

A.R.A.L.

**ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI
LOMBARDIA**

SERVIZIO S.A.T.A.

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

AI SENSI DEI REG. CE 178/02 e 852/2004

Questo manuale è stato prodotto grazie a competenze e professionalità sviluppate nell'ambito del progetto "Bimatec" e delle attività del "SATA", con la collaborazione di AIA.

Il progetto "Bimatec" è stato presentato dall'ARAL e finanziato dalla Regione Lombardia con il Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2001-2003.

Il "SATA", Servizio di Assistenza Tecnica agli Allevamenti, è finanziato dalla D.G. Agricoltura della Regione Lombardia ed affidato ad ARAL con procedura di gara europea.

Premessa

Le finalità del presente manuale sono quelle di integrare a livello di allevamento le indicazioni di corretta prassi operativa derivanti dalle Linee guida AIA validate dal Ministero della Salute con lettera del 18 maggio 2006 prot. DGVA-IX-19632-P con le prescrizioni in materia di igiene, sicurezza e tracciabilità specifiche per la produzione primaria, come riportato nell'allegato I (produzione primaria) del reg CE 852/04.

L'ARAL predispone questo manuale per le aziende di bovini da latte associate al Sistema degli Allevatori intendendo con esso valorizzare le attività istituzionali svolte per conto dell'Ente Pubblico e il patrimonio di conoscenze tecniche costruito negli anni dal sistema.

Agli allevamenti che operano su tutto il territorio regionale che aderiscono al Sistema degli Allevatori le Associazioni assicurano:

- La presenza in stalla periodica e continuativa di personale tecnico specializzato (controllori zootecnici, tecnici SCM). Il personale di campagna opera secondo norme e procedure standard, uniformi su tutto il territorio nazionale. In particolare, i controllori zootecnici ed i tecnici SCM sono formati e abilitati direttamente dall'AIA, la quale assicura attività di aggiornamento continuo, secondo degli standard di riferimento conformi alla norma ISO 9001:2000.
- Raccolta del campione di latte individuale su cui vengono effettuate le analisi qualitative con periodicità definita.
- Consulenza aziendale specialistica (tecnici SATA).
- Elaborazione periodica di dati per la valutazione della situazione igienico-sanitaria della stalla, il calcolo di indici sul benessere animale (indici SATA).

Ovviamente essendo l'ARAL rappresentativa delle varie realtà territoriali, il presente manuale dovrà necessariamente essere adattato da ogni APA, attraverso i propri tecnici, alla propria realtà produttiva, tenendo conto delle specificità di ogni singola azienda.

Il presente manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte è redatto ai sensi dei regg. CE 852/04, 853/04, 183/05, 178/02 e DL 158/06, pertanto la sua corretta applicazione garantisce la sicurezza, l'igienicità e la tracciabilità delle produzioni. e conforma gli allevatori stessi al rispetto delle prescrizioni dei regolamenti suddetti, oltre ad essere rispondente agli obblighi imposti dal 1° gennaio 2007 dalla condizionalità, in merito al benessere animale.

Inoltre il manuale rappresenta la possibilità per gli allevatori di valorizzare il proprio prodotto, in quanto l'adesione al sistema AIA di fatto garantisce l'origine nazionale del latte.

Tale manuale vuole rispondere alle esigenze degli allevatori di bovini da latte e analizza le problematiche relative alla gestione di tutto il processo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla consegna del prodotto finito, compresa la gestione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature.

Il manuale fornisce informazioni sui pericoli che possono insorgere nella produzione del latte, e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli stessi basandosi, come vuole la normativa, sui principi dell'HACCP.

Il manuale, infine, riporta i documenti di registrazione necessari per garantire il rispetto delle prescrizioni previste dalla Normativa vigente.

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

Edizione n. 0

Revisione n. 0 del 06/07/2007

INDICE DELLE REVISIONI

REV.	DATA	Motivo della revisione
0	06/07/2007	Prima edizione

Indice

1. Scopo	4
2. Campo di applicazione	4
3. Riferimenti legislativi, normativi e interni	4
3.1 Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari.....	4
3.2 Norme e documenti interni.....	7
3.3 Norme UNI.....	7
4. Definizioni e abbreviazioni	8
5. Descrizione dell’azienda	10
6. Descrizione del prodotto e destinazione	10
7. Descrizione dei processi produttivi	11
7.1 <i>Processo di campagna</i>	12
7.1.1 Pascolo.....	12
7.2 <i>Processo di approvvigionamento e stoccaggio</i>	13
7.2.1 Approvvigionamento dei “prodotti critici”	13
7.2.2 Gestione dei fornitori	14
7.2.3 Stoccaggio.....	14
Diagramma di flusso “approvvigionamento”	15
7.3 <i>Processo di alimentazione</i>	16
7.3.1 Razione e razionamento.....	16
Diagramma di flusso “alimentazione”	17
7.4 <i>Processo di allevamento</i>	17
7.4 <i>Processo di allevamento</i>	17
7.4.1 Trattamenti sanitari degli animali	17
7.4.2 Vacche che compongono il lotto di produzione.....	17
Diagramma di flusso “allevamento”	18
7.5 <i>Processo di mungitura</i>	19
7.6 <i>Processo di conservazione e consegna latte</i>	21
7.6.1 Consegna latte.....	21
7.6.2 Vendita diretta latte crudo.....	22
Diagramma di flusso “Conservazione, consegna e vendita diretta”	23
7.7 <i>Strutture, impianti ed attrezzature</i>	23
8. Piano Di Autocontrollo	24
8.1 <i>Definizione dei pericoli relativi alla produzione di latte</i>	24
Allegato 1:Linee guida per il Piano dei controlli	25
9. Gestione del prodotto non conforme	31
10. Verifica del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo	31
11. Addestramento	31
12. Documenti di Registrazione	32
ALLEGATO 2 REQUISITI DEL PRODOTTO	33
Esempi di modulistica	34

1. SCOPO

Nel presente manuale vengono formalizzate le modalità operative atte a garantire la sicurezza alimentare e la tracciabilità del latte prodotto ai sensi dei reg CE 852/04, 853/04 e 178/02, nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli animali ai sensi del reg CE 183/05.

Il manuale vuole fornire informazioni sui pericoli che possono insorgere nella produzione di latte, ad esempio contaminazioni da micotossine, uso di acqua, uso di prodotti fitosanitari e biocidi, uso di medicinali veterinari e additivi nei mangimi, gestione dei mangimi/animali/prodotti, compresa la corretta gestione delle registrazioni documentali.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente manuale per l'azienda agricola e zootecnica si applica alla gestione e controllo delle attività critiche a partire dalla produzione di campagna, alla gestione degli animali, degli alimenti zootecnici, dei biocidi e dei fornitori, fino alla gestione del prodotto latte crudo alla stalla, compresi impianti, strutture ed attrezzature, fino alla sua eventuale vendita diretta tramite distributori.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI, NORMATIVI E INTERNI

3.1 Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari

Riproduzione Animale e Controlli Funzionali

- Legge 30 del 15/01/1991 "Disciplina della riproduzione animale" e successive modificazioni ed integrazioni
- Legge 3 agosto 1999, n. 280 Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio, del 23 giugno 1994
- DM del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 aprile 2000 e successive modifiche" Programma dei Controlli Funzionali per ogni specie razza e, tipo genetico"
- Regolamento per lo svolgimento dei controlli della produzione del latte nella specie bovina (DM 24.5.67 modificato con DM 28.9.81)

Medicinali e Polizia Veterinaria

- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954
- D.lvo n. 119 e successive modificazioni recante "Attuazione delle direttive n. 81/852/CEE, n. 87/20/CEE e n. 90/676/CEE relative ai medicinali veterinari"
- DM 18/9/93 "Approvazione del modello di ricetta medico-veterinaria"
- DM 28/5/92 "Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati ai macelli pubblici e privati".
- Dir.CE 2003/74/CE del 22/09/2003 che modifica la Dir. 96/22/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali

- Reg.CE n.1774/2002 del 03/10/2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
- D.lvo n.158 del 16/03/2006 "Attuazione della Dir. 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali
- Direttiva del Consiglio 70/524/CEE, del 23 novembre 1970, relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali e successive modifiche ed integrazioni
- Direttiva 74/63/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1973, relativa alla fissazione di quantità massime per le sostanze e per i prodotti indesiderabili negli alimenti per gli animali e successive modifiche ed integrazioni
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
- DPR 290/91 "Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio ed alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n. 46, all. 1, Legge n. 59/1997)

Anagrafe

- DPR n.317 del 30/04/1996 recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.
- Circolare 14/8/96 n. 11 "Norme tecniche di indirizzo per l'applicazione del DPR 30/4/96 n. 317 Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione ed alla registrazione degli animali".
- Reg.CE 1760/2000 del 17/07/2000 e successive modificazioni, che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg.CEn. 820/97.
- DPR 437 del 19/10/2000 recante modalità per l'identificazione e la registrazione dei bovini.
- Decreto Min. San. del 31/01/2002 "Disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina".
- Decreto Min.San. del 13/10/2004 che modifica il decreto 31/01/2002, concernente "Disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina"
- Provvedimento 26/05/2005 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano recante "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina"

Latte e sua Commercializzazione

- DM n. 185 del 09/05/1991 "Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità".
- Legge n. 169 del 03/05/1989 "disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino".
- Legge 30 maggio 2003, n. 119 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 marzo 2003, n. 49, recante riforma della normativa in tema di applicazione del prelievo supplementare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari "

- **Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228** –Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'art. 7 della Legge 5 marzo 2001, n. 57
- **Decreto D.G. Sanità 21 marzo 2003, n. 228** –Procedure per l'attuazione dei controlli sul latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato alta qualità ai sensi del Decreto Ministero Sanità 9 maggio 1991, n. 185
- **Legge Regionale 4 agosto 2003, n. 12** –Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica
- **Circolare D.G. Sanità 17 novembre 2004, n. 39** –Linee guida ed istruzioni operative relative alla vendita di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale.
- **Circolare D.G. Sanità 24 maggio 2005 n. 20** –Circolare regionale 17 novembre 2004, n. 39 – Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell'azienda agricola di produzione.
- **Circolare D.G. Sanità 20 luglio 2005 n.35416** –Circolare regionale 17 novembre 2004, n. 39 – Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell'azienda agricola di produzione e n.20/SAN del 24 maggio 2005 di pari oggetto.
- **Decreto D.G. Sanità 08/06/2006, n. 6397-** Adattamento di alcuni requisiti di cui all'Allegato 3 al Regolamento 853/2004 e relative definizioni.
- **Decreto D.G. Sanità 21/09/2006, n. 10351-** Procedure per l'esecuzione dei controlli veterinari nelle aziende di produzione e sul latte crudo.
- **Legge regionale del 2 aprile 2007 n.8** Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio sanitarie.Collegato.
- **Circolare D.G. Sanità del 6 aprile 2007 n.11** Prime indicazioni operative di carattere sanitario per l'applicazione della legge regionale del 2 aprile 2007 n.8 Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio sanitarie. Collegato.
- **Circolare D.G. Sanità del 13 aprile 2007 n. 13** Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell'azienda agricola di produzione –Modifica ed integrazione alle Circolari 39/SAN del 17 novembre 2004 e 20/SAN del 24 maggio 2005.
- **Circolare D.G. Sanità del 29 giugno 2007 n. 19** Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell'azienda agricola di produzione –Modifica ed integrazione alle Circolari 39/SAN del 17 novembre 2004 e 20/SAN del 24 maggio 2005. Precisazioni.

Protezione Animali

- Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 “Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 “Attuazione della direttiva 91/629/cee che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli”
- Decreto Legislativo 1 settembre 1998, n. 331 “Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alle norme minime per la protezione dei vitelli. Ecologia”
- Direttiva 91/629/CEE del Consiglio, del 19 novembre 1991, che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti e successive modifiche ed integrazioni

Rintracciabilità e Sicurezza Alimentare

- Reg. CEE n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"
- D.M. 27 maggio 2004 "Rintracciabilità e scadenza del latte fresco"
- Reg. CEE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CEE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Circolare 9 giugno 1999, n.10 - Ministero della sanità - Direttive in materia di controllo ufficiale sui prodotti alimentari: valori massimi ammissibili di micotossine nelle derrate alimentari di origine nazionale, comunitaria e Paesi terzi
- Reg. (CE) N. 183/2005 del parlamento europeo e del consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
- D.Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano".

Responsabilità del Produttore

- D.lvo 28/02/2001 n. 25 "Attuazione della Direttiva n. 199/34/CE che modifica la Direttiva 85/374/CE in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

Varie

- Normative Regionali
- Piani Interregionali di Assistenza Tecnica

3.2 Norme e documenti interni

- Linee guida per la definizione di un manuale per la rintracciabilità e l'autocontrollo nelle aziende iscritte al sistema italiano allevatori rev. 1 del 17/03/2006
- Delibere dei Comitati Tecnici Centrali pubblicate sui notiziari CTC Latte.
- Disciplinare operativo degli Ispettori per i controlli funzionali bovini da latte (14.12.01 rev.00)
- Disciplinare dell'attività del Servizio Controllo Mungitrici (05/02/2004 rev. 00)
- Disciplinare del Laboratorio Standard Latte e della rete dei laboratori delle Associazioni Allevatori (12/12/2001 rev. 01)
- Manuale del Controllore zootecnico

3.3 Norme UNI

- Norma UNI 10939:01 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, principi generali per la progettazione e l'attuazione.
- Norma UNI 11020:02 Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari, principi e requisiti per la realizzazione
- Norma UNI 10854:99 Linee guida per la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Igiene (Codex Alimentarius-Direttiva CEE 93/43)

Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari

Tracciabilità

Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali).

Metodo HACCP

metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi

Pericolo

agente biologico, chimico o fisico avente la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore

Rischio

probabilità di evenienza di un pericolo

Punto di Controllo Critico (CCP)

Un CCP è rappresentato da un impianto, un'operazione o un'attività del flusso di lavorazione in corrispondenza del quale può essere effettuato un controllo su uno o più fattori tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo un evento dannoso per la sicurezza del prodotto.

Non Conformità (NC)

Qualsiasi scostamento dai parametri di processo o specifiche stabiliti.

AIA: Associazione Italiana Allevatori

Allevamento iscritto al Sistema degli Allevatori (di seguito denominato "Allevamento" o "Azienda"): Unità produttiva che aderisce ad un'Associazione Provinciale Allevatori e che viene identificata univocamente tramite il codice AUA (Anagrafe Unificata Allevamento) al fine di permetterne l'inserimento nella Banca Dati del Sistema Allevatori. L'Unità produttiva così identificata può essere iscritta o meno ai Controlli Funzionali (CCFF) per i controlli della produttività (latte e carne) utili ai fini della selezione del bestiame.

Alimento (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare»)[Reg. 178/2002]: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

APA: Associazione Provinciale Allevatori.

ARA: Associazione Regionale Allevatori.

ANA: Associazione Nazionale Allevatori

CCFF: Controlli Funzionali (come da DM del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 aprile 2000 e successive modifiche” Programma dei Controlli Funzionali per ogni specie razza e, tipo genetico”)Dati rilevati sui singoli animali presso gli allevamenti iscritti e relativi a:

- Identificazione univoca dell'animale e dell'allevamento in cui viene controllato.
- Misure relative a performances produttive e riproduttive (kg latte, numero di inseminazioni per fecondazione, numero di lattazioni, numero di mungiture praticate in azienda, n. di parti, n. di nati, etc.)
- Misure analitiche effettuate su matrice biologica dell'animale (% grasso, % proteina, numero di cellule somatiche, % lattosio, etc.)
- Dati relativi ad eventi produttivi e riproduttivi (data di nascita, data parto, data inseminazione, data fecondazione, data controllo funzionale)
- Indicazione di presenza/assenza o misure relative a stati fisiologici produttivi e riproduttivi e/o stati patologici (incidenza di particolari malattie, lattazione/asciutta, gravida/vuota, cause di eliminazione, etc)
- Verifica dello stato sanitario in relazione alle malattie sottoposte a risanamento

Controllore Zootecnico: Personale dipendente delle Associazioni Allevatori che svolge la maggior parte del proprio lavoro in allevamento per la rilevazione dei dati e per tutte le attività di assistenza tecnica relative all'interpretazione delle informazioni elaborate di ritorno e a quelle relative all'identificazione degli animali.

Tecnico APA: Figura tecnica delle Associazioni Allevatori che verifica l'efficacia dell'applicazione del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo in azienda, effettua formazione presso gli allevamenti, avendo capacità e competenze per effettuare tali attività.

CTC: Comitato Tecnico Centrale. Emanava le norme tecniche valide a livello nazionale per l'effettuazione dei controlli funzionali per le diverse specie in tutte le aziende che aderiscono ai CCFF

FIFO: First In First Out

SCM: Servizio Controllo Mungitrici

VII: Verifica Ispettiva Interna

5. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente, di cui è allegata la documentazione. Di seguito si specificano le informazioni riportate sul frontespizio allegato al presente manuale:

- ragione sociale e indirizzo dell'azienda /sede legale e operativa
- titolare
- responsabile
- codice AUA, codice CUAA (Codice Unico delle Aziende Agricole) e codice ASL
- N. e tipo impianti mungitura
- Orari di mungitura
- N. e capacità della vasca refrigerante latte
- N. distributori automatici e sede

Il frontespizio riporta anche l'elenco del personale operante in azienda e le relative funzioni/responsabilità (organigramma).

L'azienda predispone di una mappa aziendale dove sono chiaramente identificate le strutture di stoccaggio di alimenti e biocidi e altre sostanze pericolose, i ricoveri degli animali e gli impianti di mungitura e vasche latte.

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE

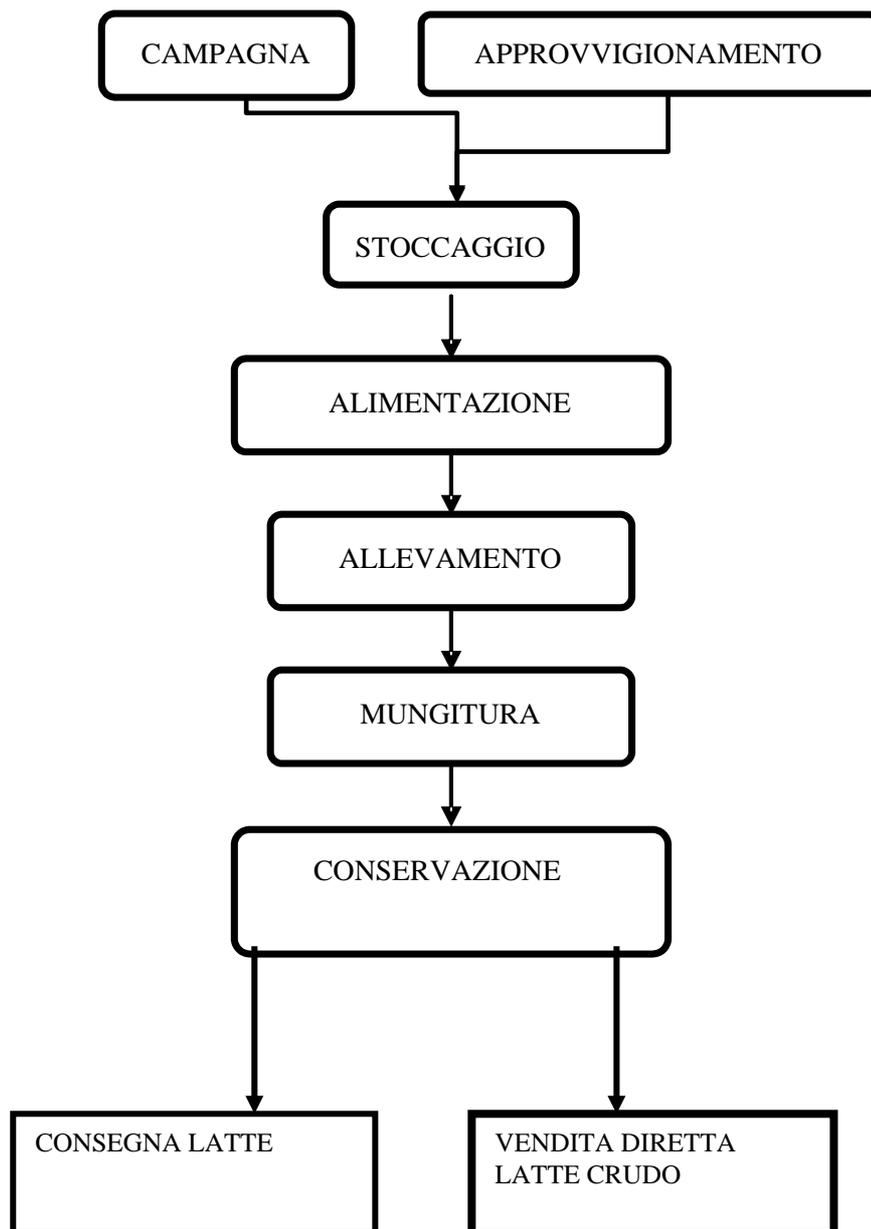
In azienda, a seconda della qualità del prodotto finito e del relativo riferimento di legge, si produce:

- *Latte crudo*
- *Latte crudo per Alta Qualità*
- *Latte crudo per vendita diretta*

L'azienda nell'ambito dell'attività relativa ai C.C.F.F. effettua anche un controllo analitico periodico dei requisiti di prodotto per singolo capo in lattazione: cellule somatiche, grasso, proteine.

7. DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Il flusso di processo che descrive l'allevamento è il seguente:



Nelle pagine seguenti sono analizzate le modalità di gestione delle singole fasi del processo, con indicazione delle modalità di registrazione così come previsto dal Reg. 852/04 e dalla normativa vigente inerente il settore.

7.1 Processo di campagna

Relativamente ai prodotti per l'alimentazione del bestiame provenienti dal processo di campagna, l'azienda

- opera in conformità alle Buone Pratiche Agricole normali (Allegato al Piano di Sviluppo Rurale della Lombardia)
- conserva documentazione di acquisto delle sementi e dei prodotti fitosanitari
- registra gli eventi critici di campagna per le colture soggette a trattamenti fitosanitari sul quaderno di campagna, in conformità all'art 42 del DPR 290/2001. Il quaderno di campagna è composto di due parti:
 - scheda colturale: semina, fasi fenologiche e raccolta
 - registro dei trattamenti fitosanitari (compilato entro un mese dall'evento)

Dalle registrazioni effettuate è possibile risalire a:

- Coltura
- Superficie totale,
- Epoche o date di semina,
- Epoche o date di inizio fioritura,
- Date di inizio raccolta con relativa tipologia di prodotto raccolto
- Trattamenti fitosanitari identificati per prodotti impiegati, dosi, superfici trattate, motivo del trattamento e date dei trattamenti

l'azienda detiene i prodotti fitosanitari in ambienti idonei e ne conserva le relative schede di sicurezza.

7.1.1 Pascolo

La gestione del pascolo prevede la registrazione delle informazioni relative alla: identificazione della superficie destinata al pascolo, al gruppo di animali che insistono su di essa e la durata del pascolo stesso.

Quando la mandria viene condotta al pascolo, sono rispettate le disposizioni previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria.

7.2 Processo di approvvigionamento e stoccaggio

Riguarda la gestione di tutti i prodotti acquistati, dagli alimenti, agli animali, fino ai prodotti utilizzati per i trattamenti veterinari e per le operazioni di pulizia e disinfezione attuate all'interno dell'allevamento.

7.2.1 Approvvigionamento dei "prodotti critici"

Relativamente a tutte le categorie di bovine, l'azienda gestisce l'approvvigionamento dei "prodotti critici" mediante raccolta e conservazione dei DDT o copia della fattura per i prodotti acquistati, oppure mantenendone l'aggiornamento su apposito Registro, secondo la tipologia e le modalità descritte di seguito:

- **prodotti per l'alimentazione del bestiame**
- **biocidi** (detergenti, disinfettanti e disinfestanti)
- **medicinali veterinari**

Per i prodotti sfusi a basso contenuto di acqua libera (semi e granaglie, farine, mangimi) di provenienza extra-aziendale, deve essere rilasciato dal vettore un campione della merce, opportunamente identificato, per eventuali azioni di verifica o richiamo a seguito di non conformità di prodotto rilevate dall'azienda o dal cliente. Il campione deve essere idoneamente conservato dall'azienda fino al termine della fornitura successiva.

In occasione di eventuali contestazioni per cattiva qualità di una fornitura, l'azienda può richiedere campione in contraddittorio per forniture successive per opportune verifiche e analisi (Legge 281/63 art. 18 comma 7):

"Al momento dello scarico dei suddetti mangimi, trasportati a mezzo di carri silos, il vettore e il destinatario, ove quest'ultimo ne faccia richiesta, provvederanno al prelevamento in contraddittorio di quattro campioni per ogni mangime così consegnato, apponendo a ciascuno di essi sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel succitato documento di trasporto. Uno dei quattro campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce."

Per gli alimenti acquistati, oltre alla conservazione di tutti i documenti di acquisto, deve essere effettuato un controllo in accettazione sui seguenti aspetti:

- presenza ed idoneità del cartellino;
- registrazione e/o riconoscimento del fornitore;
- qualità (aspetto, colore, odore, etc.);
- corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.

Inoltre deve essere specificato il periodo di utilizzo e la zona di stoccaggio.

Per gli alimenti prodotti internamente all'azienda, inoltre, devono essere identificati e registrati:

- tipologia prodotto;
- anno produzione;
- zona di stoccaggio;
- data inizio e data fine utilizzo;
- quantità prodotta;

L'acquisto di bestiame è ugualmente un aspetto critico nella gestione dell'approvvigionamento: gestione e registrazione sono regolate dalla normativa cogente relativa ai requisiti sanitari ed anagrafici dei bovini (ad es. modello 4, registro di carico e scarico, passaporto, marche auricolari ecc...).

Per i **biocidi** l'azienda provvede a detenere copia della scheda tecnica e di sicurezza e etichetta che verrà conservata in azienda almeno per il periodo di impiego del prodotto

Per quanto riguarda la registrazione l'azienda:

- conserva copia della documentazione di accompagnamento degli alimenti per il bestiame
- conserva copia della documentazione di accompagnamento dei biocidi
- registra gli approvvigionamenti sul registro approvvigionamenti

Relativamente all'acqua utilizzata in azienda per il lavaggio delle attrezzature la normativa vigente impone la verifica della potabilità dell'acqua. Nel caso di allacciamento all'acquedotto pubblico, documentato negli allegati, non si effettua nessun specifico controllo; nel caso di acqua da pozzo privato si effettuano controlli microbiologici annuali (vedi Piano dei Controlli).

7.2.2 Gestione dei fornitori

I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto o di acquisto e dal Registro fornitori, in cui sono riportate le informazioni necessarie per rintracciare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni inerenti non conformità dei prodotti acquistati. Reg. (CE) 183/05 allegato I e II.

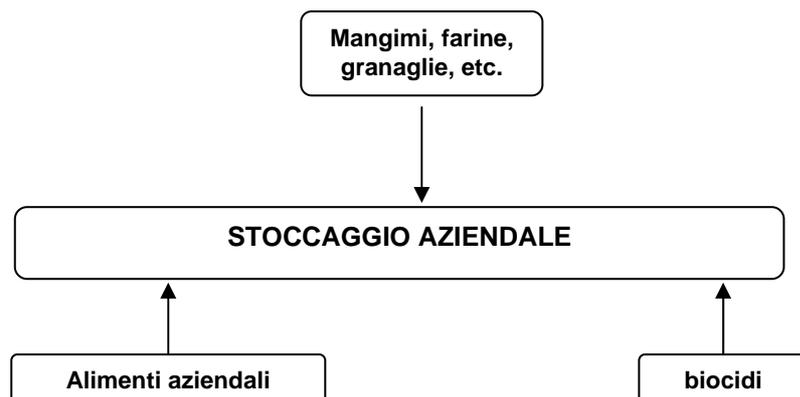
7.2.3 Stoccaggio

Gli ambienti dedicati allo stoccaggio di prodotti per l'alimentazione del bestiame sono tenuti in modo da garantire protezione da fonti di contaminazione e sono identificati in planimetria.

I biocidi devono essere conservati in locali chiusi, separati dagli alimenti e dal locale in cui è ubicata la vasca di refrigerazione latte e identificati in planimetria.

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

Diagramma di flusso “approvvigionamento”



7.3 Processo di alimentazione

Il processo di alimentazione tipicamente comprende una fase di produzione aziendale di alimenti, granelle e/o farine di cereali e foraggi e, in seguito, in funzione del piano alimentare predisposto si procede alla preparazione mediante miscela di prodotti di origine aziendale ed extra-aziendale, e distribuzione della razione in unica o più soluzioni. Talvolta, in funzione delle performance produttive delle vacche, interviene una integrazione di mangime distribuita mediante autoalimentatore.

7.3.1 Razione e razionamento

Il piano di razionamento è redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione degli obiettivi produttivi e dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate in modo da fornire un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenere gli animali in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali (DL 26 marzo 2001 n°146).

Il responsabile dell'allevamento verifica giornalmente eventuali modifiche della consistenza degli animali nelle diverse categorie e aggiorna i relativi piani di razionamento. I controlli dell'efficacia della razione somministrata alle vacche avvengono sulla base dei dati di produzione quali-quantitativa del latte di massa e dei singoli soggetti e, su un'analisi visiva dello stato nutrizionale dei singoli soggetti.

La scheda di razionamento per gli animali in produzione

- Il gruppo di animali a cui viene somministrata;
- La validità del piano (data inizio–data fine);
- Il tipo di alimento;
- La quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo;
- Campo note in cui segnalare le variazioni temporanee della razione.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dagli appositi report prodotti dal gestionale utilizzato.

Diagramma di flusso "alimentazione"



7.4 Processo di allevamento

7.4 Processo di allevamento

Tutti gli animali in allevamento sono identificati mediante documento per l'identificazione individuale prevista per i bovini (passaporto) e marca auricolare e registrati in accordo alle normative vigenti.

Per i nuovi soggetti acquistati dall'esterno l'azienda accerta lo stato sanitario prima dell'immissione nel processo produttivo, con particolare attenzione all'acquisizione dei certificati sanitari relativi a Tubercolosi, Leucosi e Brucellosi.

7.4.1 Trattamenti sanitari degli animali

I trattamenti veterinari relativamente a tutti i capi in allevamento sono gestiti e registrati in conformità alla legislazione vigente.

In particolare, esistendo un pericolo di contaminazione chimica del latte potenzialmente derivante da vacche trattate durante la lattazione o per profilassi di messa in asciutta, queste sono opportunamente identificate per consentire la separazione del latte in fase di mungitura o segregate in area dedicata (vacche in asciutta in stabulazione libera) e il trattamento registrato sul registro dei trattamenti (secondo le modalità di cui art. 34 D.L. 119/92, e art. 8 D.L. 158/06).

Il latte prodotto dalle vacche trattate viene separato dal lotto conforme per il consumo umano per il periodo di sospensione previsto dal farmaco utilizzato per il trattamento e smaltito secondo la normativa vigente (Reg. CE n.1774/2002).

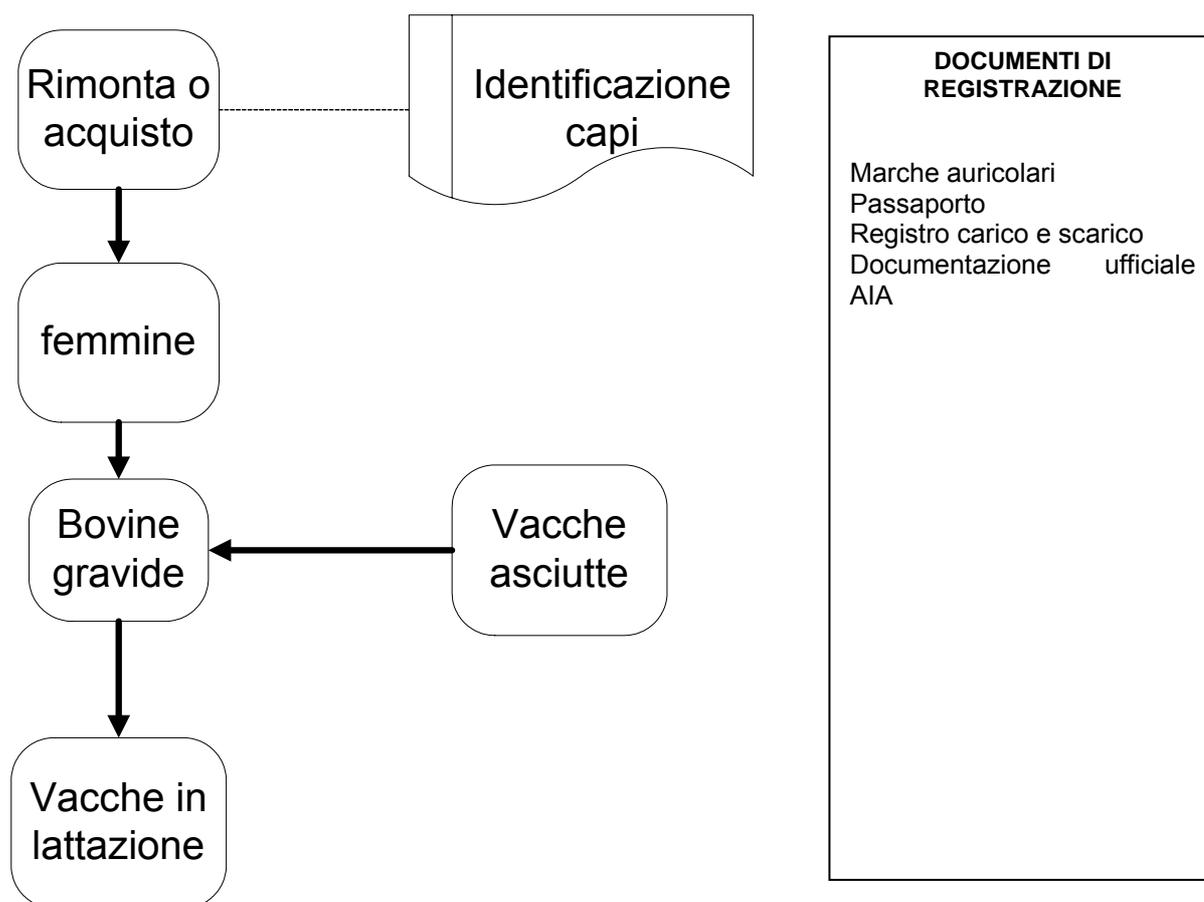
7.4.2 Vacche che compongono il lotto di produzione

In azienda è possibile individuare i singoli capi in lattazione che vengono munti giornalmente attraverso le informazioni rilevate dalla documentazione ufficiale prodotta dall'AIA (Schede rilevamento dati, prestampati, certificati), oppure attraverso la documentazione ufficiale di legge. Dal confronto di tali informazioni con i dati riportati sul

registro dei trattamenti, i relativi tempi di sospensione è possibile risalire alle singole bovine che hanno prodotto il latte conferito in un giorno specifico.

Nel corso della mungitura effettuata il giorno del controllo funzionale da parte dell'APA, inoltre, viene prelevato un campione di latte rappresentativo per ogni singola bovina munta, al fine di effettuare le analisi presso i laboratori della rete AIA.

Diagramma di flusso "allevamento"



7.5 Processo di mungitura

Le modalità di mungitura seguono la normale prassi d'allevamento e la tipologia d'impianto e delle strutture è conforme alle indicazioni del DPR 54/97 e reg. CE 853/04 che indica i seguenti requisiti:

- Il personale addetto alla mungitura ha i requisiti di idoneità ed opera conformemente alla normativa
- Il mungitore, in base alle anomalie riscontrate nei primi getti o in base alla presenza di animali segregati per latte non conforme, provvede a separare il loro latte dal lotto conforme
- Il colostro delle vacche che hanno partorito viene munto separatamente in appositi contenitori ed impiegato nell'alimentazione dei vitelli
- Il lotto di vacche che compone il lotto di latte in consegna viene determinato secondo quanto indicato nel processo di allevamento

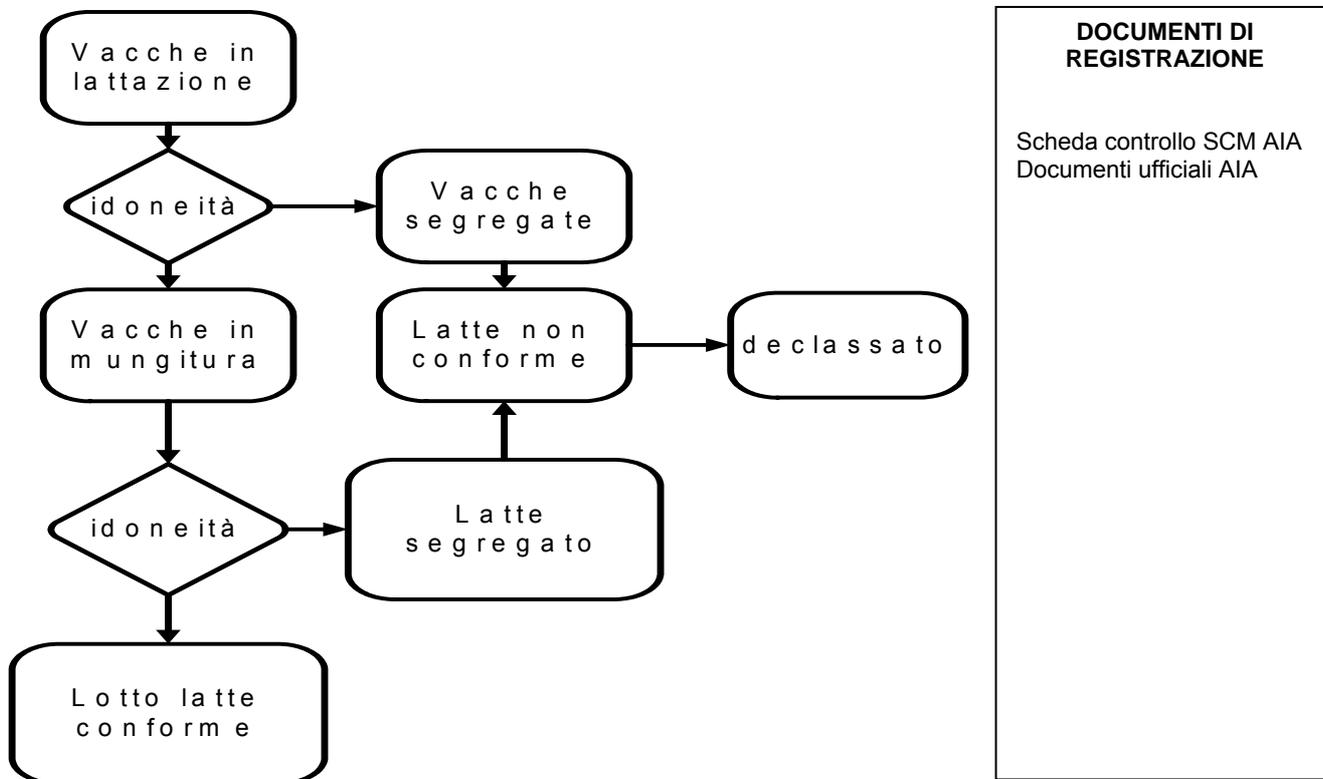
Particolare attenzione viene dedicata, alla corretta routine di mungitura, al funzionamento della macchina mungitrice al fine di ridurre gli stress da mungitura a livello mammario, salvaguardando il livello di benessere della mandria. E' necessario effettuare un controllo del funzionamento dell'impianto di mungitura almeno annualmente. Il mungitore ad ogni utilizzo dell'impianto deve verificare il buon funzionamento dello stesso, controllando visivamente il valore del livello del vuoto (manometro), facendo attenzione all'eventuale caduta dei gruppi ed alla relativa frequenza.

In particolare, il tecnico SCM segnala all'allevatore, a seguito del controllo annuale o effettuato a seguito di verificata necessità (es. sofferenza mammaria), le anomalie relative a:

- Instabilità di vuoto (rilevabile dalla verifica del vuotometro dell'impianto)
- Taratura del vuotometro
- Malfunzionamento del regolatore del vuoto (vuoto troppo elevato o troppo basso rispetto ai valori impostati)
- Malfunzionamento dei pulsatori
- Elevati ingressi di aria
- Anomala registrazione della produzione da parte dei lattometri elettronici
- Cadute di gruppi
- Anomalo funzionamento dello stacco automatico
- Le condizioni delle guaine di mungitura e delle altre parti in gomma
- Qualsiasi altra anomalia a carico delle componenti dell'impianto

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

Diagramma di flusso "Mungitura"



7.6 Processo di conservazione e consegna latte

Il latte conforme derivato dal processo di mungitura è sottoposto al passaggio attraverso appositi filtri monouso installati sulla tubazione di invio e raccolto automaticamente nella vasca di refrigerazione. La vasca è tenuta costantemente chiusa e il latte mantenuto in movimento utilizzando un idoneo ciclo di agitazione.

Per quanto riguarda il controllo del corretto funzionamento del refrigeratore del latte (temperature e tempi di raffreddamento, corretta movimentazione del latte all'interno del serbatoio), tale attività viene effettuata ad ogni richiesta da parte dell'allevatore, dai tecnici SCM, o da altri tecnici abilitati dell'APA, con strumentazioni tarate dal Centro Prove Metrologiche AIA.

L'allevatore verifica visivamente giornalmente la temperatura di raffreddamento indicata sul serbatoio e il corretto funzionamento dell'agitatore, verificando in doppio e registrando la temperatura, a cadenza trimestrale e gestendo le non conformità e le relative azioni correttive (vedi scheda manutenzione).

Gli addetti alla mungitura e raccolta latte controllano la qualità del latte idoneo al consumo verificando:

- Assenza di corpi estranei,
- Il colore (bianco),
- L'odore (caratteristico)

7.6.1 Consegna latte

Il lotto di produzione aziendale è definito come: quantitativo di latte, ottenuto dalle mungiture di una, due/tre giornate, conservato nella vasca di refrigerazione aziendale e conferito.

Il carico e conferimento del latte al cliente è a carico del trasportatore .

Il quantitativo del lotto di latte consegnato viene identificato a norma di legge mediante le due tipologie di registrazione:

- **Registro di Consegna / scontrino di consegna informatico** che risiede presso l'azienda, vidimato dalla Provincia competente, dove sono indicati:
 - lotto di consegna giornaliero
 - orario di carico
 - dati e firma del trasportatore
 - firma del produttore o suo delegato
- sul **Registro del trasportatore** che accompagna il latte fino allo stabilimento di conferimento su cui viene indicato:
 - data e giro di raccolta
 - dati e firma del trasportatore
 - dati e firma del produttore o delegato (cui è rilasciata una copia)
 - il quantitativo e orario di carico del lotto di latte consegnato
 - ditta destinataria o primo acquirente cui è rilasciata una copia
 - stabilimento di destinazione cui è rilasciata una copia

Presso ogni azienda agricola inoltre si preleva periodicamente (min. 2 volte al mese, salvo deroghe) (vedi Piano dei Controlli) un campione rappresentativo del lotto aziendale per le attività di controllo dei parametri qualitativi. Il latte e il campione vengono quindi consegnati direttamente ai clienti presso gli stabilimenti di trasformazione per la successiva analisi di controllo dei parametri.

7.6.2 Vendita diretta latte crudo

Il lotto di produzione aziendale è definito come: quantitativo di latte, ottenuto dalle mungiture di una giornata, conservato , eventualmente trasportato e posto in vendita in apposito distributore.

Il trasporto del latte viene effettuato con contenitori per alimenti e comunque garantendo una corretta temperatura di conservazione del prodotto.

La vendita del latte crudo avviene mediante erogatore automatico, o tramite appositi serbatoi/distributori direttamente in recipienti di proprietà dell'acquirente.

L'acquirente non può entrare nel chiosco e nella cella frigorifera, dove è conservato il tank del latte.

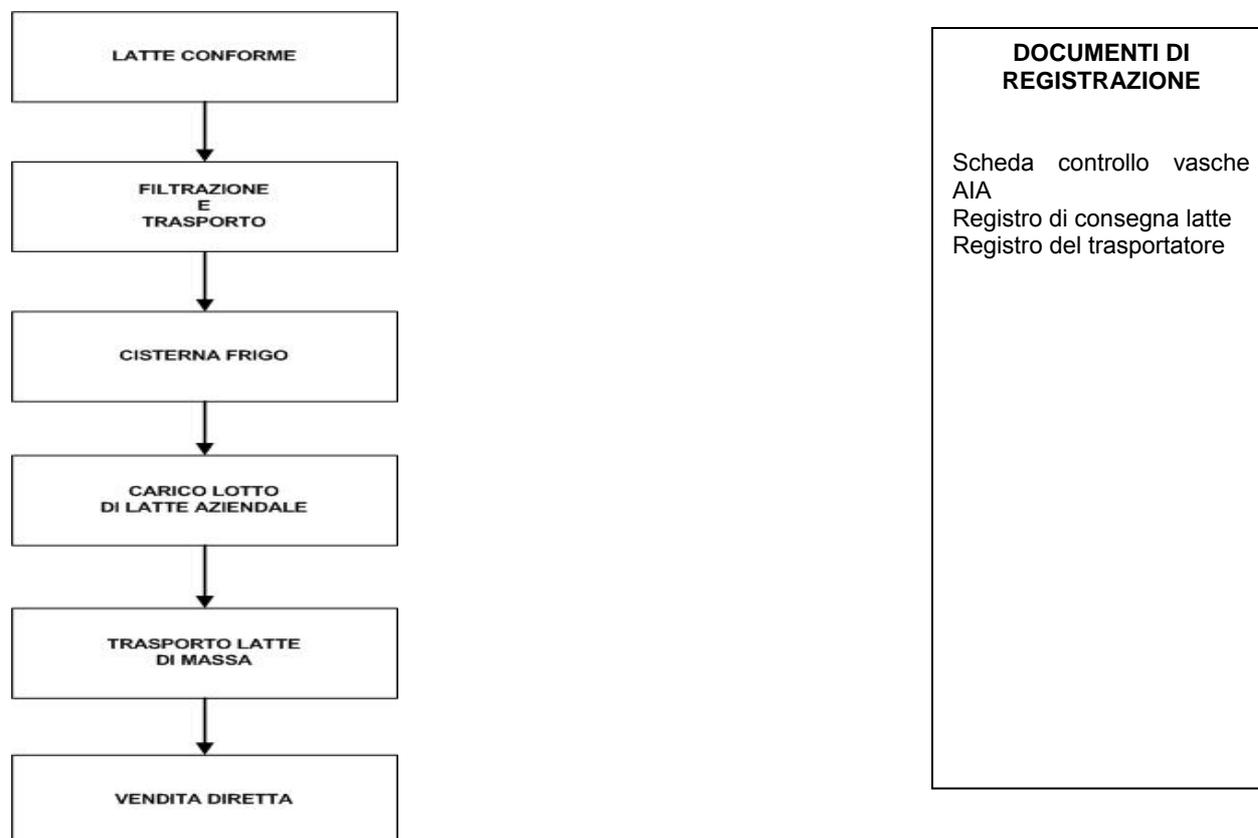
La temperatura di conservazione nel serbatoio di vendita è di massimo 4°C ed è verificata almeno giornalmente mediante verifica visiva del display. Il serbatoio di vendita viene riempito all'inizio dell'attività di commercializzazione giornaliera ed è svuotato alla fine.

Presso ogni distributore inoltre si preleva periodicamente un campione rappresentativo del lotto aziendale per le attività di controllo dei parametri previsti dal Piano Analitico allegato.

Le modalità di trasporto e distribuzione del latte crudo sono specificate nell'apposita relazione tecnica.

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

Diagramma di flusso "Conservazione, consegna e vendita diretta"



7.7 Strutture, impianti ed attrezzature

Particolare attenzione viene posta nell'igiene degli ambienti dove vivono gli animali. Le routine impostate devono essere tali da ridurre al minimo i rischi sanitari dovuti a fattori igienici oppure derivanti da un non corretto utilizzo delle macchine e degli impianti, a tal fine *"le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte"* (Reg. 853/04).

La stabulazione dei bovini risponde alle esigenze comportamentali in quanto offre una superficie adeguata per dormire, nutrirsi e spostarsi, oltre a fornire adeguata illuminazione come indicato dalle norme sul benessere animale. In particolare per quanto riguarda il benessere dei vitelli vengono applicate le prescrizioni previste dalla vigente normativa (Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 e Decreto Legislativo 1 settembre 1998, n. 331).

Le strutture di ricovero sono progettate in modo tale da favorire la circolazione dell'aria, mantenere bassi i livelli di polvere e garantire livelli non nocivi di umidità relativa e concentrazione di gas.

Le aree di riposo all'interno dei locali di stabulazione sono confortevoli e di facile pulizia. Ai bovini viene sempre garantita una superficie ampia, asciutta e ricoperta di paglia o di altri materiali.

I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati per evitare la contaminazione e la proliferazione di organismi patogeni secondo un Piano delle Pulizie. Le feci, le urine e i residui di alimenti sono rimossi frequentemente, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori. Sono previsti sistemi di protezione dagli uccelli negli ambienti in cui sono presenti animali e alimenti.

In azienda dunque si effettua:

- Regolare pulizia, disinfezione e disinfestazione di locali e ambienti, compresi i silos per mangimi sfusi, secondo quanto indicato dal Piano delle Pulizie;
- Pulizia e disinfezione alla fine di ogni ciclo di utilizzo delle attrezzature, dell'impianto di mungitura e delle vasche refrigeranti;
- Regolare effettuazione delle manutenzioni come riportato nei manuali d'uso e manutenzione degli impianti;
- Modalità di utilizzo degli impianti conformi a quanto previsto dai manuali d'uso.

Tutte le operazioni non ordinarie sono registrate sul registro delle pulizie e su quello della manutenzione straordinaria. Analogamente sono registrate le attività di disinfestazione e derattizzazione sull'apposito registro.

Per quanto riguarda l'impianto di mungitura, i tecnici SCM del Sistema Allevatori effettuano, almeno una volta l'anno e tutte le volte che l'allevatore lo richiede, un controllo secondo procedure standard per verificare la rispondenza di alcuni fondamentali parametri di funzionamento.

Qualora sia presente il carro miscelatore, l'allevatore effettua un controllo delle celle di carico almeno una volta l'anno. Tale verifica viene effettuata ponendo un peso noto all'interno del carro.

8. PIANO DI AUTOCONTROLLO

8.1 Definizione dei pericoli relativi alla produzione di latte

Dall'analisi del processo produttivo tipico dell'allevamento del bovino da latte e tenuto conto delle raccomandazioni del reg. 852/04 sono state individuate le seguenti tipologie di pericoli:

Pericoli microbiologici:

Batteri patogeni
Agenti responsabili di zoonosi
Cariche microbiche anomale

Pericoli chimici

Inibenti
Pesticidi

Micotossine

Pericoli fisici

Corpi estranei

Sulla base di questi pericoli si riporta lo schema esemplificativo del piano aziendale di autocontrollo dove per ogni fase del processo di produzione vengono individuati i pericoli, identificati i punti critici di controllo, le misure preventive, le azioni di monitoraggio i limiti le azioni correttive e i documenti di registrazione e le attività di verifica effettuate.

ALLEGATO 1: LINEE GUIDA PER IL PIANO DEI CONTROLLI

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI

Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva
<u>Campagna</u>	perdita di rintracciabilità dei prodotti di autoproduzione	Rintracciabilità di tutti i lotti aziendali dei prodotti di autoproduzione	Quaderno di campagna	ad ogni evento entro 30 gg			Aggiornare Quaderno di campagna
	residui fitosanitari negli alimenti zoot. di autoproduzione	prescrizioni di etichetta	Quaderno di campagna archivio scheda tecnica prodotti .fitosanitari	ad ogni evento per ogni nuovo prodotto			Controllo dei residui mediante analisi sul latte
	Aflatossina B1 (AF B1) nel mais	20 ppb soglia di attenzione a 10 ppb	monitoraggio fenologico e climatico (Ente terzo) monitoraggio delle strutture e prassi aziendali di essiccazione e stoccaggio (Ente terzo)	ad ogni campagna	AFB1 prodotti a base mais	a superamento soglia att.ne latte	Diluizione o sostituzione dell'alimento
<u>Approvvigionamento</u>	perdita di rintracciabilità e controllo prodotti critici	tutti i prodotti critici identificati, rintracciabili e controllati in ingresso	planimetria aziendale siti stoccaggio e/o identificazione dei siti modulo apposito DDT di acquisto campioni alimenti secchi sfusi etichette o schede di sicurezza biocidi	ad ogni variazione ad ogni evento ad ogni evento ad ogni evento per ogni nuovo prodotto			Ricostruzione della rintracciabilità attraverso gli appositi documenti (es. ddt, fatture, bolle, etc etc.)
	perdita rintracciabilità fornitori	elenco di tutti i fornitori di prodotti critici	- modulo apposito	ad ogni variazione			Vedi sopra

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI

Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva i
<u>Approvvigionamento</u>	- aflatossina B1 (AF B1) in alimenti	- 5-20 ppb (a seconda tipologia alimento) - soglie di attenzione 3-10 ppb	- referti analisi alimenti a rischio	- se AFM1 latte di massa > 30ppt ricerca su latte aziendale, se >50 ppt, ricerca su alimenti	AFM1 nel latte	Annuale	prodotto eliminato, mod apposito comunicazione NC a cliente riduzione quantità in razione vacche sequestranti in razione lavorazione granella mais
	- acqua non idonea	- D D.L.31/2001	- referti analisi acqua di pozzo	- D D.L.31/2001	potabilità microbiologica	Annuale	nuovo approvvigionamento Inserimento debatterizzatore
<u>Alimentazione</u>	- perdita di rintracciabilità, qualità e quantità dei prodotti in razione	- rintracciabilità e idoneità alimenti impiegati per lotto di latte	- mod apposito	- ad ogni variazione			Aggiornamento modulo razione
	- grasso del latte basso, trimestrale	- 3,5 %	- //	- //	- grasso latte aziendale	- ≥ 2v/mese	- Revisione Razione
	- proteine del latte basse, trimestrale	- 3,2 % - 28 g/l (latte dpr 54/97)	- //	- //	- proteine latte aziendale	- ≥ 2v/mese	- Revisione Razione

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI

Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva
<u>Allevamento</u>	- perdita rintracciabilità animali	- tutti gli animali devono essere identificati e rintracciabili	- marche auricolari, passaporto, registro di carico e scarico - mod. 4 per movimentazione	- ad ogni ingresso - ad ogni evento			- richiesto ASL/APA marche sostituzione - - correzione/sostituzione presso ASL/APA
	- animali non idonei alla mungitura non segregati	- devono essere segregati e rintracciabili	- registro scorta e trattamenti sanitari	- ad ogni evento - ad ogni evento	- delvotest latte o altri test rapidi	- ogni cisterna di raccolta	delvotest aziendale Comunicazione NC a cliente Sospensione vendita diretta del latte
<u>Mungitura</u>	- perdita rintracciabilità bovine che compongono il lotto di latte in consegna	- per ogni lotto di latte deve essere rintracciabile il lotto di bovine che l'ha composto	- controlli funzionali APA o mod apposito - registro trattamenti	- 1 volta mese - ad ogni evento - ad ogni evento			richiesto controllo funzionale registrazione eventi
	- presenza inibenti nel latte	- assenza inibenti	- registro trattamenti - rimando alla fase precedente	- ad ogni evento	- delvotest latte o altri test rapidi	ad ogni evento	delvotest aziendale Comunicazione NC a cliente Sospensione vendita diretta del latte

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI

Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva
<u>Mungitura</u>	- latte NC non segregato	- latte non idoneo segregato e scartato o declassato	- registro trattamenti	- ad ogni evento - ad ogni evento		ad ogni evento	delvotest aziendale Comunicazione NC a cliente Sospensione vendita diretta del latte
	- cellule somatiche del latte fuori limite	- 400.000/ml latte - valori impianto mungitura fuori specifica	- mod apposito - mod apposito - rapporto controllo impianto	- ad ogni valore di vuoto NC - ad ogni evento - 1v/anno	- cellule somatiche latte aziendale	- mensile Ad ogni evento	- intervento veterinario - intervento alimentarista/zootecnico - controllo impianto mungitura
<u>Conservazione e consegna latte</u>	- perdita di rintracciabilità del lotto di latte in consegna	- ogni lotto di latte deve essere identificato per azienda, titolare, quantità e impresa destinataria	- Scontrino Raccolta latte (L.119/2003) - Distinta di raccolta	- ad ogni consegna			aggiornare registro
	- proliferazione batterica nel latte	- 100.000 ufc/ml - T° conservazione latte fuori specifica - cisterna frigo latte raffredda fino alla temperatura di specifica ≤ 90 min da fine mungitura	- mod apposito - referti taratura termometro cisterna latte - referti controllo impianto	- ogni T° NC - 1 volta anno - 1 volta anno	- cbt latte aziendale	- ≥ 2v/mese	Controllo cisterna frigo e modalità sanificazione impianti Controllo/manutenzione cisterna

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI

Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva
<u>Vendita latte crudo</u>	Presenza patogeni e inquinanti nel latte di massa	Inibenti assenti Cbt 25.000 ufc/ ml Cellule somatiche 300.000 / ml Listeria m. assenza in 25 ml Salmonella spp. assenza in 25 ml Campylobacter assenza in 25 ml E.coli O157 assenza in 25 ml Streptococcus agalatie assenza Staph. Coagulasi + <100 ufc / ml Aflatossine	Esiti analisi	Ad ogni campionamento	Inibenti assenti Cbt Cellule somatiche Listeria m. Salmonella spp. Campylobacter E.coli O157 Streptococcus agalatie Staph. Coagulasi + Aflatossine	Mensile Quindicinale Mensile Ogni 4 mesi " " " Annuale Ogni 4 mesi Annuale	Miglioramento delle pratiche igienico sanitarie di produzione del latte

9. GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME

Le Non Conformità rappresentano situazioni di scostamento da parametri di processo o specifiche di prodotto stabilite. Esse possono riguardare parametri e regole sia interne all'allevamento, sia dettate dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda il presente documento, le non conformità sono rilevabili nel corso della normale conduzione dell'allevamento da qualsiasi operatore (capo stalla, mungitore, etc.), dal personale APA nel corso delle operazioni relative all'attività di Controllo Funzionale, oppure nel corso delle Verifiche Ispettive Interne effettuate da personale AIA e APA/ARA (v. paragrafo successivo).

Le non conformità sono registrate sull'apposito registro, ove viene riportata anche la relativa azione correttiva intrapresa e la verifica dell'efficacia dell'azione stessa, oltre che la firma del responsabile del trattamento della Non Conformità.

Se la non conformità rilevata è in grado di generare potenziale o reale rischio sanitario per il consumatore, il responsabile dell'allevamento dà comunicazione tempestiva all'autorità sanitaria, ai clienti ed ai fornitori coinvolti, fornendo tutte le informazioni sui motivi del richiamo/ritiro del prodotto e mette a disposizione la documentazione utile per identificare e rintracciare completamente, fino alle materie prime acquistate, il prodotto consegnato.

In caso di ritiro/richiamo di un prodotto per ragioni diverse dalla sicurezza alimentare, la gestione può essere effettuata come azione correttiva all'interno dell'azienda, senza obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria competente. (Reg.853/04)

Nel corso delle verifiche ispettive interne sono effettuati anche dei test per verificare l'effettiva capacità da parte dell'allevamento di adottare tempestivamente le misure a seguito di pericolo sanitario.

10. VERIFICA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ E DI AUTOCONTROLLO

La verifica dell'efficacia dell'applicazione del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo in azienda viene effettuata da personale delle Associazioni Allevatori, che abbia capacità e competenze per effettuare attività di audit.

La verifica viene effettuata sia attraverso la consultazione della documentazione presente in allevamento, sia attraverso interviste al personale aziendale.

Nel corso delle verifiche ispettive interne viene effettuato anche il riesame del piano di autocontrollo

11. ADDESTRAMENTO

Per il personale individuato nell'organigramma aziendale avente funzioni di responsabilità sulle fasi critiche individuate nel piano dei controlli viene attuato un opportuno addestramento sulle modalità di gestione dei CCP di loro competenza.

Tutte le attività di addestramento, sia svolte internamente che esternamente all'azienda sono documentate o tramite attestati di partecipazione o mediante registrazione opportuna. Questa documentazione è conservata in azienda.

12. DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

I documenti di registrazione sono conservati per un periodo minimo di due anni, necessari a consentire la rintracciabilità degli alimenti che hanno contribuito a costituire il prodotto stesso.

I documenti di registrazione allegati al presente manuale da considerare come esemplificativi sono:

- Frontespizio del manuale
- Registro gestione pascolo
- Registro approvvigionamento
- Registro autoapprovvigionamento
- Registro fornitori
- Registro Non Conformità
- Scheda razionamento
- Scheda vacche segregate
- Scheda controllo tank
- Piano delle Pulizie
- Registro delle pulizie
- Registro manutenzioni straordinarie
- Registro disinfestazioni e derattizzazioni
- Registro Formazione e addestramento

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

ALLEGATO 2 REQUISITI DEL PRODOTTO

Requisiti	Limite latte crudo Vendita diretta	Limite latte crudo	Limite latte crudo Alta Qualità
C.B.T.	≤ 25.000 UFC/ml (*)	≤ 100.000 UFC/ml (*)	≤ 100.000 UFC/ml (*)
Tenore in cellule somatiche	≤ 300.000 ml (**)	≤ 400.000 ml (**)	≤ 300.000 ml (**)
Residui di sostanze inibenti	< LMR	< LMR	< LMR
Tenore in grasso	/	/	non < al 3,5%
Tenore di materia proteica	/	/	≥ 32g/L
Aflatossine	50 ppt	50 ppt	50ppt
Temperatura di conservazione	≤ 4°C	≤ 8°C per raccolta giornaliera, ≤ 6°C nel caso di raccolta non giornaliera, (salvo deroghe specifiche per la produzione di produzioni tipiche)	

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI LOMBARDIA
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte

ESEMPI DI MODULISTICA
