



**ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI**

# **Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di ovicaprini**

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



#### Premessa

Le finalità del presente manuale sono 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'AIA predispose questo manuale per le aziende di ovi-caprini associate al Sistema degli Allevatori (AIA/APA/ARA/ANA) 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 nazionale e 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 di massa, e in alcuni casi di campione individuale, su cui vengono effettuate le analisi qualitative con periodicità definita.
- Consulenza aziendale specialistica.
- Elaborazione periodica di dati per la valutazione dei dati produttivi e riproduttivi.

Ovviamente, essendo l'AIA 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 ovicaprini 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'igiene 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 ovicaprini 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, infine, riporta i documenti di registrazione necessari per garantire il rispetto delle prescrizioni previste dalla Normativa vigente.



## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

### Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di ovicaprini

Edizione n. 0

Revisione n. 0 del 06/07/2007

#### INDICE DELLE REVISIONI

REV.	DATA	Motivo della revisione
0	26/06/2008	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.....	6
3.3	Norme UNI.....	6
4.	definizioni e abbreviazioni.....	7
5.	descrizione dell'azienda.....	9
6.	descrizione del prodotto e destinazione .....	9
7.	descrizione dei processi produttivi.....	10
7.1	<i>Processo di campagna</i> .....	11
7.1.1	Pascolo.....	11
7.2	<i>Processo di approvvigionamento e stoccaggio</i> .....	12
7.2.1	Approvvigionamento dei “prodotti critici” .....	12
7.2.2	Gestione dei fornitori .....	13
7.2.3	Stoccaggio.....	13
	Diagramma di flusso “approvvigionamento” .....	14
7.3	<i>Processo di alimentazione</i> .....	15
7.3.1	Razione e razionamento.....	15
7.3.2	Pascolo.....	15
	Diagramma di flusso “alimentazione” .....	16
7.4	Processo di allevamento.....	17
7.4	<i>Processo di allevamento</i> .....	17
7.4.1	Trattamenti sanitari degli animali .....	17
7.4.2	Animali che compongono il lotto di produzione.....	17
	Diagramma di flusso “allevamento” .....	18
7.5	<i>Processo di mungitura</i> .....	18
7.6	<i>Processo di mungitura</i> .....	20
7.7	<i>Processo di conservazione e consegna latte</i> .....	21
7.7.1	Consegna latte.....	21
	Diagramma di flusso “Conservazione e consegna” .....	22
7.8	<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
9.	gestione del prodotto non conforme .....	33
10.	Verifica del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo .....	34
11.	addestramento.....	34
12.	Documenti di Registrazione.....	35



## 1. SCOPO

---

Ferme restando le disposizioni dettate dalla normativa vigente (Regg. CE 178/2002, 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, 2073/05, 183/05 e successive modifiche e integrazioni), il presente manuale costituisce una linea guida per i produttori primari, al fine di garantire la sicurezza alimentare, l'igienicità e la tracciabilità dei loro prodotti.

## 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.

## 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 nella specie ovina e caprina (DM 08-01-1996)

#### Medicinali e Polizia Veterinaria

- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954
- D. l.vo 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  $\beta$ -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  $\beta$ -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. 1915/2003 della commissione che modifica il Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto concerne l'eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili negli ovini e nei caprini e le regole per il commercio di ovini e caprini e di embrioni vivi.
- 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 n.21/2004 del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione degli animali della specie ovina e caprina.

### **Latte e sua Commercializzazione**

- 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
- 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

### **Protezione Animali**

- Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.
- 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"
- 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
- 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".
- REG. (CE) N. 1662/2006 della commissione, del 6 Novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.



- REGOLAMENTO (CE) N. 1663/2006 della commissione, del 6 Novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1664/2006 della commissione, del 6 Novembre 2006, che modifica il regolamento (CE) N. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1665/2006 della commissione, del 6 Novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) N. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1666/2006 della commissione, del 6 Novembre 2006, che modifica il regolamento (CE) N. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del parlamento Europeo e del consiglio (CE) N. 853/2004, (CE) N. 854/2004 E (CE) N. 882/2004.
- DECISIONE 2006/765/CE della commissione, del 6 Novembre 2006, che abroga alcuni atti d'applicazione relativi all'igiene dei prodotti alimentari e alle norme sanitarie che disciplinano la produzione e l'immissione sul mercato di alcuni prodotti di origine animali destinati al consumo umano.
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"

•

#### **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.
- Disciplinare operativo degli Ispettori per i controlli funzionali ovicaprini
- 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 EN ISO 22005:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione



#### 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).

*Pericolo*

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

*Rischio*

probabilità di evenienza di un pericolo

*Non Conformità (NC)*

Qualsiasi scostamento dai parametri di processo o specifiche di prodotto 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.

*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 lattazioni, numero di mungiture praticate in azienda, n. di parti, n. di nati, etc.)





## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

### Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di ovicaprini

- 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 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, cause di eliminazione, ecc)
- 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.

*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 e viene identificata con le seguenti informazioni riportate sul frontespizio allegato al presente manuale:

- ragione sociale e indirizzo dell'azienda
- titolare
- 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

L'azienda predispose di una mappa aziendale dove sono chiaramente identificate le strutture di stoccaggio di alimenti e biocidi, 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 ovino crudo sfuso*
- *Carne*

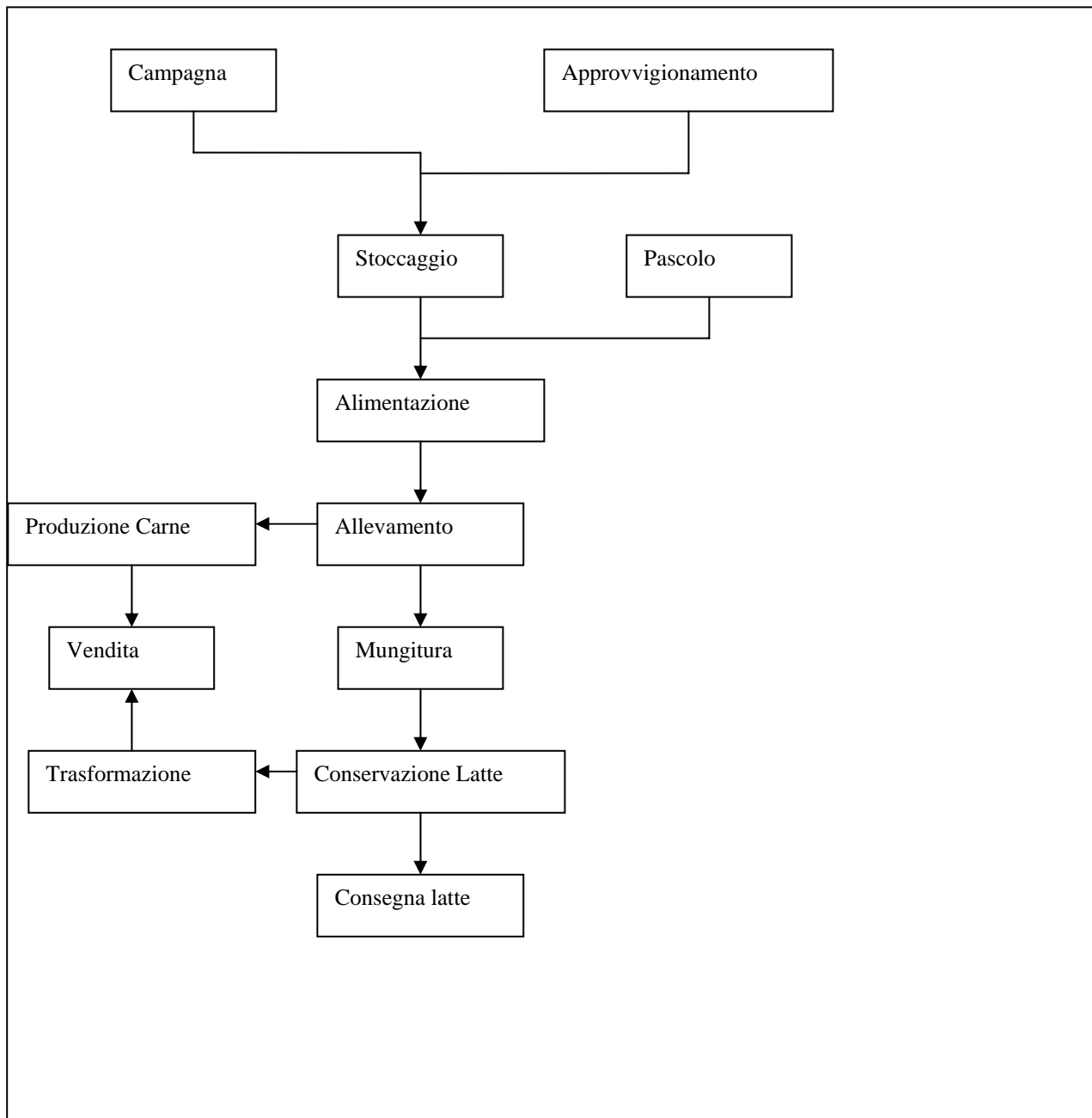
Requisiti	Limite latte crudo ( Reg CE 853/04)
C.B.T. prodotti a latte crudo	≤ 500.000 UFC/ml (*)
C.B.T. prodotti a latte pastorizzato	≤ 1.500.000 UFC/ml (*)
Residui di sostanze inibenti	Assenti

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

L'azienda nell'ambito dell'attività relativa ai CC.FF. effettua anche un controllo analitico periodico dei requisiti di prodotto: 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
- 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 sul modulo "Gestione pascolo"

Quando il gregge viene condotto 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"

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

Nel processo di approvvigionamento l'azienda si fornisce di prodotti per l'alimentazione del bestiame di provenienza aziendale e di prodotti di provenienza extra aziendale, in quest'ultimo caso deve accertarsi dell'avvenuta Registrazione e/o Riconoscimento dell'azienda fornitrice ai sensi del Reg. (CE) 183/05 allegato I e II.

Per i prodotti sfusi a basso contenuto di acqua libera (semi e granaglie, farine, mangimi) di provenienza extra-aziendale, ad esclusione delle aziende agricole, 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 suddetto 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;
- dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per assenza di agenti patogeni e micotossine, anche supportata da certificati di analisi ;
- qualità (aspetto, colore, odore, etc.);
- verifica alimento per aspetto sanitario e per inquinamento da materiale inerte;

Inoltre deve essere annotata la data di ricevimento merce, il tipo di merce, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, ecc), il fornitore e la zona di stoccaggio.

La gestione dei mangimi destinati all'alimentazione animale, avviene conformemente alla normativa cogente (Reg. CE 183/05 sui mangimi).



## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

### Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di ovicaprini

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;
- controllo qualità.

sul modulo "Registro autoapprovvigionamenti"

L'acquisto di bestiame è ugualmente un aspetto critico nella gestione dell'approvvigionamento; gestione e registrazione sono però completamente regolate dalla normativa cogente Reg CE 21/2004.

Per i **biocidi** l'azienda provvede a detenere copia della scheda tecnica e di sicurezza o 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 modulo "Registro approvvigionamenti"

Relativamente all'acqua utilizzata in azienda per il lavaggio delle attrezzature, il DPR 54/97 e reg. CE 853/04 impongono la verifica della potabilità dell'acqua. Nel caso di allacciamento all'acquedotto pubblico non si effettua nessuno specifico controllo; nel caso di acqua pozzo privato si effettuano controlli microbiologici almeno annuali.

#### 7.2.2 Gestione dei fornitori

I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto o di acquisto e dal modulo "Registro fornitori", in cui sono riportate le informazioni necessarie per rintracciare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni inerenti non conformità dei prodotti acquistati.

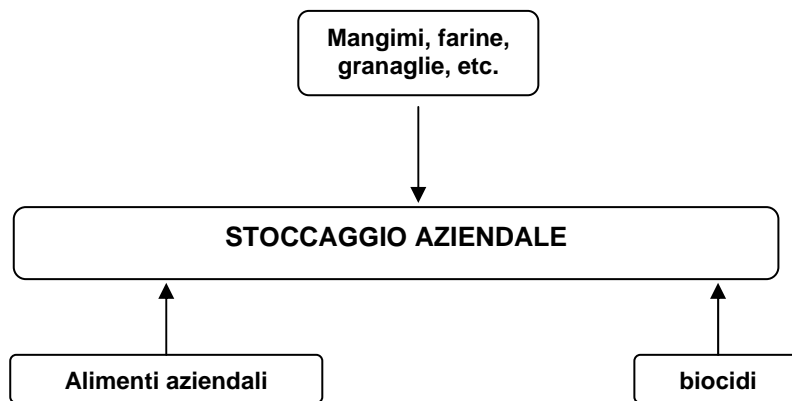
#### 7.2.3 Stoccaggio

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

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



### Diagramma di flusso “approvvigionamento”



#### DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

DDT

fatture

cartellini di tutti i prodotti acquistati relativamente a alimenti, animali, prodotti veterinari e prodotti chimici.

Dichiarazioni del fornitore di conformità dei prodotti

Certificati di analisi del fornitore

Registro fornitori

Registro gestione pascolo

Registro autoapprovvigionamento

Registro approvvigionamento

Registro Non Conformità



### 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 degli ovicaprini, interviene un'integrazione di mangime.

#### 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 agli animali avvengono sulla base dei dati di produzione quali-quantitativa del latte di massa e su un'analisi visiva dello stato nutrizionale del gregge.

Il modulo "Scheda di razionamento" per gli animali in produzione e/o prossimi alla produzione (entro 2 mesi) prevede la registrazione delle seguenti informazioni:

- La categoria di animali a cui viene somministrata;
- La validità del piano (data inizio–data fine);
- La firma del responsabile;
- Il tipo di alimento;
- 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.

#### 7.3.2 Pascolo

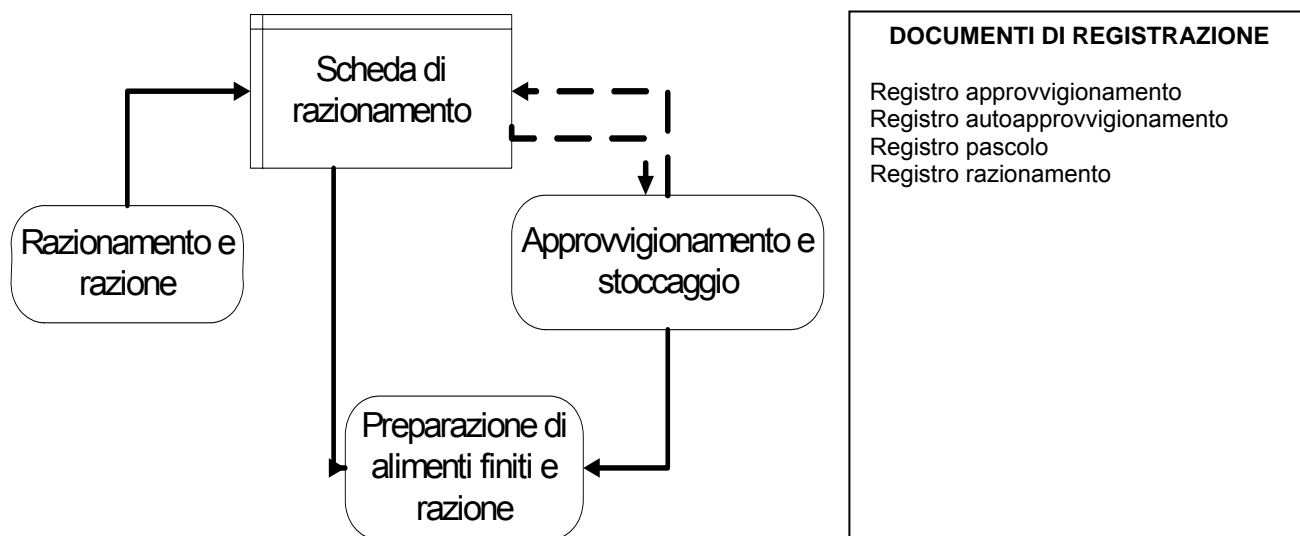
L'uso del pascolo deve essere proporzionale al tipo ed alla quantità di specie erbacee pabulari in esso presenti, avendo cura di preservarlo da un eccessivo sfruttamento da parte degli animali ed al contempo di fornire loro un buon supporto alimentare.

A tal proposito i tecnici calcolano il numero di animali che possono insistere su una superficie (carico di bestiame) e la durata di pascolamento, valutando le integrazioni che devono essere somministrate al rientro in stalla.

Il responsabile dell'allevamento provvede alla registrazione delle informazioni relative alla identificazione della superficie destinata a pascolo, al numero ed alla categoria di animali che insistono su di essa ed alla durata di pascolamento (modulo "Gestione pascolo").



Diagramma di flusso "alimentazione"





## 7.4 Processo di allevamento

### 7.4 Processo di allevamento

Per i nuovi soggetti acquistati dall'esterno l'azienda accerta lo stato sanitario, la corretta identificazione individuale e l'idoneità della certificazione sanitaria prima dell'immissione nel processo produttivo, con particolare attenzione alla Brucellosi ed effettua un periodo di quarantena.

#### 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 animali trattati 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 (animali in asciutta) 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).

Inoltre, gli animali quando subiscono trattamenti individuali e/o massali trattati, prima di destinarli al macello vengono rispettati i tempi di sospensione previsti dall'uso del farmaco utilizzato.

Il latte prodotto dagli animali trattati viene separato dal lotto conforme 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 Animali che compongono il lotto di produzione

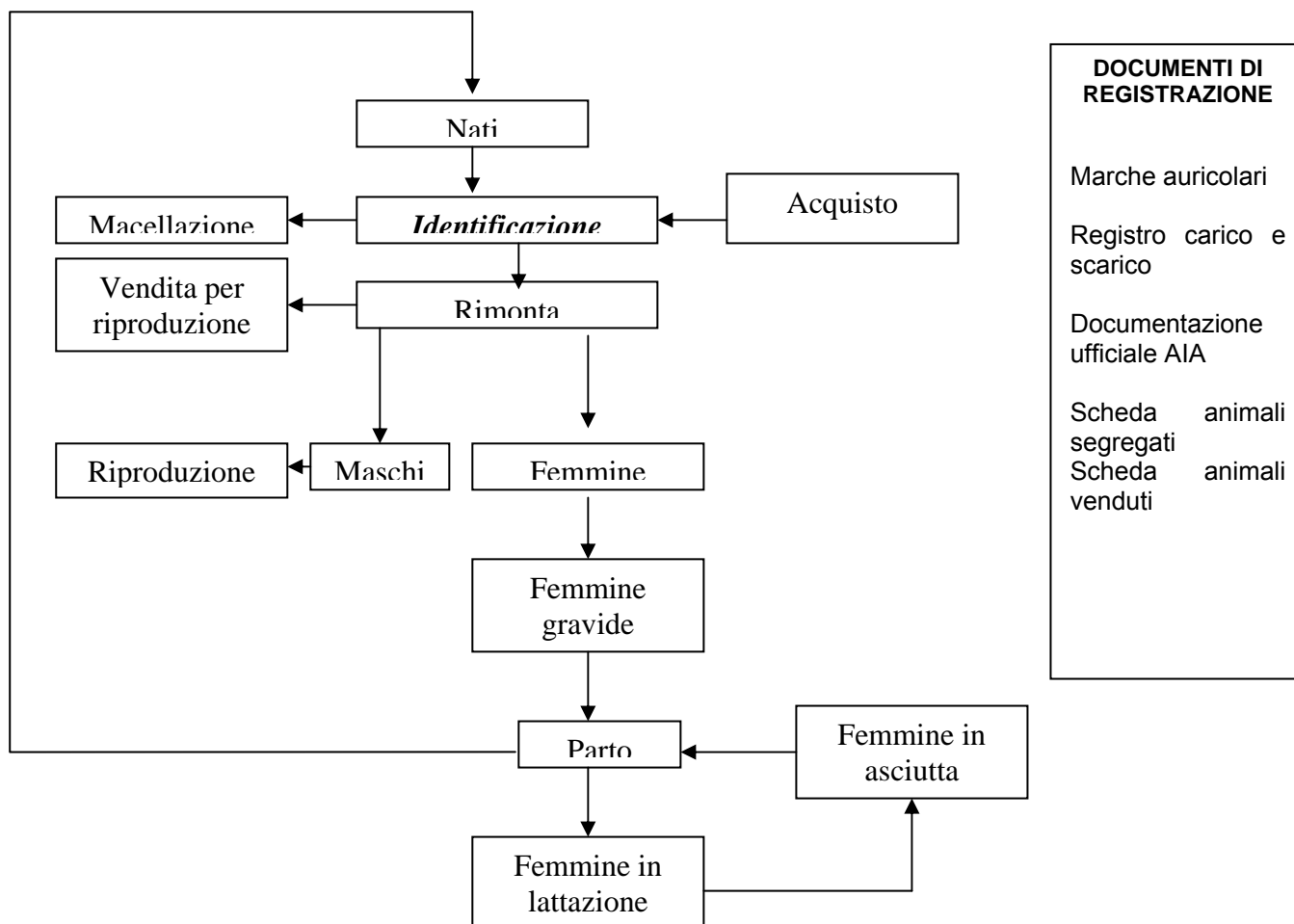
In azienda è possibile individuare i singoli capi in lattazione che vengono munti giornalmente e che producono latte conforme e i capi munti che producono latte non conforme (animali segregati) attraverso le registrazioni effettuate dall'allevatore sulla scheda animali segregati (mod. 7)

Nel corso della mungitura rilevata il giorno del controllo funzionale da parte dell'APA, inoltre, viene prelevato un campione di latte di massa ed in alcuni casi individuale, al fine di effettuare le analisi presso i laboratori della rete AIA.

Negli allevamenti da carne il giorno del controllo funzionale da parte dei controllori dell'APA vengono registrati gli eventi riproduttivi e vengono effettuate le pesate degli animali in accrescimento (agnelli e rimonta) al fine di registrare il peso individuale ed elaborare l'incremento ponderale medio dell'allevamento.

Gli agnelli nati da destinare al macello solitamente vengono alimentati con latte materno mediante allattamento naturale ed in alcuni casi la razione viene integrata con alimenti zootecnici di produzione aziendale (foraggi di ottima qualità e mangimi aziendali).

**Diagramma di flusso “allevamento”**



DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE	
Marche auricolari	
Registro carico e scarico	
Documentazione ufficiale AIA	
Scheda animali segregati	
Scheda animali venduti	

**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 lotto di animali che produce latte conforme viene determinato secondo quanto indicato nel processo di allevamento,

Particolare attenzione viene dedicata, durante la routine di mungitura, al funzionamento della macchina mungitrice al fine di ridurre gli stress da mungitura a livello mammario, salvaguardando il livello di benessere del gregge. In particolare, l'allevatore segnala al tecnico SCM le anomalie relative a:



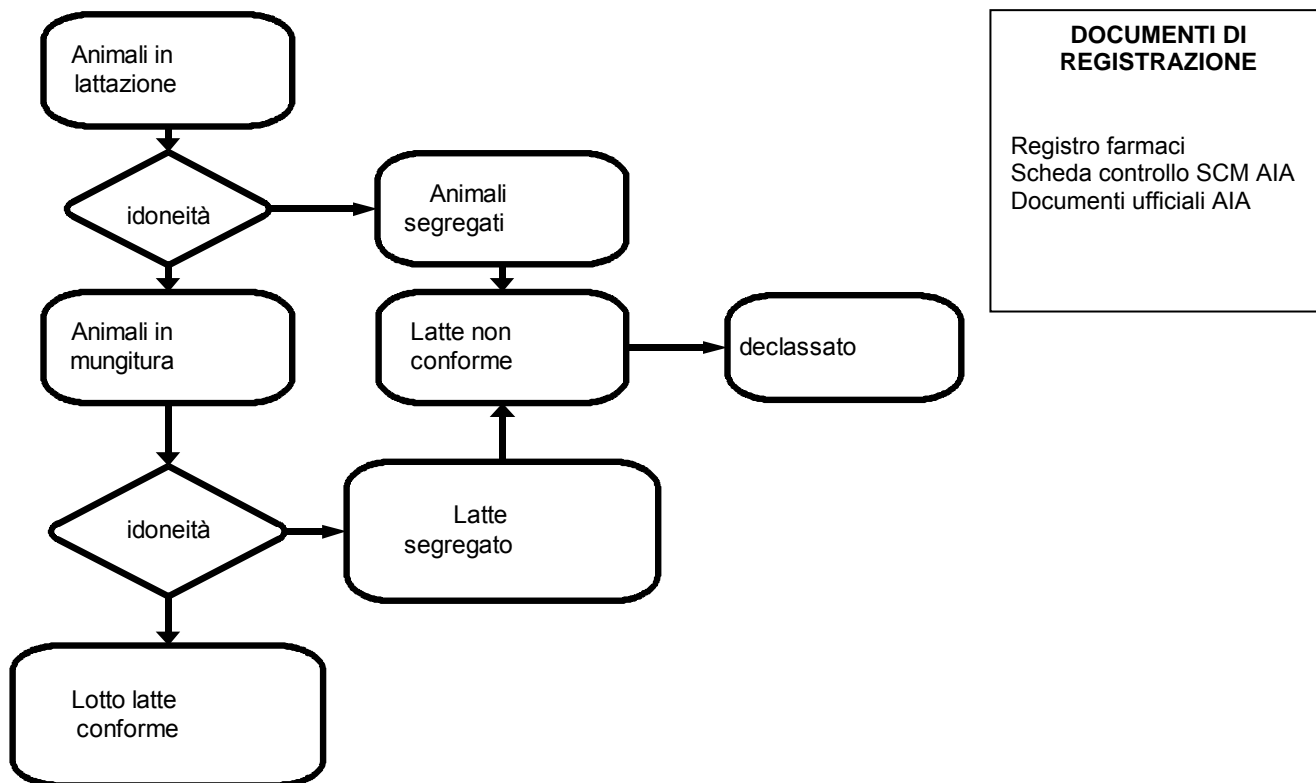
- Instabilità di vuoto (rilevabile dalla verifica del vuotometro dell'impianto)
- Mancato funzionamento del vuotometro
- Mancato funzionamento del regolatore del vuoto (vuoto troppo elevato o troppo basso rispetto ai valori impostati)
- Elevati ingressi di aria
- Anomala registrazione della produzione da parte dei lattometri elettronici
- Cadute di gruppi
- Mancato o anomalo funzionamento dello stacco automatico
- Qualsiasi altra anomalia a carico delle componenti dell'impianto

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. Lo stesso al termine di ogni mungitura deve provvedere all'accurato lavaggio dell'impianto secondo quanto previsto dal modulo "Piano delle pulizie" ed annotato nel modulo "Registro delle pulizie".

Nel caso in cui venga praticata la mungitura manuale, il locale di mungitura dovrà avere pavimenti ricoperti da battuto di cemento per evitare la formazione di polvere; i secchi e tutte le attrezzature che vengono a contatto con il latte devono essere lavati e disinfettati dopo ogni uso. Se durante la mungitura stazionano secchi o recipienti pieni di latte nella sala, questi devono essere coperti. Dopo la mungitura il latte deve essere filtrato con cura evitando di usare filtri in tessuto. Nel caso in cui durante la mungitura di una pecora questa elimini deiezioni nel secchio è buona norma eliminare tutto il contenuto del secchio e lavare e disinfettare quest'ultimo prima di un suo successivo utilizzo. In ogni caso il latte deve essere refrigerato subito dopo la mungitura.

7.6 Processo di mungitura

Diagramma di flusso “Mungitura”





### 7.7 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 almeno annualmente e ad ogni richiesta da parte dei tecnici SCM dell'APA.

L'allevatore verifica giornalmente la temperatura di raffreddamento (Mod. 8) indicata sul serbatoio e il corretto funzionamento dell'agitatore, registrando le eventuali anomalie sul modulo "Scheda controllo tank" e gestendo le non conformità e le relative azioni correttive.

Per gli aspetti igienico sanitari di impianti e attrezzature, vengono rispettate le prescrizioni di cui al Reg.853/04 nella sez.9 capitolo 2 punto A e B.

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

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

#### 7.7.1 Consegna latte

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

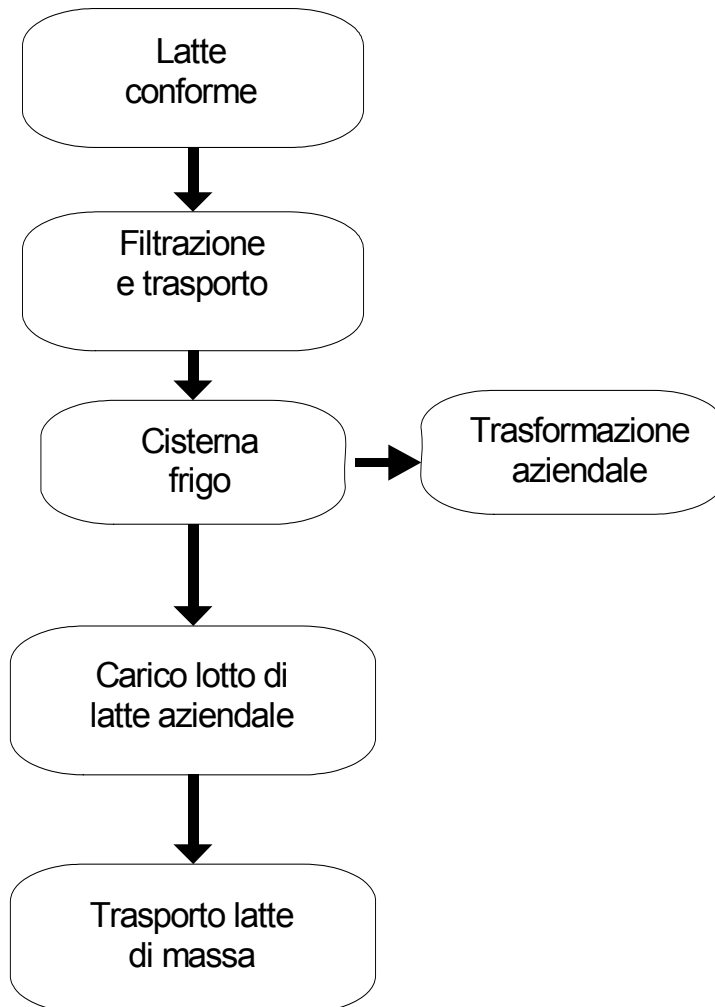
Il carico e conferimento del latte al cliente è a carico del trasportatore .

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

- **Registro di Consegna** che risiede presso l'azienda 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 si preleva 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.

**Diagramma di flusso “Conservazione e consegna”**



**DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE**

Scheda controllo vasche AIA  
Scheda controllo tank  
Registro di consegna latte  
Registro del trasportatore



### 7.8 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 degli ovicaprini 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.

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. Agli animali 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 il modulo “Piano delle Pulizie”. Le feci, le urine e i residui di alimenti sono rimossi con frequenza, 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 modulo “Registro delle pulizie” e su quello della manutenzione straordinaria. Analogamente sono registrate le attività di disinfestazione e derattizzazione sull'apposito registro “Registro disinfestazione e derattizzazione”.

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. I tecnici SCM effettuano periodicamente anche il collaudo degli strumenti di registrazione delle produzioni utilizzati in allevamento per misurare la quantità di latte prodotto da ogni singolo animale durante il controllo funzionale.

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. La tolleranza ammessa è del 10%.





## 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.

I batteri patogeni potenzialmente presenti nel latte di stalla nella maggior parte dei casi derivano o dalla presenza di un'infezione della mammella o da una contaminazione del latte.

Nel gruppo dei batteri patogeni che possono contaminare il latte attraverso i vari fattori ambientali quelli più importanti sono quelli di origine fecale, monitorabili attraverso il conteggio dei coliformi, ma sono da considerare anche alcuni altri patogeni come *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. ed *E.coli* O157:H7,

**Listeria monocytogenes.** È un batterio molto diffuso nell'ambiente ma fortunatamente viene isolato sporadicamente dai bovini. Bisogna porvi però particolare attenzione in quanto la listeriosi nell'uomo, in modo particolare nei bambini è spesso mortale e può provocare aborto nelle donne gravide

**Salmonella.** È un batterio intestinale che nell'uomo provoca gastroenterite e febbre ed frequentemente provoca annualmente diversi focolai di malattia.

**Campylobacter e Escherichia coli O157:H7.** Come per la salmonella, questi batteri possono contaminare il latte per via fecale, soprattutto in fase di mungitura. Sono entrambi causa di patologie gastroenteriche, ma il secondo è di gran lunga il più pericoloso in quanto la sua azione patogena risulta spesso mortale soprattutto nei bambini.

##### Agenti responsabili di zoonosi

- Le zoonosi sono malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo e possono rappresentare un rischio serio soprattutto per persone con sistema immunitario compromesso o che si trovino in particolari condizioni, come ad esempio la gravidanza. Solo raramente gli animali sono direttamente fonte di infezione: solitamente i germi sono trasmessi all'uomo da acqua e cibi contaminati. Le principali zoonosi che possono essere trasmesse dagli ovini all'uomo attraverso il latte sono: Brucellosi, infezioni da coli, leptospirosi, listeriosi, tossinfezioni da salmonella, stafilococciche, streptococciche. Per la corretta gestione di queste zoonosi si rimanda al regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954.



## Pericoli chimici

### Da residui di inibenti

Appartengono a questa categoria gli antibiotici, i chemioterapici, i sulfamidici, i detergenti e i disinfettanti. L'azione principale degli inibenti, se presenti nel latte, è quella di inibire la moltiplicazione batterica dei microrganismi essenziali alla trasformazione casearia e in più sono pericolose per la salute del consumatore finale in quanto possono creare fenomeni di antibiotico resistenza e, in soggetti sensibili provocare manifestazioni allergiche. La loro presenza nel latte può avvenire perché non viene utilizzato come prescritto dalla scheda tecnica lo specifico farmaco veterinario (ricordiamo che l'utilizzo dei farmaci è tutelato dalla specifica normativa) il detergente o il disinfettante utilizzati per la pulizia e la sanificazione degli impianti di mungitura delle vasche di raccolta e conservazione del latte o per la pulizia e disinfezione dei capezzoli prima e dopo la mungitura.

### Da residui di agrofarmaci

Appartiene a questa categoria un vasto gruppo di presidi sanitari utilizzati in agricoltura per la cura delle piante quali insetticidi, acaricidi, antifungini, antibiotici, erbicidi, antiparassitari, rodenticidi. Come per gli inibenti, il rischio consiste soprattutto nell'uso improprio o nel mancato rispetto dei tempi di sospensione, causa di residui indesiderabili nei foraggi e nei mangimi e di conseguenza nel latte come principi attivi tal quali o loro metabolici. Le molecole di agrofarmaci più pericolose sono sicuramente quelle appartenenti agli organoclorurati in quanto hanno un tempo di degradazione molto lungo e la particolarità di legarsi ai tessuti adiposi, degli animali e venire così rilasciati lentamente nel latte dove si legano ancora una volta alla frazione grassa inquinando soprattutto il burro e la crema.

### Micotossine

Le micotossine sono prodotti del metabolismo di vari generi di funghi che possono inquinare gli alimenti (sia insilati, che fieni che farine) destinati al razionamento degli ovini, se non sono raccolti e conservati con le idonee modalità. Infatti alla comparsa di funghi nelle colture in campo, consegue molto spesso una diffusione di micotossine nei prodotti lavorati e trasformati. Le micotossine di interesse per le produzioni zootecniche sono le *aflatossine B1, B2, G1, G2, M1 M2, l'ocratossina A, lo zeralenone, l'ergotamina e le fumosine*. Le micotossine costituiscono un fattore di pericolosità in quanto agiscono a vari livelli (fegato reni fenomeni gastroenterici) sullo stato di salute degli animali ma soprattutto perché i loro metaboliti, che inquinano il latte sono considerate cancerogenici per l'uomo.

### Da altre sostanze potenzialmente tossiche

Tra le moltitudini di sostanze potenzialmente tossiche che possono inquinare gli alimenti destinati agli animali l'ambiente in cui vivono, e di conseguenza contaminare le loro produzioni (latte, carne ...) assumono un ruolo di rilievo i **metalli pesanti** e in modo particolare il **piombo, seguito da mercurio e cadmio**.



Questi elementi inquinano i foraggi prodotti lungo le arterie stradali a grande densità di traffico vicino a scarichi industriali o perché contenuti nelle formulazioni di vari agrofarmaci. La loro pericolosità è dovuta al fatto che passano facilmente nel latte e si accumulano nei reni, fegato ossa e tessuto nervoso dell'uomo, soprattutto nei bambini, provocando gravi forme patologiche. Altro gruppo importante di molecole tossiche sono le **diossine PCB** (policlorobifenili) **PPB** (polibromobifenili) prodotti nei processi di lavorazione e/o di combustione dei composti clorurati quali il **PVC**, materiale di base di molti film plastici e contenitori utilizzati comunemente in zootecnia e nella quotidianità. Le diossine sono sostanze persistenti nell'ambiente ed estremamente tossiche. Si legano ai tessuti adiposi e ai grassi e sia negli animali che nell'uomo hanno effetti cancerogeni e sul sistema nervoso anche a bassissimo dosaggio.

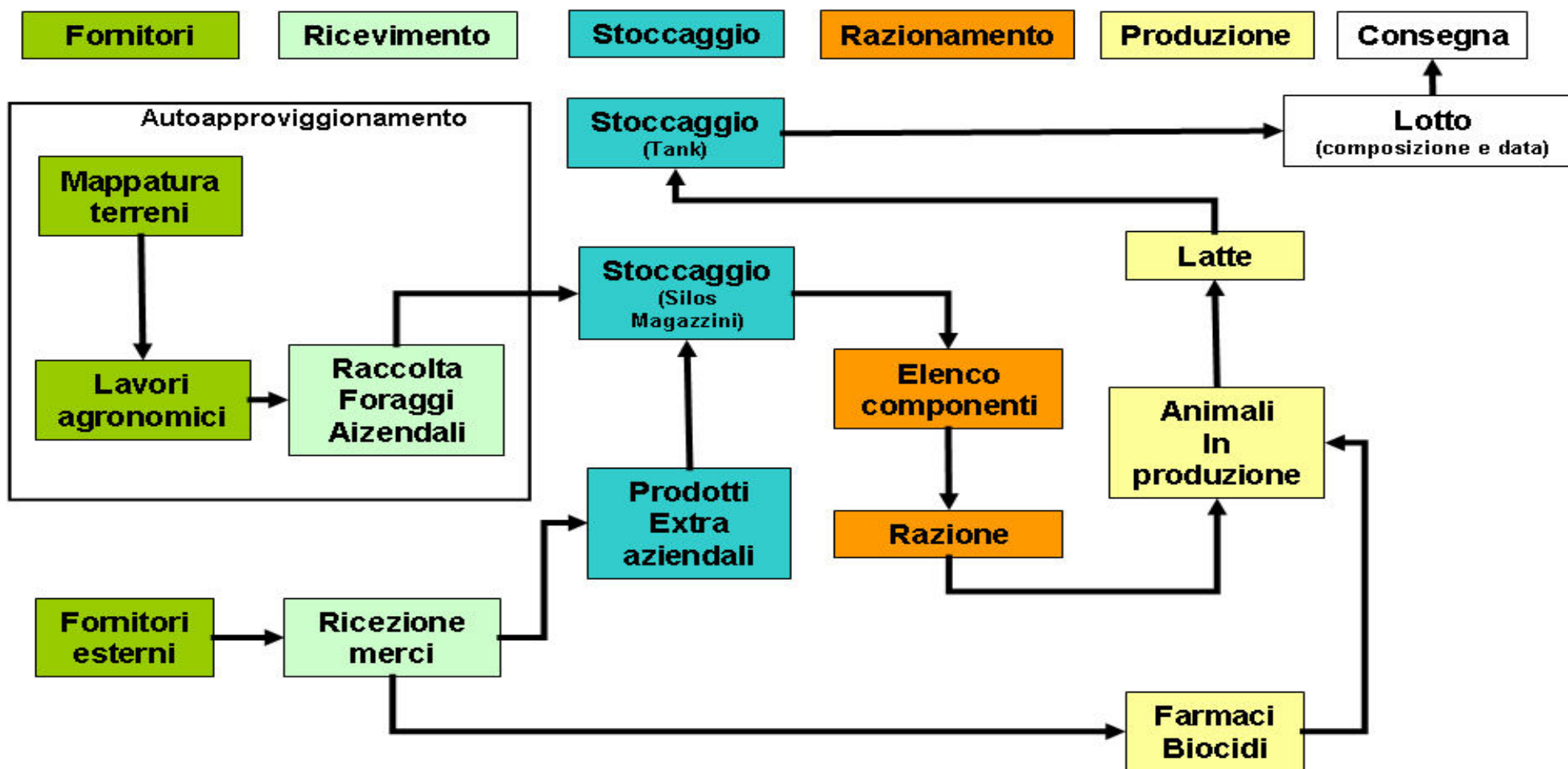
Per la gestione delle problematiche relative ai prodotti chimici si rimanda al punto "7.2.1. Approvvigionamento dei prodotti critici"

### Pericoli fisici

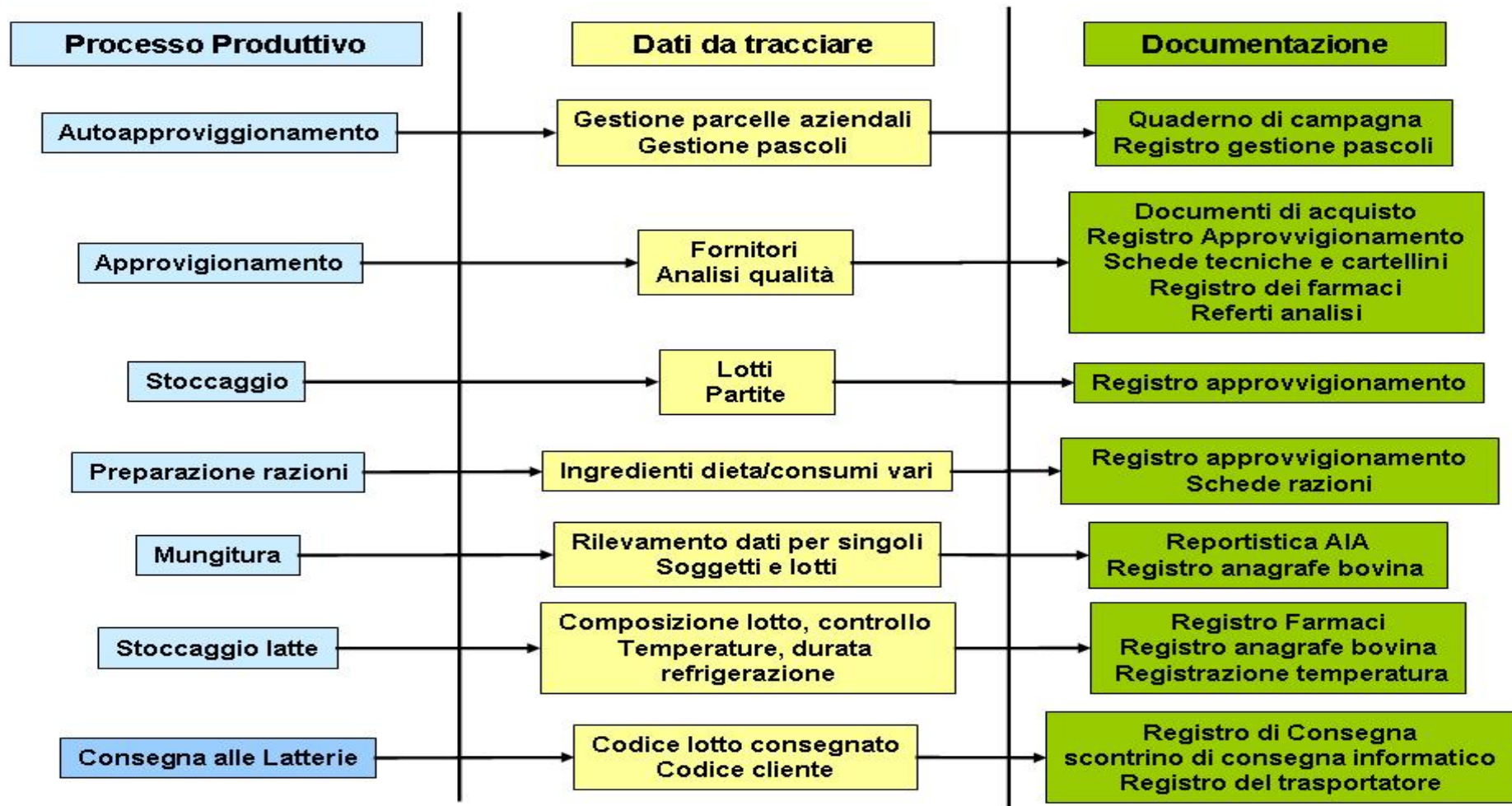
Nel latte, a volte e, sempre dovuto, ad una non corretta gestione igienico sanitaria del prodotto e degli ambienti, si possono reperire corpi estranei, quali insetti vari, residui di paglia o fieno materiale fecale. Ovviamente il rischio che ciò si verifichi è molto raro ma deve comunque essere preso in considerazione per una corretta gestione del prodotto finito.

Sulla base di questi pericoli si riporta lo schema esemplificativo del piano aziendale di autocontrollo dove per ogni fase del processo aziendale vengono individuati i pericoli, i valori limite, la relativa registrazione del controllo aziendale, la frequenza, le azioni di monitoraggio, i valori limite, le azioni correttive, i documenti di registrazione e le attività di verifica effettuate.

Logigramma macro della rintracciabilità e autocontrollo



Logigramma macro gestione delle informazioni e relative registrazioni



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di OVICAPRINI

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

ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di OVICAPRINI

LINEE GUIDA PIANO DEI CONTROLLI



Processo aziendale	Pericolo	Valori limite	Registrazione del Controllo aziendale	Frequenza	Verifiche analitiche	Frequenza	Azione correttiva
<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



## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

### Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di OVICAPRINI

#### 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, 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 aziendale Comunicazione NC a cliente
<u>Mungitura</u>	- perdita rintracciabilità pecore che compongono il lotto di latte in consegna	- per ogni lotto di latte deve essere rintracciabile il lotto di pecore 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





## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

### Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di OVICAPRINI

#### 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
<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	- Distinta di raccolta	- ad ogni consegna			aggiornare registro
	- proliferazione batterica nel latte	- 500.000/1.500.000 ufc/ml - T° conservazione latte fuori specifica - cisterna frigo latte raffredda fino alla temperatura di specifica $\leq 90$ 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	- $\geq 2v$ /mese	Controllo cisterna frigo e modalità sanificazione impianti  Controllo/manutenzione cisterna



## 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 comunica tempestivamente 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.

### Procedura operativa

In caso di sospetta o certa non conformità dei prodotti finiti ai requisiti di sicurezza ovvero dannosi per la salute, il responsabile dell'allevamento provvede a:

1. Individuare la tipologia del prodotto ed il lotto della merce oggetto di segnalazione
2. Individuare i clienti destinatari del prodotto in causa e informarli tempestivamente accordandosi per attivare idonee procedure di ritiro dal mercato (**Modulo comunicazione di ritiro ai clienti**), lo stesso modulo potrà essere utilizzato anche per allertare i fornitori delle materie prime;
3. Nel caso che il prodotto sia arrivato al consumatore, informare il consumatore tempestivamente in modo efficace ed accurato (**Modulo comunicazione ai consumatori**)
4. Informare immediatamente le autorità competenti per territorio (**Modulo comunicazione alle autorità competenti**)
5. Restare a disposizione per ogni informazione sul prodotto e sui rischi
6. Terminata l'emergenza, attivare la procedura di riesame del sistema al fine di individuare le cause che hanno determinato l'evento e le misure preventive da attuare al fine di evitarne il ripetersi.

Nel caso di segnalazione di ingredienti delle razioni non conformi da parte di fornitore si procederà come segue a seconda delle ipotesi **1** o **2**.

- 1) nel caso il quantitativo ricevuto è ancora in magazzino e non è stato utilizzato per le lavorazioni si provvede ad accantonarlo e segnalarlo (non conforme in attesa di ritiro) fino al ritiro da parte del fornitore.
- 2) nel caso la materia prima sia già stata utilizzata si dovrà:
  - verificare attraverso le razioni quali sono i prodotti finiti che la possono contenere



- verificare la sua **data di consegna** attraverso i documenti amministrativi di trasporto e presa in carico
- procedere al ritiro ove possibile di tutti i lotti di produzione, ottenuti oltre quella data adottando il contenuto di questa procedura ed in particolare quanto riportato ai punti 2, 3, 4 e 5 sopra riportati

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.

Tutte queste attività possono essere effettuate allorché non vadano ad interferire o contrastare con le azioni attuate secondo la normativa vigente dai Veterinari Ufficiali del S.S.N.

## **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**

---

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



## **12. DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE**

---

I documenti di registrazione sono conservati per il periodo necessario a consentire la rintracciabilità degli alimenti che hanno contribuito a costituire il prodotto stesso.

I documenti di registrazione esemplificativi emessi dal presente manuale sono:

- Frontespizio del manuale
- Registro gestione pascolo
- Registro approvvigionamento
- Registro autoapprovvigionamento
- Registro Non Conformità
- Scheda razionamento
- Scheda controllo tank
- Piano delle Pulizie
- Registro delle pulizie
- Registro manutenzioni straordinarie
- Registro disinfestazioni e derattizzazioni
- Registro Formazione e addestramento
- Modulo comunicazione di ritiro ai clienti
- Modulo comunicazione ai consumatori
- Modulo comunicazione alle autorità competenti



Data di redazione:.....

Associazione Provinciale Allevatori di .....

Azienda Agricola:

Codice ASL:       □□□□□□□□

Codice AUA:       □□□□□□□□

Codice CUAA:     □□□□□□□□

Titolare:

Denominazione:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Indirizzo:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Compilatore:

Nome:    \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Funzione: \_\_\_\_\_

Personale aziendale (nome e qualifica)


Numero di pagine del manuale:	
-------------------------------	--



# MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI

## REGISTRO GESTIONE PASCOLO

Rev.0 del 26/06/2008  
Pag 1 di 1

GRUPPO ANIMALI	IDENTIFICAZIONE SUPERFICIE	Ha	Durata pascolo	
			Da	A

### Note

---

---

---

---

---

Responsabile:





**MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI**

**REGISTRO APPROVVIGIONAMENTO**

Rev.0 del 26/06/2008  
Pagina 2di 2


- \* Il controllo deve tenere conto della qualità (odore, colore, aspetto..), degli aspetti sanitari e dell'inquinamento da materiale inerte.
- \*\* Indicare le cause che hanno determinato l'eventuale Non Conformità



**MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI****REGISTRO AUTOAPPROVVIGIONAMENTO  
[SCHEDA COLTURALE E DEI TRATTAMENTI (art 42 DPR 290/01)]**Rev.0 del **26/06/2008**  
Pagina 1 di 1**AZIENDA:****Firma del titolare (a fine anno):**

COLTURA			ETTARI totali			ANNO	
DATA SEMINA		DATE RACCOLTA e	1.	2.	3.	4.	5.
DATA INIZIO FIORITURA		PRODOTTO raccolto*	1.	2.	3.	4.	5.

PRODOTTI FITOSANITARI	Data	Dose/ha	ha trattati	Quantità totale	Motivo del trattamento	Firma contoterzista

\*il tipo di prodotto raccolto deve essere poi riconducibile all'identificazione riportata nel mod 2, per esempio: silomais, erba fasciata, fieno ecc...

NB. Registrare i trattamenti entro 30 giorni dall'effettuazione. Il titolare deve firmare il modulo entro fine anno, mentre eventuali interventi effettuati da contoterzisti devono essere controfirmati da chi ha eseguito il trattamento.





# MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI

## SCHEDA DI RAZIONAMENTO

Rev.0 del 26//06/2008

Pagina 1di 1

Razione n. \_\_\_\_\_

CATEGORIA ANIMALI \_\_\_\_\_

	ALIMENTI	Gruppo — Kg	Gruppo — Kg	Gruppo — Kg
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Note

---

---

---

---

---

Responsabile:	Razione iniziata il _____
Data Formulazione:	Razione terminata il _____



# MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI

## SCHEDA CONTROLLO TANK

Rev.0 del 26/06/2008  
Pag 1 di 1

Giorno	Frigo N°		Frigo N°		Mese:	Anno:
	C	NC	C	NC	Firma	Note
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

La temperatura di conservazione è conforme se il latte è conservato a  $\leq 6^{\circ}\text{C}$

**MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI****REGISTRO DELLE PULIZIE****Rev 0 del  
26/06/2008  
Pag1di1**

<b>Aree</b>	<b>Ad ogni ciclo di utilizzo</b>	<b>Giornaliera</b>	<b>Settimanale</b>	<b>Semestrale</b>	<b>Annuale</b>
<b>Locali di stabulazione (corsie di alimentazione, aree di pertinenza, lettiera)</b>		nastro trasportatore, ramazza		verifica punti luce, pozzetti, ecc.	esecuzione pulizia generale degli ambienti
<b>Sala di mungitura</b>	pareti e pavimenti			verifica condizioni di manutenzione	
<b>Impianto di mungitura</b>	lavaggio con detergente alcalino		lavaggio con detergente acido	verifica condizioni di manutenzione	controllo di funzionamento
<b>Sala stoccaggio latte</b>			pareti e pavimenti	verifica condizioni igieniche	
<b>Serbatoio refrigerante</b>	lavaggio con detergente alcalino		lavaggio con detergente acido	verifica condizioni di manutenzione	controllo di funzionamento
<b>Siti di stoccaggio foraggi</b>				verifica condizioni igieniche	esecuzione pulizia
<b>Fosse insilati</b>				verifica condizioni igieniche	esecuzione pulizia
<b>Siti di stoccaggio concentrati</b>				verifica condizioni igieniche	esecuzione pulizia

Nota: Qualora si presentassero condizioni igienico-sanitarie particolarmente critiche, i tempi di esecuzione delle procedure di pulizia dovranno essere adeguati alle necessità contingenti.













**COMUNICAZIONE URGENTE:**

**RITIRO PRODOTTO DALLA DISTRIBUZIONE**

DATA	
RAGIONE SOCIALE AZIENDA	
PRODOTTO: DESCRIZIONE	..... ..... ..... ..... .....
LOTTO N.	.....
QUANTITA' DI PRODOTTO NON RISPONDENTE AI REQUISITI	..... .....
MOTIVO DEL RITIRO	..... ..... ..... ..... .....



**COMUNICAZIONE URGENTE:**

***RITIRO PRODOTTO DALLA DISTRIBUZIONE***

DATA	.....
RAGIONE SOCIALE AZIENDA	.....
PRODOTTO: DESCRIZIONE	..... ..... ..... ..... .....
LOTTO N.	.....
QUANTITA' DI PRODOTTO NON RISPONDENTE AI REQUISITI	..... .....
MOTIVO DEL RITIRO	..... ..... ..... ..... .....



**MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI  
ALLEVAMENTI DI BOVINI DI OVICAPRINI**

**comunicazione alle autorità competenti**

Rev 0 del 26/06/2008  
Pag.1 di 1

<b>DATA</b>	.....
<b>RAGIONE SOCIALE AZIENDA</b>	.....
<b>PRODOTTO: DESCRIZIONE</b>	..... ..... ..... ..... .....
<b>LOTTO N.</b>	.....
<b>QUANTITA' DI PRODOTTO NON RISPONDENTE AI REQUISITI</b>	..... .....
<b>MOTIVO DEL RITIRO: NATURA DEL PERICOLO</b>	..... ..... ..... ..... .....
<b>RISULTATI DELLE INDAGINI ESEGUITE</b>	..... ..... ..... ..... .....
<b>INTERVENTI ADOTTATI PER EVITARE RISCHI AI CONSUMATORI</b>	..... ..... ..... ..... .....
<b>TEMPI PREVISTI PER IL RITIRO DEL PRODOTTO</b>	.....