pianificato nella circolare inerente la pianificazione da parte di ciascuna ATS del Piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, considerando che i caseifici in alpeggio operano al massimo per quattro mesi all'anno, **la frequenza minima dei controlli sarà almeno pari a un terzo di quella prevista in corrispondenza della pertinente classe di rischio.**

Livello rischio	n. controlli in impianti trasformazione latte riconosciuti	n. controlli in impianti di caseificazione in ALPEGGIO
ALTO (1)	3/anno	1/ anno
MEDIO (2/3)	2/anno	1/ 2 anni
BASSO (4)	1/anno	1/ 3 anni

4. REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

Con le ultime modifiche del sistema REV e l'introduzione dell'obbligatorietà delle registrazioni elettroniche dei trattamenti, l'utilizzo delle informazioni relative alla coppia *codice pascolo + ID fiscale del conduttore* consente di intestare la ricetta veterinaria al codice pascolo/alpeggio, identificando di fatto gli animali effettivamente oggetto della prescrizione, nel caso in cui per esempio vi siano diversi conduttori sullo stesso codice pascolo.

Resta inteso che le informazioni relative sia alle ricette veterinarie emesse che ai relativi trattamenti eseguiti sono sempre collegate agli animali presenti nel registro di stalla dell'azienda di provenienza, essendo contestualmente registrati dal sistema anche sul registro dei trattamenti associato al codice di allevamento di origine. I trattamenti, quindi, sono disponibili anche per la compilazione del modello 4.

La responsabilità della corretta gestione del medicinale sugli animali movimentati verso un pascolo rimane in capo al proprietario/detentore che ne richiede lo spostamento e che il conduttore del pascolo risulta obbligato in solido. Pertanto, qualora l'animale necessiti di cure è auspicabile che il conduttore verifichi preliminarmente con il proprietario/detentore degli animali come procedere. È possibile, ad esempio, che l'allevamento di origine adotti delle politiche di riduzione di alcune tipologie/classi terapeutiche di medicinali veterinari. In ogni caso, il proprietario/detentore degli animali è raggiunto da una notifica all'atto dell'emissione di una ricetta veterinaria.

La ricetta veterinaria può coinvolgere:

1. medico veterinario libero professionista;
2. medico veterinario libero professionista autorizzato alla tenuta delle scorte per attività zootiatrica;
3. medico veterinario libero professionista responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali.

Relativamente alla lettera iii), infatti, in seguito a un esame clinico o a qualsiasi altra adeguata valutazione dello stato di salute dell'animale o del gruppo di animali da parte del medico veterinario, è possibile spostare il medicinale veterinario dalla scorta dell'allevamento di origine al pascolo (codice pascolo + ID conduttore), con la motivazione "*spostamento per migrazione*", e soltanto in seguito procedere a un'indicazione terapeutica, previa associazione del medico veterinario responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali al pascolo (codice pascolo + ID conduttore). Con tale modalità sarà possibile trattare unicamente gli animali provenienti dell'allevamento titolare di scorta.

La responsabilità della registrazione dei trattamenti eseguiti sugli animali ricade in capo al conduttore del pascolo o al medico veterinario che emette una ricetta veterinaria o effettua un'indicazione terapeutica.

5. GESTIONE DELLE NC

L'evidenza di non conformità ispettiva o analitica (di processo o sicurezza alimentare o presenza STEC/VTEC) deve comportare, nel più breve tempo possibile, azioni e provvedimenti conseguenti proporzionati e congruenti alla non conformità riscontrata.

6. FORMAZIONE

È prevista la prosecuzione dell'attività formativa e informativa con la collaborazione delle Amministrazioni Locali, per consentire una sempre maggiore sensibilizzazione e formazione di tutti gli operatori. Ogni Dipartimento dovrà organizzare prima della stagione di alpeggio almeno un incontro formativo rivolto agli OSA inerente anche all'applicazione delle linee guida di buone pratiche di igiene e lavorazione e la gestione dei farmaci.

7. PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE E REGISTRAZIONE DEI DATI

L'attività di controllo, le evidenze, i risultati delle verifiche delle carenze pregresse e i provvedimenti adottati devono essere costantemente e puntualmente registrati in Controlli del Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI). Si raccomanda la registrazione puntuale di tutti i provvedimenti adottati a seguito di non conformità, analitiche o ispettive.

Per poter aggiornare costantemente le anagrafi occorre che le specifiche descrittive delle attività sottoposte a controllo e le note aggiuntive vengano registrate in SIVI/Accedi a SEL/Strumenti/Applicativo Alpeggi.

I Dipartimenti Veterinari sono invitati a redigere una programmazione dell'attività di controllo sulla base delle indicazioni sopra fornite e di inoltrarla entro il **31 maggio 2026** alla scrivente U.O. La programmazione deve esplicitare nel dettaglio l'entità del controllo pianificato sia in termine ispettivi che di campionamento, con la specifica delle matrici selezionate.

U.O. Veterinaria valuterà la programmazione pervenuta e, in caso di necessità, chiederà modifiche o integrazioni alla pianificazione.

8. CONDIZIONI VOLTE A GARANTIRE LE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Le aziende tipologia riproduzione latte che monticano in alpeggi ove insistono stabilimenti di trasformazione latte, in possesso di Registrazione o di Riconoscimento ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, devono al momento della partenza, avere valori conformi dei criteri igienico-sanitari del latte crudo, ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.

Nel caso in cui l'azienda si trovasse, prima della monticazione, nel periodo di osservazione di 90 giorni, dovrà essere valutato dai Dipartimenti, caso per caso, la scadenza del periodo di osservazione, nonché l'indagine delle cause e le azioni correttive già intraprese dall'allevatore, per la risoluzione efficace della non conformità.

Ad integrazione della mandria, resta possibile inviare in alpeggi autorizzati alla produzione di prodotti a base di latte anche animali della specie bovina o ovi-caprina provenienti da allevamenti a tipologia diversa dalle precedenti (linea vacca vitello per i bovini e carne per ovi-caprini) a condizione di essere stati testati in autocontrollo

- per i bovini con almeno 4 prelievi da eseguirsi tra aprile e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Cellule Somatiche, Carica Batterica,
- per gli ovi-caprini con almeno 2 prelievi da eseguirsi tra aprile e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Carica Batterica, in modo da verificare il possesso dei requisiti sanitari.

Le aziende dovranno fornire copia all'alpeggiatore degli esiti analitici riferiti ai prelievi di latte di massa prima della monticazione, riportanti i valori di media geometrica per i criteri CBT e Cellule Somatiche. I Dipartimenti Veterinari delle ATS nelle attività di controllo in alpeggio potranno procedere alla loro verifica.

Resta inteso che questi allevamenti che inviano animali "in deroga" in alpeggi autorizzati alla produzione di prodotti a base di latte dovranno essere, se ritenuto opportuno dai DPV, monitorati al rientro a fondo valle per accertarsi del destino del latte eventualmente prodotto una volta rientrati in stalla.

9. DEROGHE ALLE FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO DEL LATTE

Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti possono essere sospesi.

Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.

In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso che al primo prelievo i valori per CBT o Cellule Somatiche risultino sopra i parametri previsti con la singola analisi, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi.

10. REVISIONE DELLA DGR 42036/1999 "LINEE GUIDA PER TRASFORMAZIONE LATTE NEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA"

Si ravvisa l'esigenza di provvedere alla revisione delle linee guida per la trasformazione latte in alpeggi alla luce delle mutate condizioni sia normative che tecnologiche. Per tale motivo verrà creato un gruppo di lavoro specifico per gestire questa revisione.

11. INDICATORI DI ATTIVITÀ E DI RISULTATO

Al fine di misurare l'attività ed i risultati ottenuti nell'ambito del piano alpeggi 2026 sono identificati i seguenti indicatori:

a. Attività di campionamento

$$\frac{\text{n. campioni eseguiti}}{\text{n. campioni programmati}} \geq 1$$

numeratore: dato trasmesso da OEVR;

denominatore: programmazione dei singoli Dipartimenti e Piano Alpeggi regionale 2026

b. Gestione delle NC analitiche per ciascuna

$$\frac{\text{n. campioni di riconrollo per sicurezza alimentare}}{\text{n. campioni con NC analitiche per sicurezza alimentare}} \geq 1$$

(*Enterotossina stafilococcica, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Escherichia coli STEC*)

numeratore e denominatore: dati trasmessi da OEVR

c. Verifica della rimozione delle NC riscontrate

L'indicatore è volto a misurare l'efficienza del Servizio Veterinario nel verificare la rimozione delle NC

$$\frac{\text{n. impianti con NC senza verifica}}{\text{n. impianti evidenziati NC}} \leq 0,1$$

numeratore: dato estratto da SIVI/report controlli/report NC e provvedimenti/ attributo alpeggi/n. impianti con NC scadenza 31/10/2026 senza verifica (per il raggiungimento del parametro saranno considerati anche gli impianti evidenziati una esaustiva gestione amministrativa della non conformità)

denominatore: dato estratto da SIVI/report controlli/report NC e provvedimenti/ attributo alpeggi/n. impianti con NC scadenza 31/10/2026

d. Breve relazione con l'indicazione dei campionamenti sia di prodotti che di materia prima o acqua eseguiti con esito NON FAVOREVOLE e i provvedimenti assunti entro il 31.10.2026

e. Diffusione e applicazione delle Linee guida

- Realizzazione di almeno un incontro formativo per ciascun Dipartimento rivolto agli OSA inerente alla diffusione e l'applicazione delle Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione
- Verifica (e registrazione in SIVI) nel 95% delle strutture trasformazione latte in alpeggio sottoposte a controllo delle procedure SIVI considerate più significative rispetto l'applicazione delle linee guida, di almeno tutte le seguenti procedure:
 - Manutenzione impianti/attrezzature
 - Potabilità acqua
 - Procedure di sanificazione non SSOP
 - Igiene personale

12. ALLEGATI:

- File Excel per trasmissione esiti analitici acqua
- Modelli verbali di prelievo
- Modelli di comunicazione NC