

Risultati stagione 2014-2015 Piano di campionamento 2015-2016

Michela Favretti – IZS Venezia



Montebelluna, 22 ottobre 2015

Stagione 2014-2015

ASL	N. Conferitori
AZ-ULSS 01 VENETO - SERV. VET. - BELLUNO	4
AZ-ULSS 02 VENETO - SERV. VET. - FELTRE	5
AZ-ULSS 03 VENETO - SERV. VET.- BASSANO DEL GRAPPA	13
AZ-ULSS 04 VENETO - SERV. VET.- ALTO VICENTINO	2
AZ-ULSS 05 VENETO - SERV. VET. - OVEST VICENTINO	1
AZ-ULSS 07 VENETO - SERV. VET. - PIEVE DI SOLIGO	11
AZ-ULSS 08 VENETO - SERV. VET.- ASOLO	87
AZ-ULSS 09 VENETO - SERV. VET. - TREVISO	4
AZ-ULSS 10 VENETO ORIENTALE - SERV. VET. - SAN DONA' DI PIAVE	4
AZ-ULSS 13 VENETO - SERV. VET. - MIRANO	12
AZ-ULSS 14 VENETO - SERV. VET. - CHIOGGIA	1
AZ-ULSS 15 VENETO - SERV. VET. - ALTA PADOVANA	12
AZ-ULSS 16 VENETO - SERV. VET. - PADOVA	3
AZ-ULSS 17 VENETO - SERV. VET.- CONSELVE	1
AZ-ULSS 18 VENETO - SERV. VET. - ROVIGO	1
AZ-ULSS 20 VENETO - SERV. VET. - VERONA	7
AZ-ULSS 22 VENETO - SERV. VET. - BUSSOLENGO	10

178 conferitori

Carni suine

767



14 **+** *Listeria monocytogenes* <10 ufc/g

11 **+** *Salmonella* spp.



Listeria monocytogenes: 10 **+** su 26 analizzati

Salmonella spp. : 11 **+** su 37 analizzati

DATA ACCETTAZIONE	IDENTIFICATIVO AZIENDA	Esito (ufc/g)	Note
05/11/2014	N	2.800	Partita distrutta
09/12/2014	N	50	Stagionato assenza <i>L. monocytogenes</i>
16/01/2015	N	70	Stagionato assenza <i>L. monocytogenes</i>
24/12/2014	O	40	Stagionato non conferito

10 campioni con LM < 40 ufc/g

SALMONELLA SPP. - Sierotipo					
DATA ACCETTAZIONE	IDENTIFICATIVO AZIENDA	Lotto	Prodotto	Esito	N. campioni
17/12/2014	D	19/11/2014	Salame	S. BREDENEY	2 (1 mese)
14/01/2015	D	19/11/2014	Salame	S. BREDENEY	1 (2 mesi)
16/02/2015	D	19/11/2014	Soppressa	S. BREDENEY	1 (3 mesi)
22/04/2015	D	19/11/2014	Soppressa	S. BREDENEY	1 (5 mesi)

Impasto : LM < 40 ufc/g

LISTERIA MONOCYTOGENES A 37°C - CONTA IN PIASTRA

DATA ACCETTAZIONE	IDENTIFICATIVO AZIENDA	Lotto	Prodotto	Esito (ufc/g)	a _w
13/04/2015	P	30/12/2014	Salame	130.000	0,92
13/04/2015	P	30/12/2014	Salame	150.000	0,92
13/04/2015	P	30/12/2014	Soppressa	140.000	0,94
13/04/2015	P	30/12/2014	Soppressa	85.000	0,92
20/05/2015	P	30/12/2014	Soppressa	150.000	0,87-0,89
20/05/2015	P	30/12/2014	Soppressa	3.300	0,87-0,89
20/05/2015	P	30/12/2014	Salame	290.000	0,87-0,89
20/05/2015	P	30/12/2014	Salame	410.000	0,87-0,89

Altre matrici



nessuna positività



162 analisi: 93 campioni conformi e 30 NC



604 analisi: 136 campioni conformi, 15 NC

(pH>4,20 e brix <65%), 16 NC (muffe o lieviti)

Piano di campionamento 2015-2016



A1 Impasti freschi

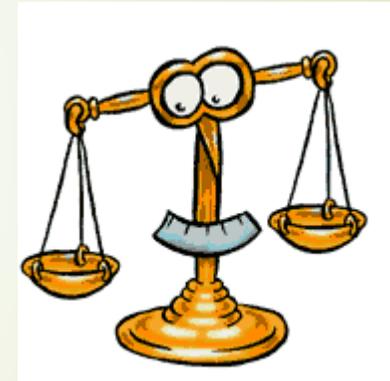
Gli **impasti freschi** (200 grammi) di **ogni lotto** devono essere sottoposti alla ricerca di:

- *Salmonella* spp
- *Listeria monocytogenes*



Gli operatori devono:

- Avvisare al momento della macellazione per il campionamento degli impasti freschi
- Monitorare il calo peso di 5 salami e 5 sopresse
- Avvisare al raggiungimento del 25% di calo peso per l'analisi sullo stagionato



Salumi stagionati

Se **tutti** i campioni di impasto sono risultati **negativi**, prelevare un salame e una soppressa (200 grammi dalla porzione centrale) a fine stagionatura (25% calo peso) per la misurazione dell' a_w e del pH.



+



Salumi stagionati

Se un campione di impasto è risultato **positivo** per un patogeno, il lotto va bloccato e

- prelevare **2 salami** a fine stagionatura (25% calo peso)
- prelevare **2 porzioni di soppressa** a fine stagionatura (25% calo peso)



dal lotto risultato positivo per la ricerca del patogeno riscontrato e la misurazione dell' a_w e del pH **fino a negativizzazione**

Nel caso di *Listeria monocytogenes*, se l'impasto è positivo alla qualitativa ma alla quantitativa esito inferiore a 10 ufc/g, il lotto si considera negativo.

Tamponi ambientali

Gli **ambienti di lavoro puliti** devono essere sottoposti almeno una volta per stagione produttiva, alla ricerca di:

- Enterobatteri e carica batterica mesofila**
- Listeria monocytogenes****

per valutare l'efficacia delle procedure di pulizia e sanificazione

Indicare sempre la superficie campionata



*Per *Listeria monocytogenes* è necessaria una spugnetta a parte

Tamponi ambientali

Limiti suggeriti:

- enterobatteri <50 ufc/cm²
- carica batterica mesofila < 200 ufc/cm²

- *Listeria monocytogenes* deve essere assente

In caso di positività si procede a ulteriore pulizia e sanificazione e si ripete il campionamento.

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL SUINI STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza N. PPL
 Nome azienda
 Cod. Aziendale
 Via Comune
 Tel.

SPUGNETTE AMBIENTALI

1 cm² CMT ENT LM
 2 cm² CMT ENT LM
 3 cm² CMT ENT LM
 4 cm² CMT ENT LM

NON E' POSSIBILE ESEGUIRE SULLA STESSA SPUGNETTA LA RICERCA PER LISTERIA MONOCYTOGENES E LE ALTRE RICERCHE
 CMT:carica batteri mesofila; ENT:enterobatteri; LM:Listeria monocytogenes

IMPASTO - INGREDIENTI

carne suina sale % pepe % aromi:
 conservanti:
 altri ingredienti:

CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE	ANALISI RICHIESTE
IMPASTO FRESCO IMPASTO per salame e sopressa • PARTITA di Kg. • ottenuti da n° SUINI	(insacco) • <input type="checkbox"/> stesso giorno dell'insacco <input type="checkbox"/> il giorno precedente e conservato a T°	<input type="checkbox"/> Analisi per <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp.
INSACCATO STAGIONATO <input type="checkbox"/> SALAME <input type="checkbox"/> SOPRESSA	(LOTTO / DATA DI PRODUZIONE) <input type="checkbox"/> MONITORAGGIO GENERALE: controllo insaccato al 25% calo peso <input type="checkbox"/> MONITORAGGIO PARTICOLARE: controllo n. 2 campioni in seguito a positività per	ANALISI RICHIESTE <input type="checkbox"/> Aw e pH <input type="checkbox"/> Aw, pH e ricontrollo patogeno precedentemente riscontrato

Note:
 Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.
 DATA
 IL CONFERENTE
 (nome e cognome leggibili) (firma)



I semafori del sito ppl...



Impasto fresco	Assenza patogeni
Insaccato stagionato	$A_w < 0,92$, assenza di patogeni
Nei tamponi ambientali	Assenza di <i>Listeria m.</i> , microrganismi mesofili < 200 ufc/cm ² ; enterobatteri < 50 ufc/cm ²



Nei tamponi ambientali	microrganismi mesofili > 200 ufc/cm ² ; enterobatteri > 50 ufc/cm ²
------------------------	---



Impasto fresco	Presenza di uno/più patogeni
Insaccato stagionato	$A_w > 0,92$; Presenza di uno/più patogeni
Nei tamponi ambientali	Presenza di <i>Listeria monocytogenes</i>

A2 Avicunicoli

Prelievo di

- sovrascarpe (polli)

- feci (conigli)

per la ricerca di
Salmonella spp.



Tamponi ambientali avicunicoli

Analisi nei locali di lavorazione per la ricerca di

- enterobatteri,
- carica batterica mesofila,
- Salmonella spp.*,
- Listeria monocytogenes*



I semafori del sito ppl...



Feci/sovrascarpe	Assenza <i>Salmonella spp.</i>
Nei tamponi ambientali	Assenza di <i>Listeria m.</i> , assenza di <i>Salmonella spp.</i> , microrganismi mesofili < 200 ufc/cm ² ; enterobatteri < 50 ufc/cm ²



Nei tamponi ambientali	microrganismi mesofili > 200 ufc/cm ² ; enterobatteri > 50 ufc/cm ²
------------------------	---



Feci/sovrascarpe	Presenza <i>Salmonella spp.</i>
Nei tamponi ambientali	Presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> Presenza di <i>Salmonella spp.</i>

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL AVICNICOLI STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza	N. PPL
Nome azienda	
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

SPUGNETTE AMBIENTALI

1.....cm² CMT ENT LM SALM

2.....cm² CMT ENT LM SALM

3.....cm² CMT ENT LM SALM

4.....cm² CMT ENT LM SALM

NON E' POSSIBILE ESEGUIRE SULLA STESSA SPUGNETTA LA RICERCA PER LISTERIA MONOCYTOGENES E LE ALTRE RICERCHE

CMT:carica batt mesofila; ENT:enterobatteri; LM:Listeria monocytogenes SALM: Salmonella spp.

ALLEVAMENTO	<input type="checkbox"/> CONIGLI	CONIGLI
	<input type="checkbox"/> POLLI	
<input type="checkbox"/> ALL'APERTO	<input type="checkbox"/> CALZARI DA LETTIERA	<input type="checkbox"/> FECI POOL - Salmonella spp.
<input type="checkbox"/> AL CHIUSO	- Salmonella spp.	
N. ANIMALI		

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

DATA.....

IL CONFERENTE

.....
(nome e cognome leggibili) (firma)

A3 Miele, prodotti dolciari a base miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele

Analisi di un vasetto di miele con frutta secca per tipo di frutta.

Requisiti:

$aw < 0,92$



Analisi di una confezione di idromele e aceto di miele

Requisiti:

$pH < 4,20$



ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL MIELE STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza	N. PPL
Nome azienda	
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

MIELE	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> PRODOTTI A BASE MIELE CON FRUTTA SECCA	<input type="checkbox"/> aw

SUCCHI	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> IDROMELE <input type="checkbox"/> ACETO DI MIELE <input type="checkbox"/> BIRRA DI MIELE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> pH

Note:.....

Il campione viene inviato all'ISVe – S. Donà di Piave per le analisi previste dal protocollo PPL .

DATA.....
 IL CONFERENTE
 (nome e cognome leggibili) (firma)

A4 Confetture, marmellate, composte, sciroppi, succhi di frutta

Analisi di un vasetto di confettura per tipo di frutta.



Requisiti:

pH < 4,20 o gradi brix > 65% e

bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente
oppure, se non fatti bollire, refrigerati con SL < 3 gg

Analisi per pH e muffe e lieviti.

Nel caso il pH sia > 4,20 i gradi brix (contenuto zuccherino) devono essere > 65.



I semafori del sito ppl...



Semaforo verde se $\text{pH} < 4,20$ e muffe e lieviti < 100 ufc/g.

Se il pH è superiore a $4,20$ il contenuto zuccherino deve essere > 65 .



Semaforo rosso se pH superiore a $4,20$ e grado zuccherino inferiore al 65% , se presenza di muffe.

A4 conserve vegetali sottolio, sottaceto e altre conserve

Analisi di un vasetto di conserva vegetale per tipo



Requisiti:

pH < 4,20 o contenuto di sale > 20% ($a_w < 0,83$)

bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente
oppure, se non fatti bollire, refrigerati con SL < 3 gg

Vegetali di spessore < 1 cm

Analisi per pH e/o a_w



A4 Vegetali fermentati

Requisiti:

Fermentati per almeno 45 giorni, naturalmente o mediante starter.

pH < 4,20

Confezionati non ermeticamente, etichettati con «da conservare al fresco» e con SL <15 gg



I semafori del sito ppl...



Semaforo verde se pH inferiore a 4,20 o
 $aw < 0,83$



Semaforo rosso se pH superiore a 4,20 o
 $aw > 0,83$

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL VEGETALI STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza	N. PPL
Nome azienda	
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

CAMPIONE	NOME PRODOTTO:	ANALISI RICHIESTE
<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <input type="checkbox"/> SCIROPPO <input type="checkbox"/> LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> Muffe e lieviti <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Gradi brix (solo se pH>4,20)

CAMPIONE	NOME PRODOTTO:	ANALISI RICHIESTE
<input type="checkbox"/> CONSERVA CON OLIO <input type="checkbox"/> CONSERVA SENZA OLIO <input type="checkbox"/> LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH

CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	ANALISI RICHIESTE
<input type="checkbox"/> DADO VEGETALE	<input type="checkbox"/> aw

CAMPIONE	NOME PRODOTTO:	ANALISI RICHIESTE
<input type="checkbox"/> SUCCO DI FRUTTA <input type="checkbox"/> SIDRO <input type="checkbox"/> LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH

CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	ANALISI RICHIESTE
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> pH

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE		DETTAGLIO INGREDIENTI	QUANTITA' (%)
1.	6.	Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
2.	7.	Quale?
3.	8.	Utilizzo zucchero? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
4.	9.	Utilizzo sale? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
5.	10.	Utilizzo aceto? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
		Utilizzo alcol? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
TIPOLOGIA CONTENITORI		QUANTITA' PRODOTTE PER LAVORAZIONE	QUANTITA' PRODOTTE PER ANNO
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ml <input type="checkbox"/> Bottiglia vetro ml <input type="checkbox"/> ml	
TRATTAMENTO TERMICO		PER QUANTO TEMPO?	A CHE TEMPERATURA?
<input type="checkbox"/> Scottatura verdura <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Bollitura in pentola <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trattamento termico post invasettamento <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	

Note:.....

Il campione viene inviato all'IZSVe – S. Donà di Piave per le analisi previste dal protocollo PPL .

DATA.....

IL CONFERENTE

.....
 (nome e cognome leggibili)
 (firma)

A5 Pane e prodotti da forno

Valutazione della stabilità dei prodotti confezionati (grissini, biscotti, ecc.)

Analisi di una confezione **per lotto di produzione** per la ricerca di microrganismi mesofili a 30°C (CBMT)



Valutazione di micotossine su farine, se macinate in mulino proprio

CBMT < 1.000.000 ufc/g



**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL PANE E PRODOTTI DA FORNO STAGIONE 2015/2016**

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

MULINO PROPRIO	<input type="checkbox"/> FARINA <input type="checkbox"/> LOTTO/DATA DI PRODUZIONE <input type="checkbox"/>	TIPO DI FARINA <input type="checkbox"/> MAIS <input type="checkbox"/> GRANO <input type="checkbox"/> AVENA <input type="checkbox"/> SEGALE <input type="checkbox"/>	ANALISI <input type="checkbox"/> AFLATOSSINE <input type="checkbox"/> ZERALENONE <input type="checkbox"/> DEOSSIVALENOLO <input type="checkbox"/> OCRATOSSINE <input type="checkbox"/>

PRODOTTI DA FORNO	<input type="checkbox"/> BISCOTTI <input type="checkbox"/> GRISSINI <input type="checkbox"/>	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	ANALISI <input type="checkbox"/> MICRORGANISMI MESOFILI A 30°C

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

DATA.....
 IL CONFERENTE

 (nome e cognome leggibili) (firma)

A6 Olio extravergine di oliva

Acidità massima 0,5%



A7 prodotti lattiero caseari di malga e piccoli caseifici aziendali

Analisi:

- Il produttore verifica periodicamente la conformità del latte (carica e cellule somatiche)
- Latte di massa: analisi mensile del prelevato in azienda dal tank di raffreddamento o dalla vasca di raccolta per ricerca stafilococchi coagulasi positivi (SC+).
- **Il campione è conforme se SC+ inferiore a 2.000 ufc/ml.**
- In caso di superamento del limite analisi del latte delle singole bovine per ricerca SC+ e valutazione del piano di risanamento.
- **PRIMA DELLA MONTICAZIONE:** Analisi per SC+ da singola bovina solo se capi provenienti da stalle non monitorate durante l'anno per SC+ latte di massa o se stalle non conformi per carica batterica e/o cellule somatiche

A7 prodotti lattiero caseari di malga e piccoli caseifici aziendali

Formaggi freschi, burro, ricotta, ecc:

- ▶ Per tipologia di prodotto prelevare/inviare: 1 campione (durante la fase di stagionatura) per la conta di SC+, la ricerca di *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli*.
- ▶ In caso di valori di SC+ > 10⁴ procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche.
- ▶ Il campione è conforme se assenza di enterotossine, assenza *L. monocytogenes*, *E. coli* max 1.000 ufc/g per il formaggio e 100 ufc/g per burro e ricotta.

Tamponi ambientali: ricerca *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli* su fascere, stampi, tavoli di lavoro.

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL
CASEIFICI E MALGHE 2015/2016

ULSS di appartenenza	N. PPL
Nome azienda	
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	
Malga	Cod. Malga
Comune	

LATTE

Latte di massa - prelievo del..... N. animali in lattazione.....

Analisi: Stafilococchi coagulasi positivi

LATTE - CONTROLLO PRE MONTICAZIONE

Latte singolo capo - prelievo del..... N. campioni conferiti.....

Analisi: Stafilococchi coagulasi positivi

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Formaggio Data produzione.....

Burro Data produzione.....

Ricotta Data produzione.....

Analisi: Stafilococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes E. coli

SPUGNETTE AMBIENTALI

1..... cm² E. COLI LM

2..... cm² E. COLI LM

3..... cm² E. COLI LM

4..... cm² E. COLI LM

PER LA RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES UTILIZZARE UNA SPUGNETTA A PARTE
E. COLI: Escherichia coli beta glucuronidasi positivi; LM: Listeria monocytogenes

Note:.....

DATA.....

IL CONFERENTE

..... (nome e cognome leggibili) (firma)

A8 chioccioline vive e trasformate

- ▶ Valutazione di *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* su campione congelato, analisi da eseguirsi una volta all'anno.
- ▶ **Il prodotto risulta conforme se assenza di microrganismi patogeni.**



ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL LUMACHE STAGIONE 2015/2016

ULSS di appartenenza	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

LUMACHE CONGELATE	LOTTO/DATA DI PRODUZIONE.....	ANALISI
		<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>

TRATTAMENTO TERMICO	
<input type="checkbox"/> Utilizzo abbattitore	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Utilizzo congelatore	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

DATA..... IL CONFERENTE
..... (nome e cognome leggibili) (firma)



Il Sito ppl

Come accedere?

<http://www.pplveneto.it/>

Inviare una mail a mfavretti@izsvenezie.it indicando:

- ▶ Nome e cognome
- ▶ Codice Aziendale

NOME PRODOTTO: COMPOSTA DI PESCHE 3714
 DATA PRODUZIONE: _____

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE		DETTAGLIO INGREDIENTI	QUANTITA' (%)
1. PESCHIE	6.	Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
2. ZUCCHERO	7. <u>1. Laboratorio di San Diana di Ave</u>	Quale?
3. FRUTTA - PEC.	8. <u>1. Laboratorio di San Diana di Ave</u>	Utilizzo zucchero? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	50%
4.	9. <u>1. Laboratorio di San Diana di Ave</u>	Utilizzo sale? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
5.	10.	Utilizzo aceto? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
TIPOLOGIA CONTENITORI		Utilizzo alcool? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
<input checked="" type="checkbox"/> Vaso vetro 250 ml	QUANTITA' PRODOTTE PER LAVORAZIONE
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ml
<input type="checkbox"/> Bottiglia vetro ml
<input type="checkbox"/> ml
TRATTAMENTO TERMICO		QUANTITA' PRODOTTE PER ANNO
<input type="checkbox"/> Scottatura verdura <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	PER QUANTO TEMPO?
<input checked="" type="checkbox"/> Bollitura in pentola FRUTTA	20 MINUTI
<input type="checkbox"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
<input checked="" type="checkbox"/> IN VASO A CALDO

..... Campione consegnato c/o I. Z. S. - Sezione di Treviso
 Il: 16/3/15 ore 9:50
 temperatura rilevata