CAMPIONAMENTO DI LATTE CRUDO DI MASSA CON LATTOPRELEVATORE MANUALE PER UTENTI CONVENZIONATI

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione descrive le modalità operative per il prelievo di latte di massa con lattoprelevatore manuale fig. 1. Il metodo si applica al latte crudo nelle aziende di produzione primaria. Il campione prelevato deve essere rappresentativo di tutta la massa di latte prodotta. Le modalità di campionamento influenzano direttamente il risultato analitico.

2. DEFINIZIONI

Lattoprelevatore manuale (Fig. 1): asta cava lunga 80-100 cm, diametro interno 0,5 - 1 cm, all'estremità inferiore presenza di un disco del diametro di 13-15 cm, provvisto di 6/10 fori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

3.1 Decreto Ministeriale 26 marzo 1992- Attuazione della decisione n. 91/180CEE concernente la fissazione di metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente.

4. MODALITA' OPERATIVE

4.1 Gli utensili usati per il prelievo devono essere in acciaio inossidabile o in materiale che può essere facile da pulire e disinfettare, le sue superfici devono essere lisce e prive di fessure, gli spigoli devono essere arrotondati.

4.2 I contenitori per il campione di latte devono essere sterili, avere una capienza non inferiore a 40 ml, dotati di chiusura ermetica, diametro 3 mm, altezza 8 cm con fondo piatto.

4.3 Prima del prelievo agitare accuratamente la massa del latte. Nel caso di cisterne provviste di pale di movimentazione del latte, azionare gli agitatori meccanici per 5-10 minuti.

4.4 Spegnere l'agitatore del tank, completare l'agitazione manualmente con il lattoprelevatore manuale con movimenti di rotazioni alternate, dall'alto in basso e da destra a sinistra;

4.5 Nel caso di cisterne sprovviste di pale agitare manualmente la massa del latte immergendo ripetutamente il lattoprelevatore con movimenti di rotazioni alternate, dall'alto in basso e da destra a sinistra, riservando particolare attenzione alla dispersione del grasso affiorato e a quello aderente alle pareti della cisterna.

4.6 Il prelievo del campione deve avvenire immediatamente dopo l'agitazione.

4.7 Prelevare il campione da diverse posizioni e profondità immergendo lentamente l'asta del lattoprelevatore e tenendo libero il foro del manico, otturare il foro e trasferire nella provetta il latte contenuto nell'asta.

4.8 In presenza di più cisterne o di più bidoni, prelevare quote proporzionali alle rispettive quantità di latte; tali quote devono essere miscelate in apposito contenitore pulito, dal quale verrà poi prelevata la quantità di latte necessaria per gli esami di laboratorio (40 ml).

4.9 Identificare il contenitore con gli estremi dell'azienda, apponendovi sulla superficie una etichetta con il codice dell'azienda e la data di prelievo.

4.10 Immediatamente dopo il prelievo porre il contenitore in frigorifero o borsa termica e trasferirlo al laboratorio mantenendolo in stato di refrigerazione, cioè a temperature comprese tra 0 e 6 °C.
I campioni non devono essere posti a diretto contatto con le piastre refrigeranti né con accumulatori di freddo di qualunque tipo.

4.11 Per i campioni a cui è stato aggiunto il conservante al momento del prelievo (Bronopol nella dose di 250 microlitri/40 ml), la temperatura di trasporto deve essere la stessa sopra indicata.
Riportare i dati aziendali sul modulo di accompagnamento M1I 11 022

4.12 Dopo ogni prelievo il lattoprelevatore manuale deve essere accuratamente pulito con un detergente (soluzione di lavaggio utilizzato per l'impianto di mungitura) e risciacquato in acqua corrente e mantenuto pulito in un apposito contenitore.
4.13 Il lattoprelevatore manuale prima del suo utilizzo deve essere pulito e asciutto per evitare l'inquinamento del latte da prelevare.
4.14 Non effettuare il prelievo in caso di latte congelato anche parzialmente, in presenza di burrificazione e di grasso non disperdibile.
4.15 Il campione non può essere congelato.
4.16 Il campione sarà considerato non idoneo in presenza di alterazioni fisiche (flocculi e coaguli).
4.17 Il campione di latte deve essere consegnato alle Accettazioni dell'Istituto Zooprofilattico entro 12 ore dal prelievo, dal lunedì al mercoledì.
I Servizi Accettazione dell'Istituto Zooprofilattico saranno a disposizione per ogni eventuale chiarimento sulle modalità e tempi di conferimento dei campioni ai seguenti numeri di telefono:

- Sede di Sassari - 079 2892363 -366 -364
- Sede di Cagliari - 070 219141
- Sede di Nuoro - 0784 233899
- Sede di Oristano - 0783 351003
- Sede di Tortolì - 0782 624511

5. TEMPORALITA'

Non applicabile

6. DOCUMENTI CORRELATI

6.1 Guida al prelievo e recapito campioni
6.2 PG 11 006

7. RESPONSABILITA' E CONSERVAZIONE

E' facoltà del firmatario della convenzione con l'Ente avvalersi di personale qualificato per l'attività di prelievo, ma la responsabilità del prelievo, della conservazione e del trasporto dei campioni di latte è sempre dell'allevatore firmatario della convenzione con l'Ente. I laboratori dell'Istituto non sono responsabili dei risultati anomali attribuibili ad un non corretto campionamento del latte.

CAMPIONAMENTO DI LATTE CRUDO DI MASSA CON LATTOPRELEVATORE MANUALE PER UTENTI CONVENZIONATI

Fig. 1 Lattoprelevatore manuale

ELENCO REVISIONI				
REV	DATA	PAGINA	PARAGRAFO	MODIFICA
00	21/10/2015	-	-	stesura