

## Progetto Formativo Aziendale

### Il Progetto QLBA: risultati e proposte di intervento

Sanità della mammella: aspetti gestionali, analisi dei dati aziendali rilevati e risultati ottenuti nelle aziende aderenti al progetto ubicate nella provincia di Rieti

Roma, 20-21 Settembre 2016

Dr. Giuseppe Bitonti



## Progetto

L'istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana (IZSLT), nell'ambito del Progetto per il miglioramento della Qualità del Latte Bovino Alimentare (QLBA), ha espletato le attività descritte nella presente Relazione, in base a quanto previsto dal contratto tra l'Associazione Regionale Allevatori Lazio (ARAL) e lo stesso IZSLT.



## Situazione del settore nella regione Lazio

Persiste il trend ribassista sulla cessazione di attività per le aziende bovine da latte su tutto il territorio nazionale.

Relativamente al confronto 2014 vs 2015, nel Lazio, si è registrata una contrazione degli allevamenti bovini da latte del **7,29%** (1.413 vs 1.310 allevamenti) (Istat).

Per contro il quantitativo di latte prodotto è restato invariato (**-0,17%**) (321.864 ton. vs 321.307 ton.).

Per la provincia di Rieti il quantitativo di latte prodotto è rimasto invariato (29.000 tonn.).

# Cronoprogramma

- Coordinamenti provinciali
- Sopralluoghi aziendali
- Verifica dei principali parametri operativi degli impianti mungitura (controllo statico)
- Verifica della Routine di mungitura
- Monitoraggio delle curve di flusso (LactoCorder)
- Teat score
- Prelievo e isolamento agenti patogeni con discussione in azienda relativa al problema



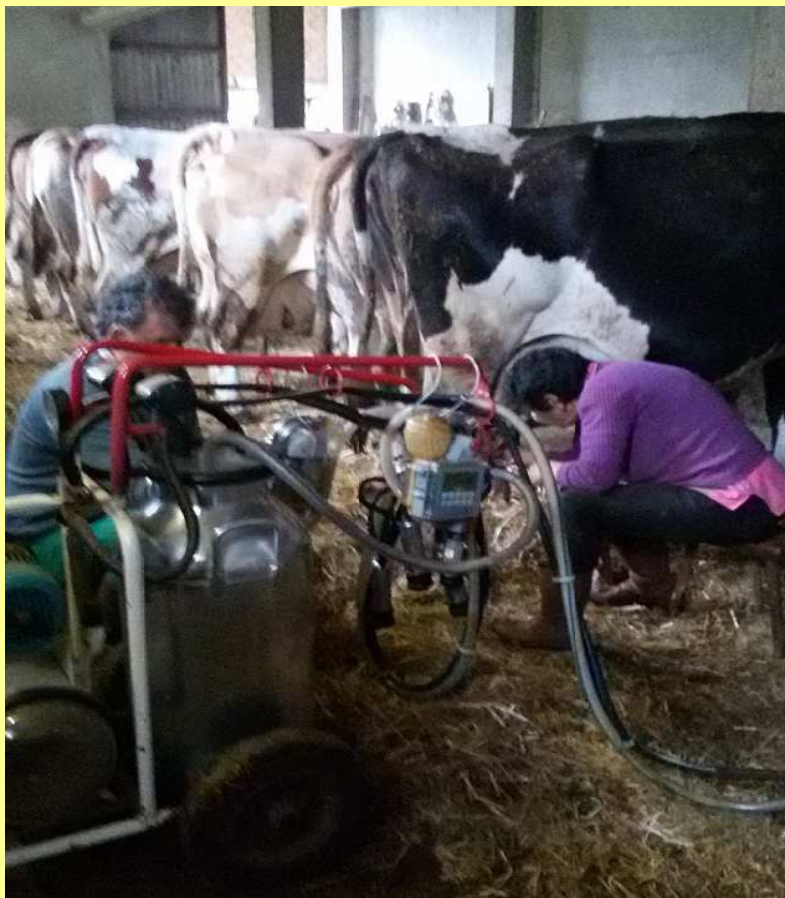
## Obiettivi da raggiungere:

- 1°- Riduzione del contenuto in cellule somatiche secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004;
- 2°- Riduzione delle infezioni mammarie;
- 3°- Miglioramento management aziendale;
- 4°- Supporto teorico-pratico e miglioramento delle performance del personale addetto alla mungitura.





## DIFFICOLTA' NEL CAMPIONAMENTO



DIFFICOLTA' OGGETTIVE NELL'ESECUZIONE DEL CAMPIONAMENTO SPECIE  
NEGLI IMPIANTI A CARRELLO E NEL TRASPORTO LATTE



## Impianti di mungitura utilizzati in provincia di Rieti

- *Impianto completo per la mungitura comprendente di solito, i sistemi del vuoto e della pulsazione, uno o più gruppi di mungitura ed altri componenti.*
- Macchina mungitrice a secchio: *Macchina mungitrice in cui il latte scorre da uno o più gruppi prendicapezzoli e si versa in un secchio portatile o in un bidone da trasporto, collegati con il circuito del vuoto.*
- Macchina mungitrice a lattodotto: *Macchina mungitrice in cui il latte passa dal gruppo prendicapezzoli al lattodotto.*
- Macchina mungitrice a vaso misuratore: *Macchina mungitrice in cui il latte passa dal gruppo prendicapezzoli al vaso misuratore.*
- Sala mungitura a spina di pesce da 4 a 16 postazioni.





## PROVINCIA DI RIETI

AZIENDE ESAMINATE      42

Relativamente alla consistenza degli animali in lattazione

AZIENDE sotto 50 capi      24 - (57,14%)

AZIENDE TRA 51 e 100 capi    9 - (21,43%)

AZIENDE > 100 capi      9 - (21,43%)





# DISTRIBUZIONE DEI COMUNI INTERESSATI



- *Amatrice*
- *Leonessa Terzone*
- *Rieti*
- *Contigliano- Greccio*
- *Torri in Sabina*
- *Collevecchio - Montopoli in Sabina*
- *Magliano in Sabina*
- *Borgorose*



## Criticità riscontrate nella provincia Rieti

- Il personale addetto alla mungitura non era adeguatamente preparato.
- Terapia antibiotica spesso inadeguata e non pertinente alla diagnosi.
- Richiesta in seguito del test di sensibilità post inizio trattamento.
- Delle az. aderenti al progetto QLBA poche erano iscritte ai controlli funzionali.
- Difficoltà per scarsa collaborazione da parte degli allevatori.
- Difficoltà logistiche nel raggiungere alcune aziende distribuite sul territorio, e seguire con maggiore continuità.



## Corso formazione per addetti alla mungitura

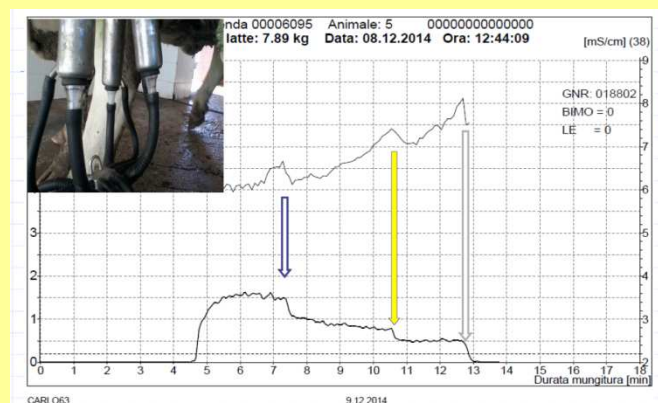
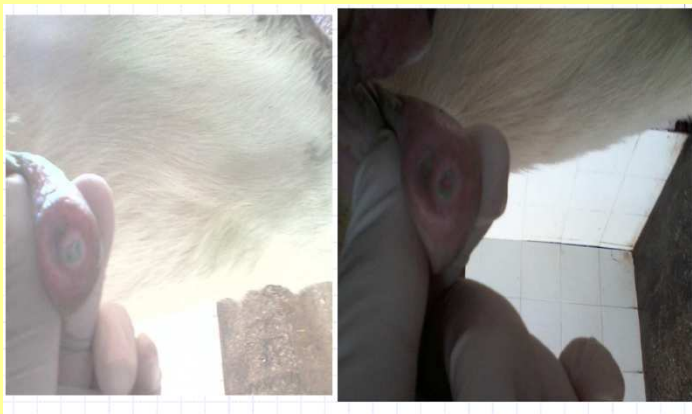
*Sono stati organizzati due corsi di formazione teorico-pratici per addetti alla mungitura:*

- 1° corso tenutosi a Rieti dicembre 2015 in centrale latte Rieti (Clar), ottenendo una discreta adesione e partecipazione.*
- 2° corso organizzato nei pressi di Magliano Sabina in compartecipazione con la provincia di Viterbo nonché la sez. VT, per abbracciare entrambe le provincie.*



# Corso formazione per addetti alla mungitura

*-1° corso tenutosi a Rieti dicembre 2015 in centrale latte Rieti (Clar), ottenendo una discreta adesione e partecipazione.*



## Gestione sopralluogo 1

### Requisiti e condizioni per il piano: "l'adesione".

- Coordinamenti provinciali con APA e priorità az. problema (CS alte).
- Prelievo campionamento latte di massa.
- Esame batteriologico.
- Isolamento batterico (IS. CONTAGIOSI).
- Esame e prelievo individuale con eventuale ABG a secondo della tipologia batterica isolata.





## Gestione sopralluogo 2

Relazione e discussione con proposte operative consigliate e possibilmente condivise in azienda a secondo dell'infezione riscontrata: ambientale e/o contagioso.

A volte anche la richiesta del controllo sulla mungibilità

... solo che, molte volte per la maggior parte rimanevano ... semplicemente delle proposte...



## Rappresentazione degli allevamenti che hanno aderito al piano e richiesto sopralluoghi

<b>Allevamenti con richiesta di intervento</b>	<b>Numero</b>	<b>%</b>
Seguivano	16	38,1%
Non seguivano	26	61,9%
<b>Aderenti al Piano</b>	<b>42</b>	<b>100,0%</b>



## Rappresentazione in classi dei germi contagiosi isolati negli allevamenti che hanno richiesto l'intervento

Isolamenti Contagiosi	Numero	% sui positivi a contagiosi
S. aureus	15	57,69
Str. agalactiae	2	7,69
S. Aureus + Str. agalactiae	9	34,62



Rappresentazione della prevalenza dei soli germi  
contagiosi sul totale degli animali controllati e  
positivi a IB

Isolamenti Contagiosi	% Infezione
S. aureus	35,7%
Str. agalactiae	4,8%
S. Aureus + Str. Agalactiae	21,4%



## In conclusione è emersa:

Una prevalenza dei contagiosi rispetto agli ambientali

Una sola azienda positiva a *Prototheca zopfii*

Totale campioni esaminati oltre 3.270

Bovine in lattazione 1.607







Adesso!  
Cosa si dovrà fare???

Un pensiero forte alle  
popolazioni di  
**AMATRICE** e di tutto il  
centro Italia.

Grazie

