



# Possibili fonti di Contaminazione in Caseificio

Formazione per Tecnici

18 -20 Settembre 2018

AGENFORM – Moretta (CN)



## Identificazione delle fonti di contaminazione:



- Le tabelle delle pagine seguenti possono essere utilizzate per identificare la possibile fonte di un contaminante **in seguito a un problema di non conformità.**
- Chiave per le tabelle:
  - X Non Applicabile
  - \* Fonte meno Probabile
  - \*\*\* Fonte più probabile (cercare per prima)



## *Listeria monocytogenes*

Possibili Fonti	Prodotti da Latte Pastorizzato	Prodotti da Latte Crudo
Produzione di latte, trasporto e conservazione		
Mastite e salute degli animali	X	*
Contaminazione fecale	X	**
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	X	**
Processo		
Contaminazione post pastorizzazione	*	X
Igiene del personale	X	X
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	***	***



## *Listeria monocytogenes*

Principali aree da indagare sulla fonte di contaminazione:

- Contaminazione da latte crudo o post-pastorizzazione
- Contaminazione fecale derivante da mangimi (ad esempio insilato)
- Considerare la contaminazione durante la mungitura
- Biofilm/problemi di pulizia
- Acqua stagnante, pavimenti e scarichi
- Polvere o contaminazione del suolo dall'esterno
- Controllo degli infestanti



## Salmonella

Possibili Fonti	Prodotti da Latte Pastorizzato	Prodotti da Latte Crudo
Produzione di latte, trasporto e conservazione		
Mastite e salute degli animali	X	*
Contaminazione fecale	X	***
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	X	**
Processo		
Contaminazione dopo pastorizzazione	*	X
Igiene del personale	*	*
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	**	**



## *Salmonella*

Principali aree da indagare sulla fonte di contaminazione:

- Contaminazione da latte crudo o post-pastorizzazione
- Considerare la contaminazione durante la mungitura
- Malattia del personale o portatori sani
- Controllo degli infestanti
- Acqua contaminata
- Integrità dei locali (ad esempio - tetto che perde con uccelli che nidificano in alto)



## E. Coli & Coliformi (Indicatori di Igiene)

Possibili Fonti	Prodotti da Latte Pastorizzato	Latte Crudo ( Burro e panna)
Produzione di latte, trasporto e conservazione		
Mastite e salute degli animali	X	*
Contaminazione fecale	X	**
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	X	**
Processo		
Contaminazione dopo pastorizzazione	*	X
Igiene del personale	*	*
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	***	***



## ***E. Coli & Coliformi***

Principali aree da indagare sulla fonte di contaminazione:

- Contaminazione post-pastorizzazione
- Contaminazione fecale da Latte crudo\*
- Acqua contaminata
- Pulizia di locali ed attrezzature

\* Si noti che non vi è alcun criterio nel regolamento europeo su E. coli o coliformi nel formaggio a latte crudo

I bassi livelli nel latte potrebbero crescere durante la produzione di formaggio e potrebbero non essere indicativi di una scarsa igiene.

*E. coli e coliformi sono talvolta utilizzati come indicatori di igiene fecale nella fornitura di latte crudo e in questo caso potrebbe essere possibile applicare la tabella.*



## Staphylococchi Coagulasi Positivi

Possibili Fonti	Prodotti da Latte pastorizzato	Prodotti da Latte Crudo
Produzione di latte, trasporto e conservazione		
Mastite e salute degli animali	X	***
Contaminazione fecale	X	X
Contaminazione ambientale e problemi di pulizia	X	*
Processo		
Contaminazione post pastorizzazione	*	X
Igiene del personale	**	**
Contaminazione ambientale	X	X



# Staphylococci Coagulasi Positivi

Principali aree da indagare sulla fonte di contaminazione:

- Mastiti
- Contaminazione tramite la mungitrice
- Igiene del personale (pelle screpolata o infetta)



# The GGHP

on the website of the European Commission:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en) (on this page, click on: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” and then on “EN/...” close to “*European GGHP in the production of ARTISANAL cheese and dairy production*”).

## Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene

nella produzione di formaggi  
artigianali e prodotti lattiero-  
caseari

Rivolta a:

**Aziende Agricole e Produttori**  
**Artigiani**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network

