

Istruzioni di lavoro per l'esecuzione del campionamento manuale per l'analisi del latte (CL)

(Campionamento CL nei caseifici e nei centri di raccolta del latte).

Indice

1. Obiettivo e finalità.....	2
2. Ambito di applicazione	2
3. Disposizioni generali	2
4. Richiesta di campionamento	2
5. Stoccaggio del materiale per il campionamento	2
6. Preparazione del campionamento	2
7. Esecuzione del campionamento.....	3
7.1. Mescolare il latte	3
7.1.1. Latte in bidone	3
7.1.2. Latte in cisterne o tini.....	3
7.2. Manipolazione dei flaconi di campioni.....	4
7.2.1. Aprire il flacone del campione.....	4
7.2.2. Chiusura del flacone del campione	4
7.3. Campionamento di presentazione.....	4
7.3.1. Produttori con container di trasporto	4
7.3.2. Produttori con due o quattro contenitori di trasporto	4
7.3.3. Produttori con cinque o più contenitori di trasporto	4
7.4. Ulteriori disposizioni sul campionamento	5
8. Raffreddamento e refrigerazione dei campioni.....	6
9. Relazione di accompagnamento dei campioni di latte	6
10. Documenti correlati.....	6

AA_109 Versione 7	Pagina 1 di 6
Approvazione da parte della Commissione per il test del latte in data: 05.11.2024	Verificato dalla direzione del Suisselab QM in data: 24.01.2025

1. Obiettivo e finalità

Questa istruzione di lavoro ha lo scopo di garantire un'implementazione standardizzata del campionamento manuale e ambulatoriale per l'analisi del latte (CL).

2. Ambito di applicazione

Per motivi di chiarezza, queste istruzioni sono redatte al maschile. Naturalmente, questo si riferisce sempre anche alle persone di sesso femminile.

Le istruzioni di lavoro si applicano

- a persone (campionatori) che prelevano manualmente campioni di CL nei caseifici o nei centri di raccolta o direttamente nell'azienda agricola dei produttori di latte;
- agli acquirenti primari di latte e agli operatori dei centri di raccolta che sono responsabili della raccolta dei campioni di CL.

3. Disposizioni generali

Le presenti istruzioni di lavoro si basano sulle norme di attuazione applicabili per il campionamento nell'analisi del latte del Suisselab AG Zollikofen (di seguito denominato Suisselab).

4. Richiesta di campionamento

Se il campionatore non è in grado di prelevare i campioni nella data stabilita per motivi imprevisti (ad esempio, malattia), deve convocare immediatamente il suo sostituto. Il campionatore deve rivolgersi al suo sostituto anche in caso di assenze programmate (es. vacanze, militari).

Il campionatore deve informare immediatamente Suisselab per telefono se il prelievo del campione non può o non ha potuto essere effettuato nella data stabilita per motivi impellenti. I costi derivanti dal rinvio sono a carico degli acquirenti primari di latte.

Per i produttori di latte che consegnano il latte solo ogni 2 giorni o se il latte viene consegnato già la sera prima della data di campionamento indicata, ad esempio, il campionamento CL deve essere effettuato alla consegna.

5. Stoccaggio del materiale per il campionamento

Il materiale per il campionamento deve essere conservato in un luogo asciutto e pulito. I flaconi e i misurini monouso possono essere tolti dai sacchetti di plastica solo direttamente prima dell'uso.

6. Preparazione del campionamento

Il materiale necessario per il campionamento e la refrigerazione dei campioni deve essere preparato con cura.

- Prima di iniziare il campionamento, è necessario approntare acqua ghiacciata (dal sistema di acqua ghiacciata o acqua fredda del rubinetto con cubetti di ghiaccio o sacchetti di ghiaccio) per raffreddare i campioni subito dopo il campionamento.

- Le bottiglie di campioni sono già etichettate. La parte superiore dell'etichetta, che si strappa, funge da ricevuta per il produttore interessato (vedi illustrazione a destra).
- Se, in casi eccezionali, le bottiglie di campione non sono etichettate, prima di prelevare il campione è necessario contrassegnare la bottiglia di campione ancora asciutta con i numeri della cooperativa e del fornitore, utilizzando una penna a punta di fibra impermeabile.

I numeri devono corrispondere a quelli riportati sul rapporto di accompagnamento.

Inoltre, il nome e il numero AGIS del produttore corrispondente devono essere annotati sul rapporto di accompagnamento.



- Se necessario, fornire agitatori per il latte e/o contenitori per la miscelazione in metallo inossidabile, puliti e sterilizzati.
- Il mestolo, il contenitore di miscelazione e l'agitatore del latte vengono risciacquati con acqua fredda e pulita del rubinetto (cioè acqua direttamente dal rubinetto, senza tubo). Se si utilizza un contenitore (brocca) per l'acqua di risciacquo, questo deve essere adeguatamente pulito e sterilizzato.

L'acqua di risciacquo deve essere sostituita al più tardi dopo 20 campionamenti.

7. Esecuzione del campionamento

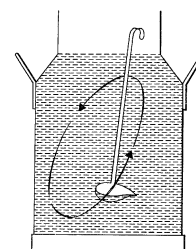
Un campione rappresentativo del latte di ciascun produttore deve essere prelevato da tutto il latte portato/preparato per la consegna. Ciò significa che un campione proporzionale alla quantità totale deve essere prelevato da ogni contenitore di trasporto.

7.1. Mescolare il latte

Secondo la norma SN ISO 707:2008, il latte deve essere mescolato fino a raggiungere una sufficiente omogeneità, evitando la formazione di schiuma.

7.1.1. Latte in bidone

Se il latte viene consegnato in bidoni due volte al giorno entro 2 ore dalla mungitura, il latte può essere mescolato rapidamente per 7-10 volte a forma di ellisse usando un mestolo o un agitatore (vedi illustrazione a destra).



7.1.2. Latte in cisterne o tini

Il latte deve essere mescolato nel modo più omogeneo possibile per almeno 5 minuti, muovendolo su e giù con un agitatore (figura a destra).

(Se il serbatoio è dotato di un sistema di agitazione che si accende periodicamente, il campione può essere prelevato già dopo 1 - 2 minuti di miscelazione).

Il movimento proprio del latte durante il trasporto al punto di scarico non è sufficiente per una miscelazione adeguata.



7.2. Manipolazione dei flaconi di campioni

7.2.1. Aprire il flacone del campione

La bottiglia campione deve essere aperta in corrispondenza delle "orecchie" del coperchio direttamente col manico del mestolo (svuotare bene il mestolo prima).

Ripiegare completamente il coperchio con la punta del mestolo.

Non toccare l'interno o i lati del coperchio con le dita! (illustrazioni a destra)



7.2.2. Chiusura del flacone del campione

Il coperchio può essere richiuso semplicemente ribaltandolo. Assicurarsi che il coperchio sia ben premuto, in modo che la bottiglia rimanga ben chiusa.

7.3. Campionamento rappresentativo

7.3.1. Produttori con container di trasporto

Il campione di latte viene prelevato dal latte ben mescolato con il mestolo dal contenitore di trasporto. Il flacone del campione deve essere riempito fino all'anello superiore (50 ml).

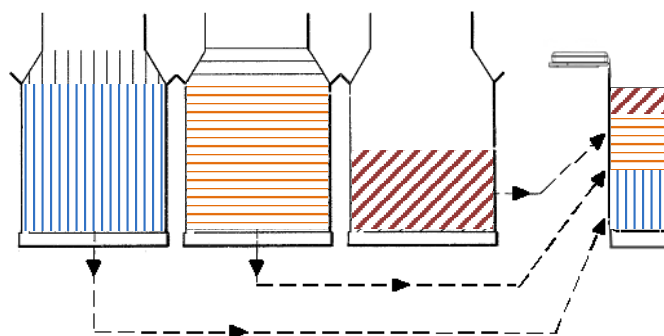
La bottiglia deve essere richiusa ermeticamente subito dopo il prelievo.

7.3.2. Produttori con due o quattro contenitori di trasporto

Con il mestolo, riempire il più possibile quantità parziali comparabili (aliquote) dal latte accuratamente mescolato di tutti i contenitori di trasporto fino all'anello superiore (50 ml) nel flacone campione.

I quattro anelli sulle bottiglie campione servono come punti di riferimento per le quantità parziali (principio: 2 contenitori = 2 anelli per contenitore, 3 contenitori = 1 1/3 anelli per contenitore, 4 contenitori = 1 anello per contenitore).

Le quantità parziali dei contenitori riempiti solo a metà devono essere prese in considerazione.

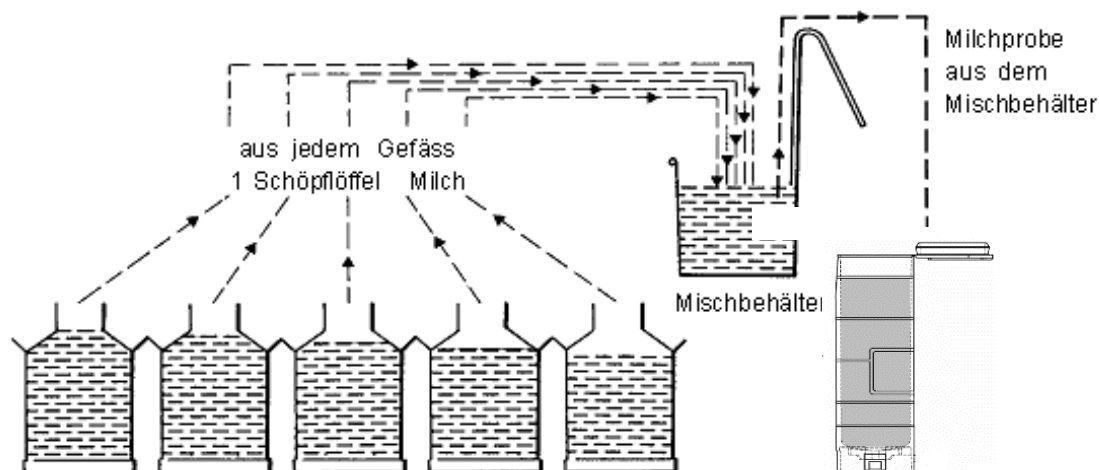


7.3.3. Produttori con cinque o più contenitori di trasporto

Se un produttore consegna più di quattro contenitori di trasporto con latte, deve essere prelevato un campione misto di tutto il latte da ciascun contenitore di trasporto.

Il campione misto viene fornito in un contenitore di miscelazione perfettamente pulito e sterilizzato (il contenitore appartiene al punto di campionamento). Al posto del contenitore di miscelazione può essere utilizzato anche il coperchio di un bidone del produttore interessato.

Un mestolo di latte ben miscelato viene versato nel contenitore di miscelazione da ciascun contenitore di trasporto. Dopo aver mescolato accuratamente queste quantità parziali nel contenitore di miscelazione, la bottiglia campione viene riempita con il mestolo fino all'anello superiore (50 ml).



Se i contenitori di trasporto non sono tutti della stessa dimensione, o se sono riempiti solo parzialmente, la quantità parziale per il campione di miscelazione deve essere adattata di conseguenza.

- Ad esempio, se una caraffa è piena solo a metà, si preleva solo $\frac{1}{2}$ misurino di latte da questa caraffa.
- Se i contenitori sono di dimensioni diverse, ad esempio se vengono consegnati altri barattoli oltre a un serbatoio del latte, il rapporto tra le quantità di campione deve essere regolato di conseguenza:

Esempio: 1 bidone da 40 litri

→ 1 mestolo per miscelare il campione

1 cisterna del latte da 600 litri

→ 15 mestoli per il campione di miscelazione

Miscelare il latte nel contenitore di miscelazione e riempire la bottiglia campione con il mestolo fino al segno dell'anello superiore.

7.4. Ulteriori disposizioni sul campionamento

Dopo ogni campionamento (ma non dopo aver prelevato il latte dai singoli contenitori di trasporto di un produttore), il mestolo e l'agitatore devono essere sciacquati nell'apposita brocca. Lasciare scolare bene il mestolo/agitatore prima di ogni nuovo campionamento.

Se si utilizza un contenitore di miscelazione, questo viene risciacquato allo stesso modo del mestolo tra due campioni. Prima dell'uso successivo, il contenitore di miscelazione deve essere svuotato accuratamente e risciacquato con latte proveniente da un contenitore di trasporto del produttore corrispondente. Questa misura è necessaria per garantire che il campione da prelevare non venga diluito.

Tutte le bottiglie di campione, comprese quelle vuote, devono essere restituite a Suisse-lab.

8. Raffreddamento e refrigerazione dei campioni

Fin dall'inizio della raccolta dei campioni, è necessario assicurarsi che questi vengano raffreddati in acqua ghiacciata o in acqua di rubinetto con cubetti di ghiaccio/sacchetti di ghiaccio subito dopo la raccolta.

Una volta completato il campionamento, i campioni devono essere conservati in frigorifero a 1-5 °C senza interruzioni fino al momento del prelievo.

Se i campioni vengono prelevati da latte consegnato la sera, devono essere conservati per tutta la notte a temperature comprese tra 1 e 5 °C in frigorifero/cella frigo.

I campioni non devono essere accessibili a persone non autorizzate.

9. Rapporto d'accompagnamento dei campioni di latte

Il rapporto d'accompagnamento (FO_729) per il campionamento CL viene sempre inviato insieme al materiale di campionamento e deve essere compilato correttamente al momento del prelievo.

- Data e ora del campionamento
- Eventuali modifiche (cambio di nome e indirizzo, trasferimenti di azienda)
- Osservazioni / anomalie durante il campionamento
- Motivo dei campioni mancanti
- Nome e firma del campionatore

Al termine del campionamento, la relazione di accompagnamento deve essere compilata in ogni sua parte, firmata e restituita al collettore insieme ai campioni.

10. Documenti correlati

AA_103: Attuazione delle disposizioni per il campionamento durante l'analisi del latte

FO_729: Relazione di accompagnamento per i campioni di analisi del latte