



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

DETERMINAZIONE N. 825/Det/18 del 15/01/2016

Oggetto: Delib. G.R. n. 53/4 del 29.12.2014: Revisione Delib. G.R. n. 44/36 del 14.12.2010 concernente “Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione, ai sensi della normativa comunitaria”. Attuazione programma di revisione

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

- VISTO** lo Statuto Speciale della Sardegna e le relative norme di attuazione;
- VISTA** la Legge Regionale 7 gennaio 1977, n. 1, concernente norme sull'organizzazione amministrativa della regione Sardegna, sulle competenze della Giunta, della Presidenza e degli Assessorati Regionali e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTA** la Legge Regionale 13 novembre 1998, n. 31 e le successive modificazioni e integrazioni;
- VISTO** il Decreto dell'Assessore degli Affari Generali, Personale e Riforma della Regione, n. 16975/97 del 09/07/2015, con il quale sono conferite alla Dott.ssa Daniela Mulas le funzioni di Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale;
- VISTO** il Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- VISTO** il Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- VISTO** il Regolamento (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- VISTO** il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- VISTA** l'Intesa Stato-Regioni del 20 marzo 2008 che ha definito le “Linee guida per l'esecuzione dei controlli sulla sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione”;
- VISTO** l'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. atti n. 46/CSR).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale n. 53/4 del 29/12/2014 recante "Revisione DGR 44/36 del 14.12.2010 concernente "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione, ai sensi della normativa comunitaria";

ATTESO che, con la stessa succitata DGR 53/4 del 29/12/2014 si è dato mandato all'Assessore dell'Igiene, sanità e dell'assistenza sociale per l'attuazione del programma di revisione delle linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione, ai sensi della normativa comunitaria" di cui alla DGR 44/36 del 14.12.2010 e secondo quanto riportato nell'allegato A alla stessa DGR 53/4, che ne costituisce parte integrante e sostanziale;

CONSIDERATO che, nell'ambito del suddetto programma di revisione, risulta di prioritaria importanza l'attuazione dei punti di cui ai capitoli 4 e 5 dell'allegato A alla suddetta DGR 53/4 inerenti, rispettivamente:
Criteri per la valutazione del livello di rischio delle aziende di produzione;
Pianificazione delle attività di controllo ufficiale presso le aziende di produzione di latte crudo da parte delle ASL.

RITENUTO necessario, per i motivi suddetti, dare attuazione a quanto disposto dalla succitata DGR 53/4 del 29.12.2014,

DETERMINA

1. Sono approvati, nell'ambito del programma di revisione di cui alla DGR 53/4 del 29.12.2014, con riferimento ai capitoli 4 e 5 dell'allegato A alla stessa DGR 53/4, i documenti allegati alla presente determinazione, di cui sono parte integrante e sostanziale, identificati con le lettere A e B.
2. Il presente provvedimento aggiorna ed integra il "Piano Regionale Integrato dei Controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare 2015-2018", approvato con la Deliberazione n. 18/15 del 21/04/2015, e sarà pubblicato sul sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna all'indirizzo www.regione.sardegna.it.
3. La presente determinazione è trasmessa all'Assessore dell'igiene, Sanità e dell'Assistenza Sociale ai sensi dell'articolo 21, comma 9, della Legge Regionale 13 novembre 1998, n. 31.

Il Direttore del Servizio
Dott.ssa Daniela Mulas

AS : 5.3
RS : 5.3
MSP: Resp Sett 5.3



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO A alla Determinazione n. 825/Det/18 del 15/01/2016

1. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL "LIVELLO DI RISCHIO" DEGLI ALLEVAMENTI DI PRODUZIONE4	
1.1 Calcolo del livello di rischio.....	4
1.2 Aggiornamento del livello di rischio	5
2. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DA PARTE DELLE AZIENDE SANITARIE LOCALI	5
2.1 Format del documento di pianificazione	5
2.2 Aziende da sottoporre a controllo ufficiale.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.3 Numero di aziende da sottoporre a controllo ufficiale	7
3. PROCEDURE OPERATIVE STANDARD PER LA CONDUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	8
3.1 Format dei documenti di procedura.....	8
4. VERIFICA DELLE CORRETTE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO	8
5. LISTA DI RISCONTRO PER LE ISPEZIONI.....	9
6. ESITO DEI CONTROLLI UFFICIALI	9
7. FLUSSI INFORMATIVI.....	9
8. MODALITA' DI CALCOLO DELLA MEDIA GEOMETRICA MOBILE (TENORE IN GERMI A 30°C E CELLULE SOMATICHE)	10



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

1. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL "LIVELLO DI RISCHIO" DEGLI ALLEVAMENTI DI PRODUZIONE

In applicazione di quanto disposto dall'articolo 3 del Regolamento (CE) 882/04 e di quanto previsto dalla delibera di Giunta Regionale n. 53/04 del 29.12.2014, in particolare nell'allegato A, capitolo 4, i controlli ufficiali presso gli allevamenti di produzione di latte crudo devono essere eseguiti periodicamente con frequenza appropriata in base ad una valutazione del rischio.

1.1 Calcolo del livello di rischio

I Servizi Veterinari di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (IAPZ) delle AASSLL effettuano, preliminarmente alla redazione del documento di pianificazione delle attività di controllo ufficiale per l'anno 2016, il calcolo del livello di rischio utilizzando gli indicatori e i relativi punteggi riportati nella tabella seguente. Alla stessa procedura vengono sottoposte tutti gli allevamenti di nuova registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/04.

Indicatori		Punteggio attribuito
Numero di capi allevati negli allevamenti di ovini e caprini	< a 50	5
	> 50 e < 500	20
	> 500	50
Numero di capi allevati negli allevamenti di bovini e bufalini	< a 20	5
	> 20 e < 100	20
	> 100	50
Tipologia di allevamento	*Allevamento in ambiente confinato permanente	8
	**Allevamento in ambiente confinato a stabulazione libera	6
	Semibrado	4
	Brado	2
Destinazione latte crudo	Produzione latte alimentare	8
	Trasformazione prodotti a base di latte	2
***Riscontro non conformità per i parametri tenore in germi a 30°C - cellule somatiche - presenza di residui di antibiotici nel latte nell'anno in corso	No	0
	Si	10
Riscontro di non conformità rilevate nell'ambito dei piani benessere animale, farmacosorveglianza, PRR, PNAA, nell'anno in corso	No	0
	Si	8
*Per allevamento effettuato in ambiente confinato permanente si intende l'allevamento il cui ciclo produttivo prevede il sistematico utilizzo di una struttura coperta per la stabulazione degli animali.		
**Per allevamento effettuato in ambiente confinato a stabulazione libera o a stalla aperta si intende l'allevamento il cui ciclo produttivo prevede l'allevamento degli animali con ricoveri non chiusi da pareti e tettoie continue e che destinano una idonea superficie non coperta per la stabulazione degli stessi.		
***In caso di omessa comunicazione delle non conformità negli anni precedenti deve sempre essere applicato il punteggio 10.		



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dalla somma dei singoli punteggi parziali si ottiene un valore numerico da utilizzare per l'attribuzione del livello di rischio preliminare degli allevamenti secondo le indicazioni sotto riportate.

Sono previsti tre livelli di rischio, basso, medio e alto, attribuiti secondo i seguenti criteri:

- se la somma dei punteggi attribuiti per ogni indicatore da esito ad un punteggio \leq a 40 il livello di rischio viene considerato basso;
- se la somma dei punteggi attribuiti per ogni indicatore da esito ad un punteggio ≥ 41 e ≤ 70 il livello di rischio viene considerato medio;
- se la somma dei punteggi attribuiti per ogni indicatore da esito ad un punteggio \geq a 71 il livello di rischio viene considerato alto.

I Servizi Veterinari di IAPZ delle AASSLL provvedono ad aggiornare il livello di rischio degli allevamenti a seguito di specifiche attività di controllo ufficiale e/o in funzione dell'eventuale rilevamento di non conformità nell'ambito di altri piani di attività (benessere animale, farmacosorveglianza, PRR e PNAA).

1.2 Aggiornamento del livello di rischio

In occasione dell'effettuazione delle attività di controllo ufficiale presso gli allevamenti che producono latte crudo, i Servizi Veterinari di IAPZ provvedono alla verifica ed all'eventuale aggiornamento, secondo i criteri previsti precedentemente, del livello di rischio, utilizzando la lista di riscontro di cui all'allegato B.

La prima pagina della lista di riscontro riporta uno spazio destinato a indicare il livello di rischio attribuito all'allevamento e, una volta compilata, viene rilasciata in copia all'allevatore.

La documentazione relativa alle procedure utilizzate per l'effettuazione del calcolo del livello di rischio e le relative risultanze devono essere archiviate presso la sede dei Servizi Veterinari di IAPZ delle AASSLL.

2. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DA PARTE DELLE AZIENDE SANITARIE LOCALI

In applicazione di quanto disposto dall'articolo 3 del Regolamento (CE) 882/04 e di quanto previsto dalla delibera di Giunta Regionale n. 53/04 del 29.12.2014, in particolare nell'allegato A, capitolo 5, all'inizio di ogni anno (e comunque non oltre il mese di febbraio) i Servizi Veterinari di IAPZ delle AASSLL redigono un documento di pianificazione delle attività denominato "Piano aziendale delle attività di controllo ufficiale nella produzione primaria del latte crudo".

2.1 Format del documento di pianificazione

Il documento ha l'obiettivo di pianificare e programmare le suddette attività ed il suo format deve soddisfare i requisiti definiti nell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria», Capitolo I, parte 4 Autorità Competente, paragrafo 4.7 "Sistema di gestione".



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

2.2 Allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale

Sono da sottoporre a controllo ufficiale gli allevamenti di animali delle specie bovina, bufalina, ovina e caprina registrati ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/04 come produttori di latte crudo.

Alcuni di questi, aventi le caratteristiche indicate al successivo punto A), sono individuati in fase di programmazione annuale, mentre per gli altri, aventi le caratteristiche indicate al successivo punto B), possono rendersi necessari dei controlli ad hoc.

A) Allevamenti da individuare nella programmazione annuale

- allevamenti registrati per la vendita diretta del latte crudo;
- allevamenti con il livello di rischio alto;
- aziende bovine autorizzate alla produzione di latte ad alta qualità di cui al D.M. 185/91;
- allevamenti che usufruiscono della deroga di cui al capitolo 3.1.2. lettera A) della D.G.R. n. 53/04 del 29/12/2014, in particolare durante il periodo di vigenza del piano di rientro;
- allevamenti presso i quali, nell'anno precedente, sono state riscontrate non conformità relative al Piano di farmacovigilanza, al Piano Regionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali e al Piano regionale sul benessere e la protezione degli animali da reddito;
- allevamenti presso i quali, nell'anno precedente, sono state riscontrate non conformità relative al Piano regionale residui in particolare per la presenza di residui e/o di sostanze contaminanti nel latte;
- allevamenti presso i quali, nell'anno precedente, sono stati riscontrati nel latte, livelli di aflatossina M1 eccedenti il tenore massimo consentito o la presenza di inibenti nell'ambito delle verifiche eseguite in autocontrollo.

B) Allevamenti da sottoporre a controlli ad hoc

- allevamenti che acquisiscono il livello di rischio alto durante l'anno;
- allevamenti che usufruiscono durante l'anno in corso della deroga di cui al capitolo 3.1.2. lettera A) della D.G.R. n. 53/04 del 29/12/2014 in particolare durante il periodo di vigenza del piano di rientro;
- allevamenti presso i quali nell'anno in corso sono state riscontrate non conformità relative al Piano di farmacovigilanza, al Piano regionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali e al Piano regionale sul benessere e la protezione degli animali da reddito;
- allevamenti presso i quali, nell'anno in corso, sono state riscontrate non conformità relative al Piano regionale residui, in particolare per la presenza di residui e/o di sostanze contaminanti nel latte;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

- allevamenti presso i quali, nell'anno in corso, sono stati riscontrati nel latte, livelli di aflatossina M1 eccedenti il tenore massimo consentito o la presenza di inibenti nell'ambito delle verifiche eseguite in autocontrollo;
- emergenze epidemiche e tossicologiche particolari insorte durante l'anno che incidono sulla qualità igienica del latte;
- valutazioni dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA);
- fondati sospetti di irregolarità;
- filoni d'indagine, informazioni e riscontri forniti all'autorità di controllo, da soggetti fisici e giuridici.

2.3 Numero di allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale

Il numero degli allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale durante l'anno viene determinato dalle singole AASSLL in funzione di:

- numero di allevamenti registrati ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/04 come produttrici di latte crudo;
- numero di allevamenti con le caratteristiche indicate nel precedente punto 2.2 alle lettere A) e B).

Deve essere previsto almeno due volte all'anno il controllo degli allevamenti registrati per la vendita diretta del latte crudo.

Deve essere previsto il controllo almeno annuale:

- degli allevamenti con il livello di rischio alto al momento della pianificazione delle attività;
- degli allevamenti che acquisiscono il livello di rischio alto durante l'anno.

In ciascuna ASL, nel campione da sottoporre al controllo, deve essere compreso il 33% delle aziende autorizzate alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità di cui al D.M. 185/91, secondo le indicazioni riportate nella Determinazione n. 1493 del 13/12/2013 del Direttore del Servizio Prevenzione della RAS.

Possono essere esclusi dalle attività di controllo gli allevamenti in cui il numero totale di capi ovini e/o caprini è \leq a 50 e di bovini e/o bufalini \leq a 20, a meno che non rientrino nelle categorie descritte nel precedente punto 2.2.

Fatto salvo quanto definito nei punti precedenti, all'interno del campione degli allevamenti da sottoporre a controllo possono essere inclusi allevamenti di cui al punto 2.2 scelti con modalità random.

Le attività di controllo ufficiale per la verifica del rispetto dei requisiti di legge sulla produzione primaria del latte crudo possono essere effettuate contestualmente alle attività di controllo ufficiale previste da Piani specifici.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

3. PROCEDURE OPERATIVE STANDARD PER LA CONDUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

I controlli ufficiali sono eseguiti usando metodi e tecniche di controllo appropriati, così come previsto dall'articolo 10, comma 1 del Regolamento (CE) 882/04.

In applicazione di quanto disposto dall'articolo 8, paragrafo 2 del Regolamento (CE) 882/04 e di quanto previsto dalla delibera di Giunta Regionale n. 53/04 del 29.12.2014, in particolare nell'allegato A, capitolo 5, se non già disponibili documenti prodotti a livello comunitario, nazionale o regionale, i Servizi veterinari di IAPZ delle AASSLL devono elaborare documenti di procedura operativa standard finalizzati a definire le modalità di conduzione dei controlli ufficiali in materia di verifica del rispetto delle norme vigenti relative alla produzione igienica del latte nella fase di produzione primaria.

Tali procedure devono essere a disposizione del personale addetto ai controlli ufficiali.

3.1 Format dei documenti di procedura

I documenti di procedura operativa standard hanno l'obiettivo di definire le modalità operative di conduzione dei controlli ufficiali ed il loro format deve soddisfare i requisiti definiti nell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria», Capitolo I, parte 4 Autorità Competente, paragrafo 4.7 "Sistema di gestione".

4. VERIFICA DELLE CORRETTE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

In occasione dell'effettuazione dei controlli ufficiali presso gli allevamenti di produzione di latte crudo i Servizi Veterinari di IAPZ devono valutare anche la corretta esecuzione dei campionamenti svolti in autocontrollo (per verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) 853/05, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, paragrafo 3).

Le corrette modalità di campionamento sono definite nel Decreto del Ministero della Salute 26 marzo 1992 "Attuazione della decisione n. 91/181/CEE concernente la fissazione dei metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente" e in particolare devono essere verificati:

- La formazione e l'addestramento del personale incaricato del campionamento;
- l'adeguatezza dell'apparecchiatura utilizzata per l'effettuazione dei campionamenti (agitatori, lattoprelevatori, contenitori per i campioni prelevati);
- le modalità e frequenza delle operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature utilizzate per il campionamento;
- l'utilizzo di procedure finalizzate ad una adeguata agitazione della massa del latte, per garantire la rappresentatività del campione;
- l'utilizzo procedure finalizzate alla prevenzione della contaminazione del campione per errata manipolazione dello stesso;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

- l'utilizzo di procedure che consentano la rintracciabilità del campione prelevato attraverso l'uso di contrassegni (codice a barre, e/o codice aziendale, specie, ecc.);
- la corretta modalità di stoccaggio del campione prelevato (ad es. non esposizione alla luce solare diretta, adeguata temperatura di stoccaggio);
- il rispetto dei tempi di consegna del campione al laboratorio.

5. LISTA DI RISCONTRO PER I CONTROLLI UFFICIALI

Ai fini della conduzione dei controlli ufficiali negli allevamenti, viene adottata la lista di riscontro di cui all'allegato B. La stessa lista viene utilizzata anche ai fini dell'aggiornamento del livello di rischio degli allevamenti secondo le procedure definite nel precedente punto 1.2.

Nella lista di riscontro sono riportati, oltre gli specifici requisiti di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III del Regolamento (CE) 853/04, i requisiti generali di igiene di cui all'allegato I del Regolamento (CE) 852/04, i requisiti relativi alla rintracciabilità di cui al Regolamento (CE) 178/02, i requisiti relativi al D.M. 185/91 relativi alla produzione di latte ad alta qualità.

6. ESITO DEI CONTROLLI UFFICIALI

A seguito dei controlli ufficiali, i Servizi Veterinari di IAPZ elaborano e lasciano in copia all'OSA, una relazione ai sensi dell'art 9 del Regolamento (CE) 882/04. Le relazioni comprendono una descrizione degli obiettivi dei controlli ufficiali, dei metodi di controllo applicati, dei risultati dei controlli ufficiali e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato.

L'autorità competente che durante il controllo ufficiale accerta delle non conformità si avvale di quanto previsto dall'art 54 del Regolamento (CE) 882/04 e dall'articolo 6 del D.L.vo 6 novembre 2007 n. 193.

7. FLUSSI INFORMATIVI

I Servizi Veterinari di IAPZ delle AASSLL devono produrre i flussi informativi relativi alle attività di controllo ufficiale eseguite, trasmettendo al Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della RAS, entro il 30 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento, una breve relazione riassuntiva delle attività svolte e delle eventuali criticità e problemi riscontrati e un'apposita tabella di rendicontazione riportante almeno:

- il numero di allevamenti registrati,
- il numero di allevamenti controllati per target,
- il numero e la categoria di non conformità riscontrate,



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

- i provvedimenti adottati a seguito del riscontro di non conformità.

Il Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della RAS entro il 30 giugno di ogni anno invia ai Servizi veterinari di IAPZ delle AASSLL un report dove vengono riportati i dati relativi ai controlli ufficiali effettuati in tutto il territorio della regione (numero di allevamenti controllati, numero e categoria delle non conformità rilevate).

I Servizi veterinari di IAPZ delle AASSLL devono comunicare all'OSA che ha la responsabilità dell'esecuzione dei controlli e al laboratorio che opera in autocontrollo per conto dell'OSA un indirizzo di posta elettronica presso il quale recapitare tutte le comunicazioni previste dai flussi informativi di cui alla DGR 53/4 del 29.12.2014.

8. MODALITA' DI CALCOLO DELLA MEDIA GEOMETRICA MOBILE (TENORE IN GERMI A 30°C E CELLULE SOMATICHE)

La delibera della Giunta Regionale n. 53/04 del 29.12.2014, nell'allegato A, capitolo 3.1.1. dispone che, per gli allevamenti ovini e/o caprini, nei quali il ciclo produttivo del latte è prevalentemente stagionale, il termine temporale dei tre mesi del periodo di osservazione viene sospeso al momento della interruzione del conferimento del latte allo stabilimento e riprende a decorrere dall'inizio della successiva campagna produttiva. In questo caso il calcolo della media geometrica mobile continua tenendo in considerazione i valori relativi ai prelievi effettuati prima della sospensione.

Qualora durante il periodo temporale di riferimento per il calcolo della media geometrica mobile, uno o più prelievi non siano eseguiti, l'OSA responsabile della loro esecuzione deve procedere ad effettuarne comunque il numero minimo previsto in altre date diverse da quelle programmate ma rientranti nell'arco temporale previsto e rispettandone la frequenza.

Quando la su descritta evenienza dovesse ripetersi l'OSA incaricato di effettuare i prelievi deve formalmente e adeguatamente giustificare l'inosservanza.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO B alla Determinazione n. 825/Det/18 del 15 gen. 2016

LISTA DI RISCONTRO

**Lista di riscontro per l'ispezione e il calcolo del livello di rischio presso gli allevamenti di
produzione di latte crudo**

Allevamenti di Bovini - Bufalini - Ovini – Caprini

ASL		
Ispezione /verifica del		

finalità compilazione della lista di riscontro	
	ispezione
	calcolo livello di rischio

**PERSONALE CHE HA EFFETTUATO IL CONTROLLO
UFFICIALE**

DATI ANAGRAFICI DELL'ALLEVAMENTO

Ragione sociale:			
Legale rappresentante:		Cod. fiscale:	



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Sede allevamento			
Comune di:		località:	
n. codice aziendale:			

CALCOLO LIVELLO DI RISCHIO																	
<table><tr><td>BASSO ≤ 40</td></tr><tr><td>MEDIO fra 41 e 70</td></tr><tr><td>ALTO ≥ 71</td></tr></table>	BASSO ≤ 40	MEDIO fra 41 e 70	ALTO ≥ 71	<table><tr><td>Parziale dati generali</td><td></td></tr><tr><td>Parziale requisiti generali igiene</td><td></td></tr><tr><td>Parziale rintracciabilità</td><td></td></tr><tr><td>Parziale requisiti specifici</td><td></td></tr><tr><td>Parziale produzione latte alta qualità</td><td></td></tr><tr><td>Totale generale</td><td></td></tr></table>	Parziale dati generali		Parziale requisiti generali igiene		Parziale rintracciabilità		Parziale requisiti specifici		Parziale produzione latte alta qualità		Totale generale		
BASSO ≤ 40																	
MEDIO fra 41 e 70																	
ALTO ≥ 71																	
Parziale dati generali																	
Parziale requisiti generali igiene																	
Parziale rintracciabilità																	
Parziale requisiti specifici																	
Parziale produzione latte alta qualità																	
Totale generale																	

Livello di rischio attribuito	
-------------------------------	--



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 1 - DATI E CARATTERISTICHE GENERALI DELL'ALLEVAMENTO

Per la compilazione della scheda, con l'assegnazione dei punteggi, inserire il simbolo "X" nella cella a sinistra del requisito specificato
(Nella colonna "Punteggio" è indicato il valore assegnato per ciascuna caratteristica)

Tipologia allevamento		Punteggio
	Allevamento in ambiente confinato permanente	4
	Allevamento in ambiente confinato permanente a stabulaz libera	3
	Allevamento semibrado	2
	Allevamento brado	1

Specie animali e numero capi allevati			Punteggio
	Bovini	n. capi allevati > 50	2,5
	Bufalini	n. capi allevati > 50	2,5
	Ovini	n. capi allevati > 500	2,5
	Caprini	n. capi allevati > 500	2,5
	Altre specie non ruminanti		1

Registrazione dell'azienda		Punteggio
	Vecchia: > 3 anni	0
	Recente: tra 1 e 3 anni	1
	Nuova: < 1 anno	2

Precedenti non conformità igiene latte		Punteggio
	CBT	5
	CS	5
	Inibenti	10

non conformità in atto igiene latte		Punteggio
	CBT	5
	CS	5
	Inibenti	10

	Produzione latte alta qualità	Punteggio
		3

	Non adozione manuale corretta prassi	Punteggio
		2



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Modalità di mungitura			Punteggio
	Manuale		0
	Meccanica		3
Modalità stoccaggio latte			Punteggio
	Refrigerato a t° conforme		0
	Non refrigerato ma lavorato entro 2 ore		1
	Refrigerato a t° non conforme		3
	Non refrigerato		5

Destinazione latte crudo		Punteggio
	Trasformazione presso caseificio aziendale	1
	Conferimento a stabilimento esterno	2
	Vendita diretta latte crudo	5

	Profilo rischio alto farmacosorveglianza	Punteggio
		5

	Non conf. in atto benessere animale	Punteggio
		3



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 2. REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

Per la compilazione della scheda, con l'assegnazione dei punteggi, inserire il simbolo "X" nella cella corrispondente del campo "Valutazione"
(Nell'ultima colonna è indicato il valore assegnato a ciascuna Non Conformità)

Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
	Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
01:01	Condizioni igieniche impianti (muri, pareti, soffitti) e attrez. di allevamento e delle pertinenze	Gli impianti utilizzati per l'allevamento (pavimenti, pareti, soffitti e aperture delle stalle e delle pertinenze) sono mantenuti adeguatamente puliti e, se del caso , disinfettati in modo adeguato	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. a) all.					1
		Le attrezzature utilizzate per l'allevamento (distributori alimenti, mangiatoie, silos, carro silos, mungitrici, contenitori, gabbie, ecc.) sono tenuti puliti e, ove necessario , disinfettati in modo adeguato	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. b) all.					1
01:02	Condizioni di pulizia degli animali	Per quanto possibile , è assicurata la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, la pulizia degli animali da produzione	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. c) all.					1
01:03	Caratteristiche dell'acqua utilizzata in allevamento	Nell'allevamento, ove necessario , viene utilizzata acqua potabile, o acqua pulita in modo da prevenire le contaminazioni	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. d) all.					2
01:04	Igiene e formazione del personale	Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari è in buona salute	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. e) all.					1,5
		Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari ha seguito una formazione sui rischi sanitari						1,5
01:05	Lotta agli animali e agli insetti nocivi (per allevamenti confinati e intensivi)	Per quanto possibile , viene evitata la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi attraverso:	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. f) all.					
		- sistemi di protezione contro insetti, roditori, volatili						1,5
		- la conduzione della lotta contro insetti, roditori e volatili (esche, trappole, disinfestazioni ecc.).						1,5



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

01:06	Gestione dei rifiuti e delle sost. peric. (oli esauriti, lubrif., vernici, deterg. e disinfet., ecc.)	I rifiuti e le sostanze pericolose vengono immagazzinati e gestiti in modo adeguato da evitare la contaminazione (<i>n.b. sia all'interno che all'esterno dei locali di ricovero degli animali e delle pertinenze e nei pascoli</i>)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g)	all.					1
01:07	Prevenzione introduzione e propagazione malattie	Viene prevenuta l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo con gli alimenti adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g h)	all.				il quesito riguarda eventuali misure di quarantena adottate	1
01:08	Misure di controllo dalle contaminazioni dall'aria	Nell'allevamento sono adottate le misure per prevenire la contaminazione degli animali dall'aria (strutture e sistemi di areazione naturale e artificiale adeguata)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 3, lett. a)	all.				solo per gli allevamenti confinati	1
01:09	Misure di controllo dalle contaminazioni dal suolo	Nell'allevamento sono adottate le misure per prevenire la contaminazione dal suolo (gestione della lettiera, gestione dello stallatico, dei reflui aziendali con vasche di accumulo e/o concimaie per i materiali palabili e non palabili)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 3, lett. a)	all.					1
		Se presenti , la concimaia e/o la vasca di accumulo sono di dimensioni idonee e costruite in modo da impedire la dispersione di eventuali liquami e dotate di pozzetto di raccolta dei liquami.	D.L.vo 152/99 07/04/06	D.M.					1
		Se valutabile , l'applicazione al terreno per utilizzazione agronomica del letame maturo avviene nel rispetto delle buone pratiche agricole.	C.B.P.A.						0,5
		Se valutabile , vengono rispettati i termini di tempo (3 settimane) fra lo spargimento di liquami e l'uso delle colture foraggere ai fini dello sfalcio e del pascolamento.							0,5



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
	Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
01:10	Misure di controllo dalle contaminazioni da fertilizzanti e dei fitosanitari e biocidi	Se valutabile , nell'allevamento sono adottate misure per prevenire la contaminazione dai fertilizzanti e dai fitosanitari e biocidi e rispetto delle buone prassi agronomiche (settori d'impiego, giusti dosaggi ed epoche d'impiego, rispetto dei tempi di carenza, ecc.)]	Reg 852: art 4, comma 1 I, parte A, punto 3, lett. a) all.					0,5
01:11	Presenza di fonti di inquinamento nelle vicinanze	Se sono presenti nelle vicinanze fonti di inquinamento (discariche, insediamenti industriali ecc) che possono arrecare danno alla salute degli animali attraverso fenomeni di inquinamento dell'ambiente e degli alimenti, vengono adottati tutti gli accorgimenti finalizzati a limitare la contaminazione diretta o indiretta degli animali e degli alimenti.	Reg 852: art 4, comma 1 I, parte A, punto 4, lett. g) all.					0,5

parziale req. generali igiene



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 3. RINTRACCIABILITA'								
Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
	Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
02:01	Rintracciabilità dei mangimi	E' garantita la rintracciabilità dei mangimi	Reg 178/02 art. 18, comma 1					2
		Se si, il sistema è in grado di individuare chi abbia fornito i mangimi destinati agli animali	Reg 178/02 art. 18, comma 2					0
		Il sistema è in grado di individuare gli animali ai quali sono stati somministrati i mangimi						0
02:02	Rintracciabilità degli animali	E' garantita la rintracciabilità degli animali	Reg 178/02 art. 18, comma 1					2
		Se si, il sistema è in grado di individuare chi abbia fornito gli animali vivi	Reg 178/02 art. 18, comma 2					0
		Il sistema è in grado di individuare a chi sono stati forniti gli animali vivi	Reg 178/02 art. 18, comma 3					0
02:03	Rintracciabilità del latte	E' garantita la rintracciabilità del latte crudo in uscita dall'allevamento	Reg 178/02 art. 18, comma 1					2,5
		Se si, il sistema è in grado di individuare a chi sia stato fornito il latte crudo	Reg 178/02 art. 18, comma 2					0
02:04	Conservazione della documentazione	Viene adeguatamente conservata la documentazione relativa alla tracciabilità dei mangimi, degli animali, del latte	D.G.R. 53/4 punto 2.2.5.					2,5
		Viene adeguatamente conservata la documentazione relativa a insorgenza malattie, analisi di laboratorio, interventi di manutenzione sulle attrezzature meccaniche	Reg 852: art 4, comma 1 all. I, parte A, punto 4, lett. g)					2,5

parziale rintracciabilità



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 4. CONTROLLO IGIENICO DELLA PRODUZIONE DEL LATTE								
Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
	Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
03:01	Qualifica sanitaria dell'allevamento	Per quanto riguarda la <u>brucellosi</u> :	Reg 853/04 art. 3 punto 1. alleg III sez. IX, cap I, parte I, punto 2, lett. a)					
		il latte crudo di vacche o bufale proviene ad un allevamento che è ufficialmente indenne da brucellosi						2
		Il latte crudo di pecore o capre proviene da un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi						2
		Per quanto riguarda la <u>tubercolosi</u> :	Reg 853/04 art. 3 punto 1. alleg III sez. IX, cap I, parte I, punto 2, lett. b)					
		Il latte crudo di vacche o bufale proviene da un allevamento che è ufficialmente indenne da tubercolosi						2
03:02	Stato sanitario degli animali allevati	Sono assenti sintomi clinici riferibili a malattie trasmissibili all'uomo con il latte.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. a),					1,5
		Gli animali godono di uno stato sanitario generale buono. lett. b)					1,5
		Gli animali non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e del colostro lett. c)					1,5
		Gli animali non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella lett. d)					1,5
		Gli animali non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte lett. e)					1,5
03:03	Somministrazione di sostanze e prodotti agli animali	Il latte proviene da animali ai quali:	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. d),					
		non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e non sono stati oggetto di un trattamento illecito (se verificabile)						1,5



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

		in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. e),					1,5
03:04	Requisiti dei locali e delle attrezzature	Nella misura del possibile , i prodotti primari sono protetti dalle contaminazioni [Nei locali/reparti di mungitura sono presenti dispositivi per il lavaggio delle mani degli operatori durante le operazioni (erogatori di acqua potabile o pulita)]	Reg 852/04 art.4 comma 1, all I, parte A, punto 2					1
		Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte viene immagazzinato, manipolato o refrigerato sono situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e del colostro.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 1.					1
		I locali per l'immagazzinamento del latte sono: - opportunamente protetti dagli animali infestanti, - separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e, - ove ciò sia necessario, sono muniti di impianti di refrigerazione adeguati.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 2.					1
		Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, bidoni, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto) sono facili da pulire ed eventualmente da disinfettare e sono mantenute in buone condizioni. (materiali lisci, lavabili e atossici)	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 3.					1
		Dopo l'impiego, tali superfici (utensili, contenitori, bidoni,) vengono pulite e, se necessario, disinfettate.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 4.					1



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
	Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
03:05	Igiene operazioni di mungitura	Prima dell'inizio della mungitura, i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti sono pulite;	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. B. punto 1. lett. a)					1
		Il latte di ciascun animale è controllato dal mungitorelett. b)					1
		Non è utilizzato il latte di animali che presentino segni clinici di malattie alla mammella, se non in conformità delle istruzioni di un veterinario;lett. c)					1
		Sono identificati gli animali sottoposti a un trattamento medico e non sono utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro ottenuti da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto;lett. d)					1
		Il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli viene utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione relativa all'immissione sul mercato dei biocidi;lett. e)					1
		Il colostro viene munto separatamente e non sia viene mescolato con il latte crudolett. f)					1
03:06	Protezione dalle contaminazioni durante la mungitura	Nella misura del possibile , il latte crudo, durante le operazioni di mungitura viene protetto dalle contaminazioni (insudiciamenti da feci, peli, frustoli di vegetali, corpi estranei in generale)	Reg 852/04 art. all. I parte A, par. II, punto 2					1,5
		Se del caso vengono adottate le azioni correttive per eliminare gli oggetti di contaminazione (filtraggio latte ecc.) tenuto conto delle successive operazioni cui il latte è sottoposto						1
03:07	Igiene della raccolta del latte	Il latte è posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 2.					1



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

		Il latte è immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 2. lett. a)					1,5
03:08	Modalità di trasporto del latte	Durante il trasporto è mantenuta la catena del freddo e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte e del colostro non supera i 10 °C.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. B. punto 3.					1,5

n.b. Se il latte viene conferito entro le due ore dalla mungitura oppure per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata non è obbligatoria la refrigerazione del latte e l'autorità competente concede l'autorizzazione in tal senso.

Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II lett. B. punto 4

03:09	Igiene del personale addetto alla mungitura	Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo e del colostro indossano abiti idonei e puliti.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 1					1,5
		Le persone addette alla mungitura cura con grande attenzione la pulizia personale	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 1					1,5

parziale requisiti igienici latte



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 5. REQUISITI PRODUZIONE LATTE FRESCO AD ALTA QUALITA' D.M. 185/91									
Punto da verificare			Riferimenti cogenti	Valutazione			note		
Che cosa valutare?		Come?		C	NC	NA/NV			
04:01	Requisiti strutturali	E' presente un locale separato e ben distinto dalla stalla per: filtrazione, refrigerazione, e conservazione del latte e per il deposito di recipienti e bidoni.	D.M alleg. 1, comma a)	185/91					1
		E' presente un locale adibito alla conservazione di detergenti e disinfettanti.	D.M alleg. 1, comma b)	185/91					1
04:02	Registrazioni	Si possiede un registro di carico e scarico, vidimato dall'AC, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e lo stabilimento di destinazione.	D.M alleg. 1, comma c)	185/91					1
04:03	Requisiti di composizione igienico sanitari del latte.	Il latte presenta un tenore di materia grassa non inferiore al 3,50%.	D.M alleg. 2, comma a)	185/91					1
		Il latte presenta un tenore di materia proteica non inferiore al 3,20 g/litro.							1
		Tenore in germi a + 30°C (per ml) non superiore a 100.000 ufc.	D.M alleg. 2, comma b)	185/91					1
		Tenore cellule somatiche (per ml) non superiore a 300.000.							1
		Contenuto in acido lattico non superiore a 30ppm.							

parziale latte alta qualità