

Istruzioni di lavoro per il campionamento automatico stazionario per l'analisi del latte

(Campionamento 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. Realizzazione del campionamento	3
7.1. Mescolare il latte	3
7.2. Raccolta del campione di controllo	3
7.3. Identificazione delle bottiglie di campione	3
7.3.1. Identificazione tramite campionatore	3
7.3.2. Identificazione tramite lettore di codici a barre	4
7.4. Campionamento automatico.....	4
8. Raffreddamento e refrigerazione dei campioni	4
9. Relazione di accompagnamento dei campioni di latte	4
10. Documenti applicabili	4

AA_112 Versione 3	Pagina 1 di 4
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 PA stazionario per l'analisi del latte (CL).

2. Ambito di applicazione

Per motivi di chiarezza, queste istruzioni sono redatte al maschile. Va da sé che si riferiscono sempre anche a persone di sesso femminile.

Le istruzioni di lavoro si applicano:

- a persone (campionatori) che prelevano i campioni di CL con sistemi di campionamento fissi e automatizzati;
- agli acquirenti primari di latte e gli operatori dei centri di raccolta che sono responsabili della raccolta dei campioni.

3. Disposizioni generali

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

L'analisi del latte con dispositivi PA automatici fissi può essere effettuata solo con dispositivi PA autorizzati.

Il campionatore o l'acquirente primario di latte o il gestore del centro di raccolta sono responsabili della manutenzione e della cura del dispositivo PA.

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 Süsselab 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 dell'acquirente primario di latte.

5. Stoccaggio del materiale per il campionamento

Per il campionamento CL si può utilizzare solo il materiale avvolto in plastica fornito dal centro di prova CL. Il materiale deve essere mantenuto nella confezione fino al momento dell'utilizzo e conservato in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere. In questo modo si garantisce che le bottiglie di campione rimangano sempre chiuse e che le membrane del coperchio non vengano danneggiate.

6. Preparazione del campionamento

L'unità PA deve essere in condizioni di perfetta pulizia e funzionalità, in modo che il campionamento sia sempre possibile. Il dispositivo PA deve essere pulito a fondo e l'acqua di risciacquo deve essere rimossa, soprattutto dopo i periodi di inattività.

La funzionalità del dispositivo PA deve essere registrata sul rapporto di accompagnamento.

Il materiale necessario per il campionamento e il raffreddamento/frigorifero dei campioni deve essere preparato con cura.

- Prima di iniziare il campionamento, è necessario preparare 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.
- Se, in casi eccezionali, i flaconi di campioni monouso non sono etichettati, le etichette fornite devono essere applicate verticalmente al flacone di campioni. L'etichetta non deve essere incollata al di sotto della seconda tacca dell'anello più bassa. Il bordo superiore dell'etichetta non deve sporgere oltre la bottiglia (vedere l'illustrazione a destra).
- Se necessario, viene fornito un agitatore per il latte (vedi illustrazione) in acciaio inox e in condizioni di perfetta pulizia e sterilizzazione.
- L'agitatore del latte viene sciacquato con acqua di rubinetto fredda e pulita (cioè direttamente dal rubinetto, senza tubo).



7. Realizzazione del campionamento

7.1. Mescolare il latte

Prima del pompaggio, il latte deve essere accuratamente mescolato nel contenitore di stoccaggio o di trasporto del produttore di latte. Il movimento del latte durante il trasporto al punto di scarico non è sufficiente a garantire una miscelazione adeguata. Nel caso di contenitori di raffreddamento con agitatore integrato, questo deve essere acceso prima del campionamento fino a garantire una miscelazione omogenea del latte (se non è stato acceso prima, almeno 1 minuto).

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

7.2. Raccolta del campione di controllo

Per il primo produttore, è necessario prima prelevare un campione di controllo manuale (AA_109) e riempirlo nell'apposito flacone (coperchio bianco). Il dispositivo PA viene quindi avviato.

Oltre al campione di controllo manuale, è necessario prelevare dal primo produttore anche il campione CL raccolto automaticamente. In questo modo è possibile verificare se il sistema di campionamento è perfettamente pulito e svuotato.

Il campione di controllo manuale può essere sostituito da un campione preliminare automatizzato per i dispositivi PA completamente automatizzati.

7.3. Identificazione delle bottiglie di campione

A seconda della funzione del sistema, il campione viene identificato e assegnato al produttore corretto manualmente dal campionatore stesso o tramite un lettore di codici a barre sul dispositivo PA.

7.3.1. Identificazione tramite campionatore

Le bottiglie campione sono già etichettate e vengono assegnate al produttore corretto dal campionatore. La parte superiore dell'etichetta, che viene strappata, funge da ricevuta per il produttore in questione.

7.3.2. Identificazione tramite lettore di codici a barre

Queste bottiglie di campione sono etichettate con un'etichetta apposta orizzontalmente, in modo da poter essere lette dal dispositivo PA. La corretta assegnazione delle bottiglie campione viene effettuata elettronicamente durante il campionamento utilizzando il numero di identificazione del produttore.

Le modalità di trasmissione dei dati in un formato standard definito sono oggetto di un accordo tra l'acquirente primario di latte e Suisselab. I dati devono essere trasmessi in forma elettronica e devono essere a disposizione di Suisselab al più tardi al momento dell'arrivo dei campioni.

7.4. Campionamento automatico

Ad eccezione dei campioni di controllo parzialmente raccolti manualmente, i campioni per il test del latte possono essere raccolti solo automaticamente (AA_106).

La quantità totale di latte deve essere impostata correttamente sul dispositivo PA. Ciò garantisce che il campione venga prelevato durante l'intero processo di estrazione e che il flacone del campione sia riempito correttamente.

Per i sistemi senza assegnazione elettronica, la sequenza cronologica esatta del prelievo dei campioni deve essere registrata sul rapporto di accompagnamento. Ciò consente a Suisselab di rintracciare eventuali deterioramenti.

I flaconi vuoti e non utilizzati devono sempre essere restituiti al raccoglitore di campioni Suisselab.

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 subito dopo la raccolta.

Al termine del campionamento, i campioni devono essere conservati ininterrottamente in un frigorifero/cella frigorifera a 1-5 °C fino al momento del prelievo.

Se i campioni vengono prelevati dal latte consegnato la sera, devono essere conservati per tutta la notte a una temperatura compresa tra 1 e 5 °C in frigorifero/cantina.

I campioni non devono essere accessibili a persone non autorizzate.

9. Relazione di accompagnamento dei campioni di latte

Al termine del campionamento, il campionatore deve compilare e firmare il corrispondente foglio di controllo (FO_720) o la relazione di accompagnamento (FO_729). Il foglio di controllo/la relazione di accompagnamento devono essere consegnati al raccoglitore di campioni insieme ai campioni.

10. Documenti applicabili

AA_103: Norme di attuazione per il campionamento durante l'analisi del latte

AA_106: Istruzioni di lavoro per l'attuazione del campionamento automatico

AA_109: Istruzioni di lavoro per l'attuazione del campionamento manuale

FO_720: Foglio di controllo per il prelievo CL automatizzato

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