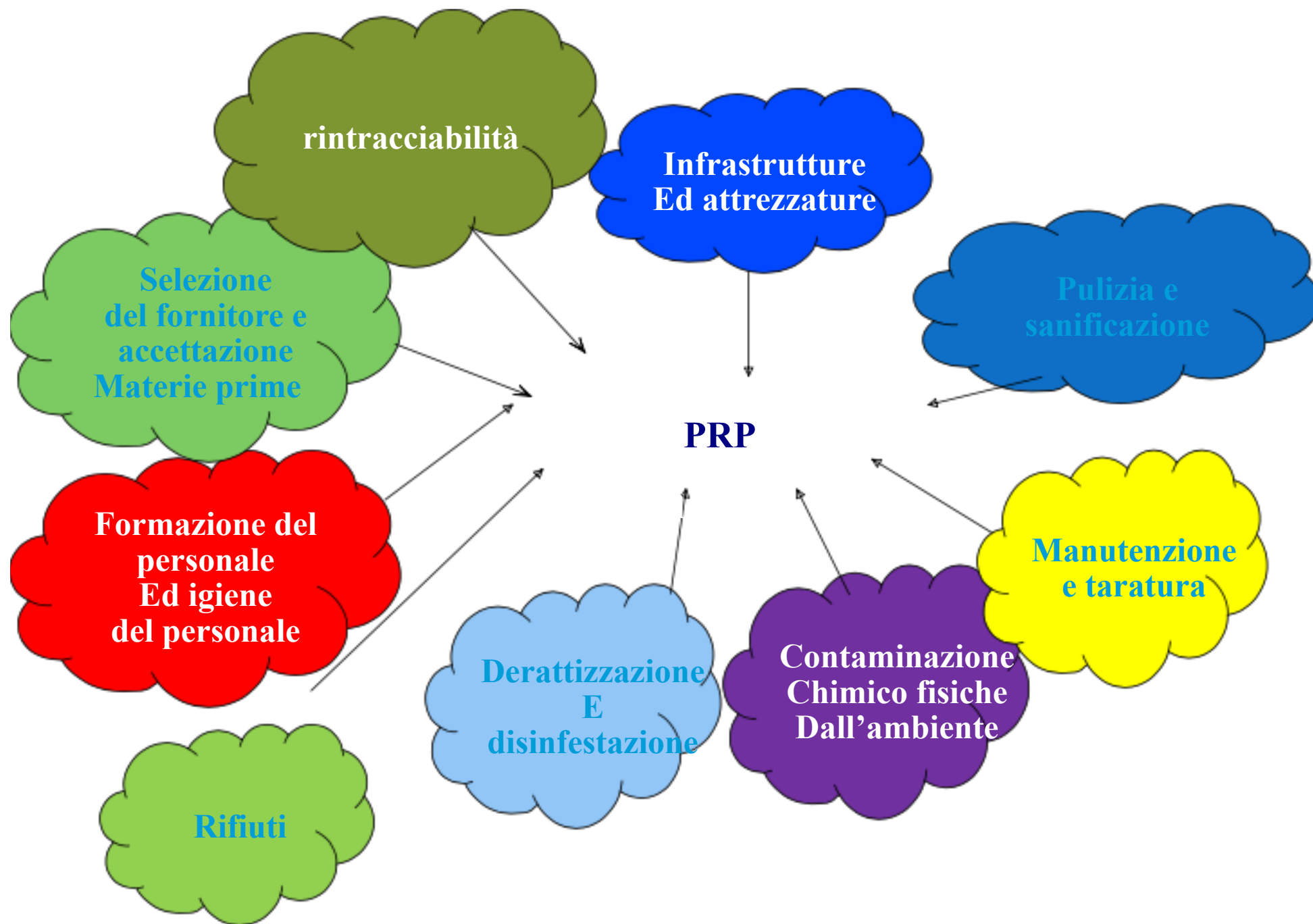


GESTIONE SANITARIA: LE BUONE PRATICHE DI ALLEVAMENTO

***DOTT.SSA ANTONELLA DE GREGORIO
SERVIZIO VETERINARIO ASL DI LATINA
ROMA 19/03/19***



AUMENTARE LA PRODUZIONE DIMINUENDO IL RISCHIO SANITARIO !!!!!



DOCUMENTAZIONE PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

1. DOCUMENTAZIONE GENERALE
2. INDIVIDUAZIONE DEI SETTORI
PRODUTTIVI
3. DESCRIZIONE DEI PROCESSI
(DIAGRAMMI DI FLUSSO)
4. INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI
5. INDIVIDUAZIONE DELLE BUONE
PRATICHE (GMP E GHG)
6. SCHEDE RIASSUNTIVE DEI REQUISITI IN
MATERIA DI IGIENE PER
l'ALLEVAMENTO; ALIMENTAZIONE;
MUNGITURA

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ALLEVAMENTI DI BOVINI DA LATTE

Ai sensi del Reg. CE 178/02 e 852/2004

Ragione sociale allevamento:

Sede legale:

Sede operativa:

Legale rappresentante:

Codice AUA:

.....

Codice ASL:

Data di compilazione del presente manuale:

ORGANIGRAMMA DELL'AZIENDA

[illegible]

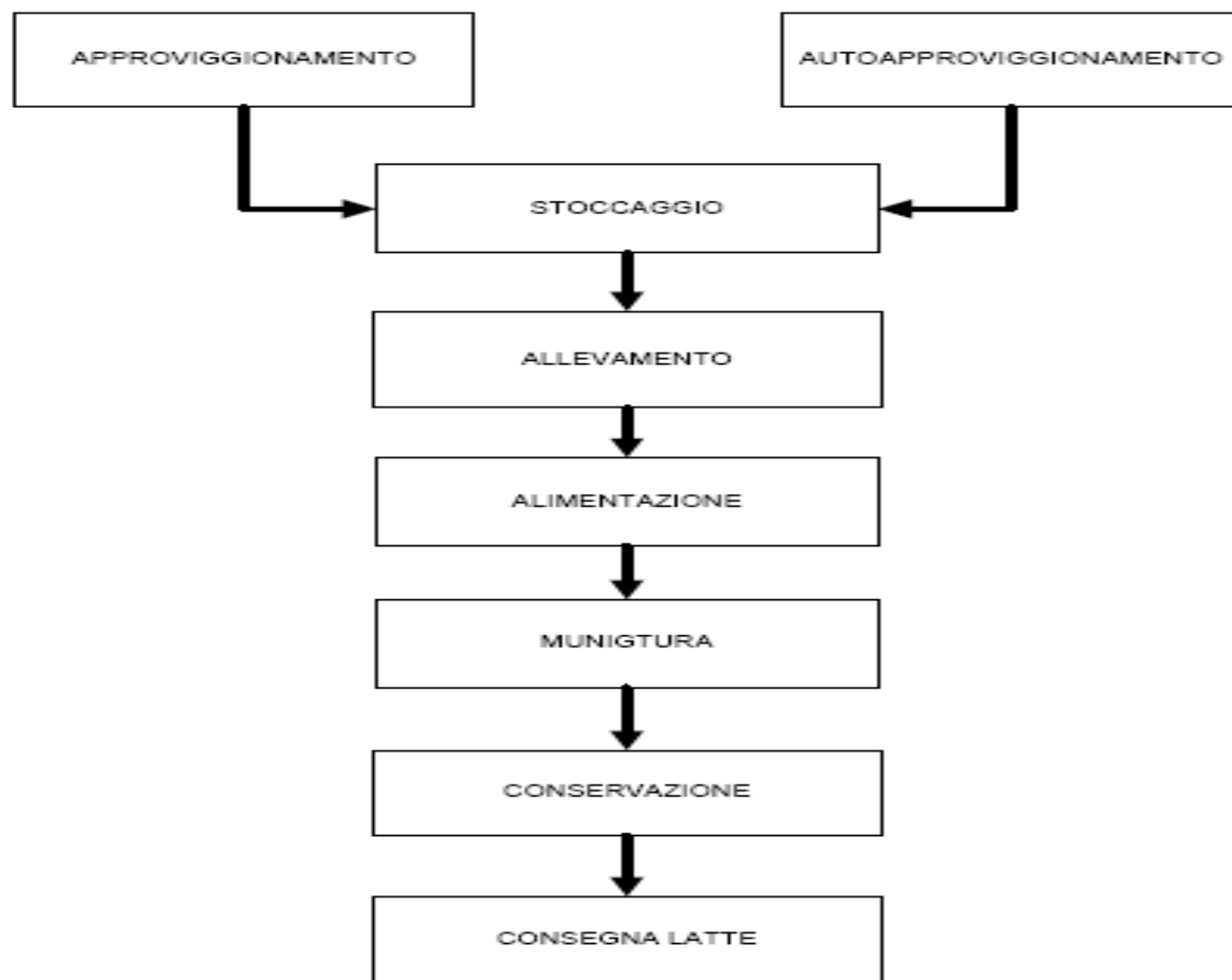
Scomposizione azienda

Settore	Ambiente	Tipologia attività
Settore 1: •Allevamento •Produzione latte •Settore agronomico	Zona stabulazione Zona mangimi Sala mungitura Area stoccaggio latte Terreni agricoli Servizi igienici Spogliatoi Vasca raccolta liquami	Alimentazione animali, cure mediche animali Stoccaggio e movimentazione mangimi Mungitura degli animali Stoccaggio latte in regime di temperatura controllata Coltivazione alimenti per la zootecnia

DESCRIZIONE DEI LOCALI

LOCALE	ELENCO ATTREZZATURE N. BOX
STALLA	
SALA PARTO	
SALA MUNGITURA	MUNGITRICE ...
SILOS STOCCAGGIO	NUMERATI

Come fare ? Schematizzare la vostra



FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO ALLEVAMENTO

DPR 290/2001:
quaderni di
campagna; Reg
183/05
REG. 178/02

**CAMPAGNA
:
AUTOPRODUZIONE
FORAGGI**

**APPROVVIGIONA
MENTO ESTERNO**

**Reg. 466/01
limiti dei
contaminant
i**

**(aflatossine)
;
Reg. 178/02
sulla
rintracciabil
ità**

**STOCCAGGIO
PREPARAZIONE E
DISTRIBUZIONE RAZIONE:
ALIMENTAZIONE**

**REG- 183/05
E REG.
853/04**

ALLEVAMENTO

FARMACI

ANIMALI

registro anagrafre

**ANAGRAFE E
MOVIMENTAZINE**

BIOSICUREZZA E BENESSERE

**D.L. 81/08 (per l'acquisto di
BIOCIDI)**

FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

OPERAZIONI DI MUNGITURA: CHI FA CHE COSA, COME E QUANDO :
descrizione delle procedure di mungitura

IO per la mungitura
DESCRIZIONE DELLE SINGOLE FASI

5 MUNGITURA

**TRACCIABILITA' LATTE
IGIENE LOCALI E
PERSONALE
FORMAZIONE DEL
PERSONALE**

INFORMAZIONI ESSENZIALI PER IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

RAFFREDDAMENTO E STOCCAGGIO LATTE

Modalità di prelievo,
raccolta e trasporto,
conservazione e
valutazione dei dati

OPERAZIONI DI CARICO E TRASPORTO

TRACCIABILITA' LATTE REQUISITI MICROBIOLOGICI RELATIVI AL LATTE CRUDO

- $T^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$ per raccolta GG
- $T^{\circ}\text{DI} + 6^{\circ}\text{C}$ per raccolte non gg: come viene misurata e registrata
- Chi mi dice che il mio frigo funziona?

RINTRACCIABILITA' LATTE REGISTRO DI CARICO E SCARICO AI SENSI DEL DECRETO DEL 24/07/03

ALLEVAMENTO

**BIOSICUREZZA E
BENESSERE
ANIMALE**

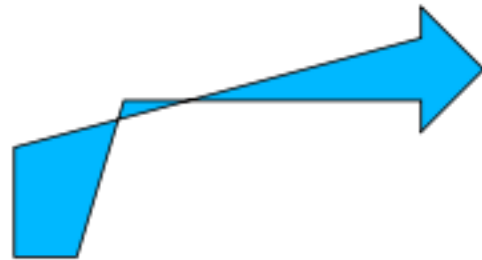
ALLEVAMENTO

**ANAGRAFE
ZOOTECNICA**

Registro A.
Passaporti
Qualifica sanitaria

FARMACO

Registro F
Armadietto
Gestione
farmaci
Ricette



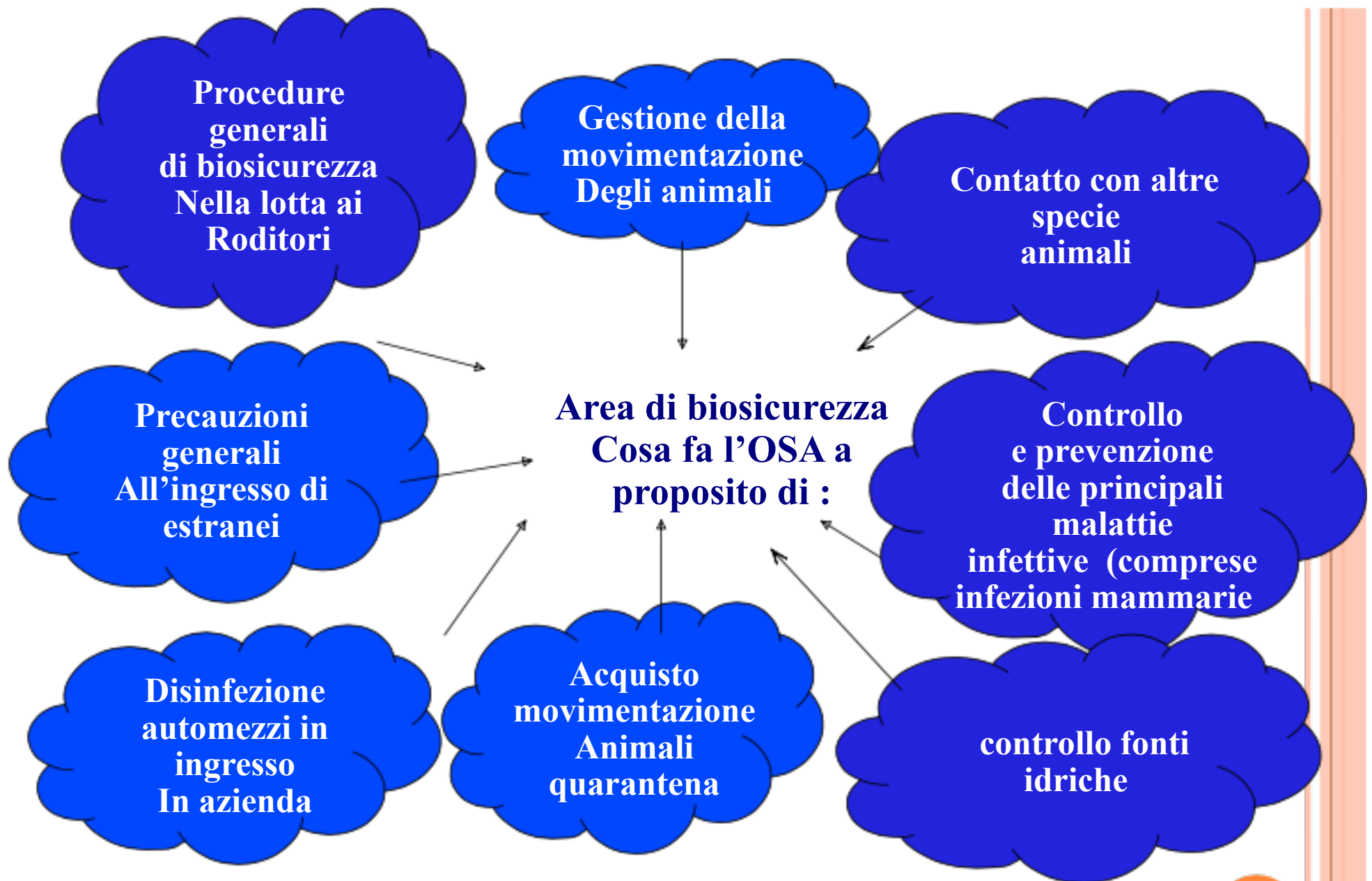
SANITÀ ANIMALE E BIOSICUREZZA

BIOSICUREZZA: le misure da applicare per prevenire l'introduzione di nuove malattie ed infezioni in una popolazione indenne, sia le misure necessarie per limitare la diffusione , quando presenti. Indipendentemente dalla loro eziologia (virale, batterica o parassitaria)

a)

Per avere un piano efficiente di biosicurezza occorre un quadro chiaro e completo dei rischi correlati a tutte le attività gestionali dell'allevamento :

- Origine, stoccaggio e conservazione e distribuzione degli alimenti,**
- b) Pulizia e igienizzazione degli ambienti**
- c) Gestione sanitaria delle specifiche malattie che si vogliono affrontare**



AUMENTARE LA PRODUZIONE DIMINUENDO IL RISCHIO SANITARIO !!!!!



SANITÀ ANIMALE E BIOSICUREZZA

BIOSICUREZZA: le misure da applicare per prevenire

l'introduzione di nuove malattie ed infezioni in una popolazione indenne, sia le misure necessarie per limitare la diffusione , quando presenti. Indipendentemente dalla loro eziologia (virale, batterica o parassitaria)

Errori comuni:

Mancata corrispondenza del n. di animali introdotti con quanto riportato sulla

certificazione di scorta

Scarsa attenzione alle attestazioni sanitarie riportate sui certificati sanitari (stato sanitario di UI PER TBC BR e LEUCOSI)

Introduzione di animali senza adozione di quarantena o reparti di isolamento

Assenza di un protocollo per la derattizzazione

Smaltimento irregolare (interramento)

Collocare la carcassa degli animali morti vicino ai locali di stabulazione

Il prerequisito per garantire la rintracciabilità dei prodotti di origine animale è dato dalla

corretta identificazione degli **animali**
durante tutto il ciclo dell'allevamento



- a) **DESCRIVERE: CHI FA , CHE COSA ,
COME DOVE E QUANDO**
- b) **Come si provvede alla corretta
identificazione degli animali;**
- c) **Gestione del registro anagrafico,
passaporti, ed inserimento in BDN(tempi
e modalità di registrazione ed apposizione
dei Marchi Auricolari)**

d) Come ci si comporta all'introduzione e all'uscita dei bovini in azienda

e) Come ci si comporta in caso di morte dell'animale

f) Macellazione speciale di urgenza : so già cosa fare?

ERRORI COMUNI : EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE NON CONFORMITA'

- Non corretta identificazione degli animali
- Introduzione di animali non scortati dal passaporto e dalla dichiarazione di provenienza
- Introdurre capi senza segnalarlo al Serv. Veterinario
- Non aggiornare il registro di carico-scarico
- Mancata corrispondenza tra n ° di capi presenti in stalla, sul registro aziendale e in BDAB(Banca Dati Anagrafe Bovina)

ERRORI COMUNI : EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE

- Dati dell'animale (sesso, razza ,età) non

corrispondenti a quelli dichiarati in BDAB
passaporto

§Non trascrivere i passaggi di proprietà sul retro del passaporto.

- Non consegnare i documenti attestanti le movimentazioni degli animali ai delegati per consentire l'aggiornamento della banca dati Non segnalare furti o smarrimenti (di animali, registro, passaporti,,,,,,)

GESTIONE DEL FARMACO

a)

DESCRIVERE: CHI FA , CHE COSA , COME DOVE E QUANDO

**b) Come si provvede alla corretta GESTIONE del farmaco
:autorizzazione alla gestione**

E modalità di conservazione ed utilizzo (DOVE E COME)

c) Gestione del registro dei trattamenti : modalità di registrazione e tempistica

d) Rispetto dei modi di somministrazione, e tempi di sospensione(sia per la produzione latte che per gli animali al macello)

e) Come ci si comporta con gli animali trattati (SEGRAGAZIONE; ELIMINAZIONE LATTE.....)

Il trattamento degli animali con **medicinali** avviene dietro prescrizione e sotto il controllo del medico veterinario responsabile che compila, per quanto di sua competenza, **l'apposito registro**.

IL RESPONSABILE DELLA PROCEDURA COMPILA IL REGISTRO INDICANDO IL FORNITORE DEL MEDICINALE E LA DATA DEL CARICO.

AL MOMENTO DELL'USO REGISTRA, ENTRO 24 ORE, GLI ANIMALI TRATTATI (MARCHI IDENTIFICATIVI UNIVOCI) CON LA DATA DI INIZIO E DI FINE TRATTAMENTO.

IN PRESENZA DI SCORTE, IL CARICO, LO SCARICO ED I TRATTAMENTI DEVONO ESSERE VALIDATI DAL VETERINARIO RESPONSABILE ENTRO 7 GIORNI.

SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE	QUANDO	OBIETTIVO '
USO CORRETTO DEL FARMACO	qSOMMINISTRARE FARMACI E MANGIMI MEDICATI SECONCO LE INDICAZIONE DEL VET. RISPETTANDO I TEMPI CORRETTA REGISTRAZIONE identificando correttamente gli animali (CHI FA COSA ; COME E QUANDO)	IN OGNI FASE DI ALLEVAMENT O	EVITARE L'USO IMPROPRIO DEL FARMACO ADEGUAMETN O ALLA NORMATIVA
	(CONSERVARE adeguatamente il farmaco : chi fa e dove)		Garantire l'efficacia del farmaco

**USO CORRETTO DEL FARMACO: BUONE PRASSI
FONDAMENTALI : individuare la figura responsabile che.....**

Conservare i farmaci in luoghi puliti, asciutti, privi di polvere, lontani da fonti di calore ed evitare di esporli a luce solare diretta, specialmente nel caso di confezioni non più integre.

I farmaci ricostituiti devono essere immediatamente utilizzati e comunque non conservati in contenitori anonimi .

I vaccini devono essere conservati a temperatura idonea, secondo le indicazioni della casa farmaceutica.

Controllare periodicamente le scadenze dei farmaci, in funzione della frequenza di utilizzo e del tipo di farmaco utilizzato.

I materiali per la somministrazione dei farmaci (aghi, siringhe ..) devono essere puliti e riposti in un armadietto per evitare contaminazioni ambientali.



Registro dei trattamenti

- d) Data;
- e) Identificazione del medicinale veterinario;
- f) Numero di lotto;
- g) Quantità;
- h) Nome ed indirizzo del fornitore del medicinale ;
- i) Identificazione degli animali sottoposti a trattamento;
- j) Data di inizio e di fine del trattamento;
(entro 24 ore, a cura dell'allevatore) ;
- k) Tempi di sospensione.

ALIMENTAZIONE:

DESCRIVERE: CHI FA , CHE COSA , COME DOVE E QUANDO

- A) L'AZIENDA E' REGISTRATA ai sensi del REG.CE 183/04?
- B) COME VIENE GESTITO **L'APPROVVIGIONAMENTO INTERNO** :COLTIVAZIONI E GESTIONE DEL QUADERNO DI CAMPAGNA
ELENCO ALIMENTI AUTOPRODOTTI/ TRATTAMENTI,
QUANTITA' RACCOLTO ,
DATA INIZIO E FINE UTILIZZO



ALIMENTAZIONE:

DESCRIVERE: CHI FA , CHE COSA , COME DOVE E QUANDO

A)

COME VIENE GESTITO **L'APPOVVIGIONAMENTO
ESTERNO**

(ELENCO FORNITORI,

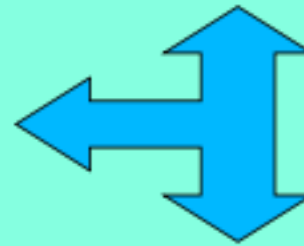
ELENCO ALIMENTI APPROVVIGIONATI

COME VIENE GESTITA LA TRACCIABILITA' IN ENTRATA)



ALIMENTAZIONE: APPROVVIGIONAMENTO . ESTERNO

- DATA DI ARRIVO
- NOME DEL PRODOTTO
- QUANTITA'
- LOTTO
- FORNITORE



DDT
FATTURA
EVENTUALE
REGISTRAZIONE

- DOVE VIENE STOCCATO E COME
- DATA DI INIZIO E FINE
- GRUPPO DI ANIMALI A CUI E' SOMMINISTRATO



ALIMENTAZIONE:

D) COME VIENE GESTITO LO STOCCAGGIO

E) RAZIONI PER GRUPPI E MODALITA DI SOMMINISTRAZIONE)



COME VENGONO GESTITI I PRP ASSOCIATI A QUESTA FASE?

PULIZIA E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE UTILIZZATE;

USO DI ACQUA POTABILE;

DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE;

FORMAZIONE DEL PERSONALE

TRACCIABILITA' ;

AZIONI PREVENTIVE E CORRETTIVE



SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE	QUANDO	OBBIETTIVO '
ASSICURARE AGLI ANIMALI ACQUA E CIBO DI QUALITA'	qUSO adeguato dei mangimi qUso di acqua potabile e pulita qUtilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e somministrazione di mangimi medicati	IN OGNI FASE DI ALLEVAMENTO	qMantenere gli animali in buono stato di salute con alimenti idonei q evitare che acqua ed alimenti siano inquinati da sostanze chimiche q evitare contaminazioni chimiche per pratiche zootecniche sbagliate



SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE	QUANDO	OBBIETTIVO '
ASSICURARE ADEGUATE CONDIZIONI DI PULIZIA ED IGIENE IN OGNI FASE : DI PRODUZIONE , TRASPORTO E STOCCAGGIO DI MANGIMI E MATERIE PRIME	<p>qPulire e disinfettare locali ; attrezzature e contenitori</p> <p>qAssicurare adeguate condizioni igieniche in ogni fase dell'alimentazione</p> <p>qUtilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e somministrazione di mangimi medicati</p>	IN OGNI FASE DEL PROCESSO ALIMENTAZIONE	<p>qGarantire la sicurezza dei mangimi</p> <p>q evitare contaminazione pericolose</p>



SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE	QUANDO	OBIETTIVO '
ASSICURARE LA TRACCIABILITA' DELLE MATERIE PRIME DEI PRODOTTI ACQUISTATI O AUTOPRODOTTI FINO ALLA RAZIONE FINALE	qDocumentare acquisto e/o provenienza delle materie prime e mangimi qRegistrare la natura e l'origine degli alimenti acquistati e somministrati	IN OGNI FASE DEL PROCESSO ALIMENTAZIONE	qGarantire la sicurezza dei mangimi e la loro tracciabilità lungo tutta la filiera alimentare
	qUtilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e somministrazione di mangimi medicati		



Produzione aziendale

**Registrazione delle quantità e tipologie prodotte,
del luogo di produzione dell'alimento,
mappatura e
registrazione del luogo di stoccaggio
dell'alimento
stesso.**

Acquisto

**Individuazione dei fornitori di filiera degli
alimenti,
registrazione della tipologia dei prodotti
utilizzati,
delle quantità e tipologie acquistate,
mappatura e
registrazione del luogo di stoccaggio
dell'alimento
stesso.**

**Stoccaggio,
gestione e
utilizzo**

**Mappatura dei siti aziendali di stoccaggio,
all'accettazione registrazione dei dati
identificativi
del prodotto, luogo in cui viene stoccato,
adozione
del piano di alimentazione aziendale,
registrazione
degli alimenti zootecnici periodicamente
utilizzati
nel registro di carico e scarico alimenti**

Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità

La salute animale e la produttività, così come la qualità e la sicurezza delle carni dipendono direttamente dalla qualità e dalla gestione dell'alimentazione e dell'acqua di abbeverata.

E' buona pratica verificare giornalmente lo stato di conservazione delle materie prime (colore, odore, fermentazioni anomale, muffe, aumento dell'**Umidità**,

contaminazioni accidentali) al fine di evitare che alimenti non idonei vengano somministrati ai bovini : **fondamentale evitare e prevenire la contaminazione da micotossine !!!**

Stoccare separatamente mangimi dedicati a specie diverse è fondamentale per non incorrere in al-cuni banali errori, quali ad esempio:

Mangimi per polli o per suini possono contenere farine di pesce che non devono contaminare mangimi destinati ai bovini ;
tale contaminazione in caso di analisi potrebbe far scattare gravissime procedure sanzionatorie e penali solo per cattive pratiche di somministra-zione e stoccaggio.

E' buona pratica dedicare **appositi silos** per la conservazione di **mangimi medicati e/o additivati** (cartellini sempre presenti). Somministrare il mangime medicato solo agli animali che ne necessitano (devono essere identificati!).

Garantire sempre **la pulizia delle strutture** di stoccaggio e delle attrezzature di distribuzione comprese le mangiatoie terminate l'utilizzo di questi mangimi affinché non permangano resi-duit che potrebbero essere assunti da altri animali.

Residui di farmaco possono essere assunti fuori controllo senza rispetto dei tempi di sospensione.

☺ E' importante ricordare che se il mangime non viene consegnato in confezio-ni sigillate, è l'allevatore il responsabile del suo contenuto dal

momento in cui ne viene in possesso! E' BUONA PRATICA
EFFETTUARE IL CAMPIONAMENTO IN CONTRADDITORIO!!

Assicurare adeguate condizioni di pulizia ed igiene per strutture, attrezzature e per la produzione, il trasporto e lo stoccaggio di mangimi e materie prime.

E' BUONA PRATICA possedere un **protocollo di pulizia** con l'indicazione dei prodotti utilizzati, della modalità e della frequenza di impiego.

Rimuovere gli attrezzi mobili e il materiale estraneo.

Asportare meccanicamente lo sporco grossolano (con l'ausilio di scopa, aspiratori ,soffiatori)

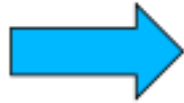
Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di “cuocere” proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attac-cati alle superfici da pulire.

Applicare il detergente: per eliminare completamente i residui alimentari è necessario utilizzare un detergente che stacchi lo sporco dalle superfici e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.

Alla fine risciacquare con acqua a temperatura di rubinetto.

Se necessario procedere alla disinfezione dopo aver fatto asciugare le su-perfici..

Trasporto:



Verificare che il mezzo di trasporto sia stato pulito dopo l'utilizzo precedente in particolare quando è utilizzato per mangime medi-cato, onde evitare contaminazioni

Ogni mezzo impiegato per il trasporto di materie prime e mangimi deve essere pulito e in caso di mezzo meccanico , non deve avere perdite di olii o liquidi vari

stoccaggio

I mangimi e le materie prime devono essere stoccate in aree man-tenute il più possibile pulite e ordinate, le cui superfici non cedano sostanze potenzialmente pericolose (es. vernici tossiche). E' da evitare lo stoccaggio di alimenti direttamente sulla terra.

Sostanze pericolose (biocidi, erbicidi ...) devono essere immagaz-zinate lontano dai mangimi.

Evitare l'accumulo di residui di mangimi, materiali di imballaggio sporco e rifiuti nei pressi di silos e locali di stoccaggio; il materiale organico rappresentano un richiamo per topi e altri animali infe-stanti.

Somministrazione

Il mangime non deve residuare all'interno degli impianti formando delle zone di sedimento.

Verificare il completo consumo dell'alimento per evitare l'assunzione di residui di mangime alterato.

Nel caso di insilati e alimenti umidi, verificare che il mangime non si surriscaldi o alteri, successivamente alla somministrazione.

ERRORI COMUNI NELL'ALIMENTAZIONE

- Scarsa igiene di locali, attrezzature, contenitori e veicoli.

Mangiatoie, silos, contenitori, tramogie, con materiale residuo inquinato da muffe.

Assenza separazione di alimenti destinati a specie differenti

Stoccare gli alimenti alla rinfusa direttamente sulla terra

Stoccare i mangimi non protetti da contaminazione

ERRORI COMUNI NELL'ALIMENTAZIONE

Stoccare mangimi non separati da sostanze pericolose (diserbanti, biocidi, antiparassitari, vernici etc...), farmaci, additivi etc

Commistione con altri materiali. (chiodi, viti,

schegge ...), stoccaggio mangimi nei pressi di officine, locali attrezzi.

ERRORI COMUNI NELL'ALIMENTAZIONE

Mancanza di documentazione attestante la provenienza di materie prime e mangimi

Mancata identificazione (cartellini, etichette)
di materie prime e mangimi in fase di stoccaggio

Mancanza di registrazione e riconoscimento
ai sensi del **REG. 183/05** (se necessario).

Mancanza di registrazione dell'autoproduzione

**Minore suscettibilità
alle malattie**

**Minore
stress
e stato di
“benessere**



Diminuzione utilizzo di farmaci

- **Diminuzione spese veterinarie**
- **Aumento prestazioni produttive**
- **Alimenti più salubri**
-

**Minore rischio
Di diffusione di patologie
infettive e non**

BENESSERE ANIMALE

Libertà dalla fame e dalla sete



Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata

Libertà dal disagio termico e fisico



Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali descrizione accurata delle condizioni ambientali

Libertà dal dolore e dalle malattie



Corretta gestione degli animali malati e feriti

BENESSERE ANIMALE

- **Libertà dalla paura e dallo stress**



Evitare agli animali condizioni di paura e di stress

- **Libertà di riprodurre i propri modelli comportamentali naturali**



Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie

**MANUALE / PROCEDURE PER LA
VALUTAZIONE DEL BENESSERE E
DELLA BIOSICUREZZA
NELL'ALLEVAMENTO DEL BOVINO
DA LATTE**

**DEL DOTT. LUIGI BERTOCCHI E.....
CReNBA: CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER
IL BENESSERE ANIMALE**

BENESSERE ANIMALE

- BENESSERE ANIMALE SIGNIFICA
ANCHE TUTELARE LA SALUTE UMANA
Le malattie degli animali possono incidere
significativamente sulla salute delle persone
sia in maniera diretta per la possibile
veicolazione di patogeni attraverso gli alimenti
,sia in maniera indiretta per gli eventuali
trattamenti farmacologici sugli animali.

BENESSERE ANIMALE

- Buone pratiche di igiene zootecnica ed il rispetto del benessere animale riducono sensibilmente il fabbisogno di antibiotici e chemioterapici.
- Le tecniche di allevamento devono considerare come irrinunciabili tutte le condizioni che garantiscano benessere animale.

BENESSERE ANIMALE E LEGISLAZIONE EUROPEA : TRATTATO DI LISBONA SUL FUNZIONAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA ART. 13

Nella formulazione e nell'attuazione delle politiche dell'Unione nei settori dell'agricoltura, della pesca, e dei trasporti, del mercato internoL'Unione e gli Stati Membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali :

“in quanto esseri senzienti”

*“la sicurezza della catena alimentare è indirettamente INFLUENZATA dal benessere degli animali a causa dello stretto legame che intercorre, tra il benessere degli animali la loro salute e le tossiinfezioni alimentari
“*

BENESSERE ANIMALE E LEGISLAZIONE EUROPEA

Stress e scarso benessere possono avere
come conseguenza negli animali una maggiore
predisposizione alle malattie,
con un possibile rischio **di tossiinfezioni alimentari**
causate da batteri quali Salmonella, Campilobacter ed E. Coli per i
consumatori

(fonte EFSA)

Minore suscettibilità
alle malattie

Minore
stress
e stato di
“benessere



Minore rischio
Di diffusione di patolo-
gie infettive e non

Diminuzione utilizzo di farmaci

- Diminuzione spese ve-terinarie
- Aumento prestazioni produttive
- Alimenti più salubri

Diminuzione utilizzo di farmaci

- Diminuzione spese ve-terinarie
- Alimenti più salubri

produttive

- Alimenti più salubri

BENESSERE ANIMALE

Benessere = godimento delle 5 libertà:

- Libertà dalla fame e dalla sete
- Libertà dal disagio termico e fisico
- Libertà dal dolore e dalle malattie
- Libertà dalla paura e dallo stress
- Libertà di riprodurre i propri modelli comportamentali naturali

BENESSERE ANIMALE

Libertà dalla fame e dalla sete



Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata

Libertà dal disagio termico e fisico



Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali (descrizione accurata delle condizioni ambientali

Libertà dal dolore e dalle malattie



Corretta gestione degli animali malati e feriti

BENESSERE ANIMALE

- Libertà dalla paura e dallo stress



Evitare agli animali condizioni di paura e di stress

- Libertà di riprodurre i propri modelli comportamentali naturali



Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie

Le due macroaree fondamentali

- Management aziendale e persone

STRUTTURE ED ATTREZZATURE



- Il MA è fondamentale per il benessere animale e comprende tutte le operazioni che coinvolgono gli addetti agli animali :
 - Numero degli addetti
 - Formazione addetti
 - Gestione dei gruppi
 - N. ispezioni
 - Tipologia di movimentazione
 - Tipologia alimentazione

Le strutture di stabulazione oltre a non essere nocive devono consentire ai bovini di relazionarsi fra loro ; è

fondamentale la presenza di idonee strutture suppletive per la gestione di situazioni particolari
Inoltre in quest'area è compresa l'analisi delle condizioni microclimatiche della stalla

**MANUALE / PROCEDURE PER LA
VALUTAZIONE DEL BENESSERE E
DELLA BIOSICUREZZA
NELL'ALLEVAMENTO DEL BOVINO
DA LATTE**

DEL DOTT. LUIGI BERTOCCHI E.....

**CRenBA: CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER
IL BENESSERE ANIMALE**

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- NUMERO ADDETTI
- CHE SI OCCUPANO DEGLI ANIMALI

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- FORMAZIONE DEGLI ADDETTI

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- N. ISPEZIONI PER GRUPPO AL GIORNO

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- TIPOLOGIA DI
MOVIMENTAZIONE

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- MOVIMENTAZIONE IN
MUNGITURA

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- GESTIONE DELLA RAZIONE E
DISPONIBILITA' DI ACQUA

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- IGIENE E GESTIONE DEGLI AMBIENTI DI STABULAZIONE E DELLA LETTIERA

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE PODALI

MANAGEMENT
AZIENDALE E
PERSONALE

- GESTIONE DELLA MUNGITURA E PREVENZIONE DELLE MASTITI

BENESSERE ANIMALE ED ALIMENTAZIONE UMANA

MALATTIE DEGLI ANIMALI DOVUTE AD UNA CATTIVA GESTIONE
DEL BENESSERE ANIMALE:

MASTITI

LESIONI PODALI

IPOFERTILITA'

RITENZIONE PLACENTARE

a) Le mastiti : rischio
di patogeni nel latte

b) per le altre lesioni c'è un > dell'uso
Indiscriminato del farmaco

c) tutte portano a danni considerevoli
Per l'allevatore che vanno da una
Diminuzione delle produzioni
Fino alla riforma dell' animale

BENESSERE ANIMALE ED ALIMENTAZIONE UMANA

MALATTIE DEGLI ANIMALI DOVUTE AD UNA CATTIVA
GESTIONE DEL BENESSERE ANIMALE:

MASTITI LE CAUSE LEGATE AD UN CATTIVO MANAGEMENT
AZIENDALE:

- a) una cattiva stabulazione favorisce le ferite dei capezzoli, in particolare per calpestio;
- b) la contaminazione della cute dei capezzoli da parte di microrganismi ambientali: in particolare quando i capi si sdraiano dopo la mungitura su una lettiera molto contaminata
- c) una progettazione difettosa, un ambiente caldo umido, una manutenzione insufficiente sono tutti elementi che possono essere chiamati in causa

ERRORI COMUNI CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

Utilizzo di materiale di recupero per la costruzione di box e recinti (lamiere con spigolo vivo, tondini e filo di ferro con estremità non protette, attacchi a catena).

Mancata pulizia e disinfezione dei locali e attrezzature, con evidenti segni di sporcizia. (zone dell'allevamento deputate a vere e proprie discariche).



GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

L'obiettivo dell'allevatore deve essere quello di impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da sostanze potenzialmente pericolose



RIFIUTI NON PERICOLOSI (riciclabili o non riciclabili)

Rifiuti pericolosi:

- a) di origine animale
- b) di origine non animale (farmaci; oggetti taglienti; olii esausti; Accumulatori)

Rifiuti pericolosi di origine animale: (SOA) sottoprodotti di origine animale: carcasse, vitelli e feti morti, placenti) devono essere smaltiti da apposita ditta autorizzata

Fanno eccezione il latte anche mastitico e con trattamenti farmacologici che può essere dato ai vitelli o smaltito in concimaia

GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

ERRORI COMUNI:

Lasciare contenitori di sostanze pericolose incustoditi

Conservare le sostanze pericolose in contenitori non etichettati;

Smaltimento di rifiuti speciali come R. normali

Interrare carcasse di animali morti

Utilizzare CAM come alimento per animali di affezione

FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

OPERAZIONI DI MUNGITURA: CHI FA, CHE COSA, COME E QUANDO : descrizione delle procedure di mungitura

TRACCIABILITÀ LATTE
IGIENE LOCALI E PERSONALE
FORMAZIONE DEL PERSONALE

IO per la mungitura
**PULIZIA DELLA MAMMELLA;
ATTACCO AL GRUPPO;
PREDIPPING MUNGITURA**

5 MUNGITURA

6 RAFFREDDAMENTO E STOCCAGGIO LATTE

7 CARICO E TRASPORTO LATTE



INFORMAZIONI ESSENZIALI PER IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

**RAFFREDDAMENTO E
STOCCAGGIO LATTE**

**Modalità di prelievo,
raccolta e trasporto,
conservazione e
valutazione dei dati**

**OPERAZIONI DI
CARICO E
TRASPORTO**

**TRACCIABILITA'
T° LATTE
REQUISITI
MICROBIOLOGICI
RELATIVI AL LATTE
CRUDO**

- T° + 8°C per raccolta GG
- T°DI + 6°C per raccolte non gg: come viene misurata e registrata
- Chi mi dice che il mio frigo funziona?

**RINTRACCIABILITA''
LATTE
REGISTRO DI CARICO E
SCARICO AI SENSI DEL
DECRETO DEL 24/07/03**



Che routine avete?: CHI FA, CHE COSA, DOVE , COME E QUANDO

1. **DEFINIRE: le responsabilità (è fondamentale la formazione)**
2. **Le modalità operative:**
 - c) delle fasi di mungitura
 - d) Delle modalità di raccolta e stoccaggio latte
- c) Verifica e gestione dei criteri del latte crudo (medie geometriche, assenza di inibenti, corpi estranei)



COME VENGONO GESTITI I PRP ASSOCIATI A QUESTA FASE?

PULIZIA E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE UTILIZZATE;

USO DI ACQUA POTABILE;

DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE;

FORMAZIONE DEL PERSONALE

TRACCIABILITA' ;

MANUTENZIONE



CONTROLLO PERSONALE

PRESENZA DI ROUTINE SCRITTA

- VERIFICA DELL'OPERATIVITA' E DEL RISPETTO DELLA ROUTINE
- VERIFICA DELLE CAPACITA' E DELLE MODALITA' OPERATIVE

PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO IN SALA MUNGITURA DELLA MASTITI

ROUTINE DI MUNGITURA: AMBIENTE PULITO E NON STRESSANTE:

- Ø Controllo delle mammelle e del latte prima della mungitura (controllo dei primi getti di latte e ispezione e palpazione dei 4 quarti)
- Ø Pulizia dei capezzoli e della, mammella, Predipping (è N.B. fare agire il disinfettante 20/30 sec.)
- Ø Asciugatura dei capezzoli: è fondamentale che i capezzoli vengano asciugati con fazzoletti o stracci puliti monouso ed individuali (non viene ancora fatto)

PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO IN SALA MUNGITURA DELLA MASTITI

Ø DISINFEZIONE DEI GRUPPI DI MUNGITURA fra un animale e l'altro almeno quando ci sono sintomi conclamati di mastite (fiocchi o straccetti) per es. con un secchio con varichina diluita dove immergere i gruppi e poi risciacquarli con il tubo con l'acqua corrente

Ø Attacco dei prendicapezzoli e posizionamento del gruppo (attenzione allo scivolamento)



PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO IN SALA MUNGITURA DELLA MASTITI

- Ø Durata della mungitura: in condizioni normali la mungitura dura 5/7 minuti. Quando il flusso di abbassa di un certo livello è necessario interrompere la mungitura per evitare la “SOVRAMUNGITURA” che allunga i tempi e causa lesioni all'estremità di capezzoli che possono far insorgere la mastiti



PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO IN SALA MUNGITURA DELLA MASTITI

- Ø POST DIPPING: fondamentale per ridurre l'incidenza delle mastiti contagiose e la penetrazione dei germi nell'intervallo fra le due mungiture. I prodotti più efficaci sono quelli che sono in grado di formare una pellicola intorno al capezzolo per preservare per qualche tempo dopo la mungitura l'orifizio del capezzolo



Calendario manutenzione e controllo impianto di mungitura

PERIODICITA'	COMPONENTE	OPERAZIONE DA EFFETTUARE
Tutte le mungiture	guainecondizioni tubi in gommapresenza screpolature vaso terminaleregolarità funzionamento livello vuotoverifica valore regolatore vuotoverifica funzionamento	
Settimanalmente	pompa per vuotolivello olio separatore igienicopulizia manuale	
Mensilmente	pompa per vuotoverifica sistema comando conduttura arialavaggio vaso terminaleverifica	

Calendario manutenzione e controllo impianto di mungitura

PERIODICITA'	COMPONENTE	OPERAZIONE DA EFFETTUARE
Trimestralmente	pompa per vuoto conduttura aria vaso terminale	verifica sistema comando lavaggio verifica
Semestralmente	pompa per vuoto pulsatori lattodotto circuiti di lavaggio stacchi automatici serbatoio refrigerante generatore elettrico guaine	pulizia interna e verifica portata smontaggio, pulizia materiale usurato controllo funzionamento con strumenti elettronici verifica pulizia e tenuta sostituzione parti in gomma verifica componenti sostituzione parti in gomma usurate verifica componenti verifica componenti verifica funzionamento sostituzione totale

Calendario manutenzione e controllo impianto di mungitura

PERIODICITA'	COMPONENTE	OPERAZIONE DA EFFETTUARE
Annualmente	lattometri elettronici vasi misuratori impianto di mungitura mungitori	sostituzione parti in gomma verifica precisione per C.F. sostituzione parti in gomma controllo completo a secco con prova dinamica in mungitura verifica sistema di mungitura da parte di tecnici qualificati

PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI CRITERI PER IL LATTE CRUDO

CONTROLLO LATTE CRUDO: Gli allevatori hanno l'obbligo di controllare il latte crudo per verificarne la conformità del tenore di germi e di cellule somatiche e per rilevare la eventuale presenza di residui di antibiotici con un numero rappresentativo di campioni prelevati casualmente. (cap III, sez. IX, allegato III (CE) n. 853/2004 e allegato IV, capo II, punto 2 del Reg. (CE) n. 854/2004).

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1.500.000$	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
latte crudo di qualsiasi specie	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90	campione singolo	almeno due prelievi al mese

CBT A COSA SERVE???

- LA **CARICA BATTERICA**, CHE SI ESPRIME IN N. DI GERMI PER ML, E' UNA MISURA COMPLESSIVA CHE **NON** CI DICE **QUALI GERMI SONO PRESENTI**
MA E' UN **EFFICACE PARAMETRO** DELL'IGIENE DELLA **RACCOLTA**, DELLA **CONSERVAZIONE** E DEL **TRASPORTO** DEL LATTE

CBT ELEVATA ...LE CAUSE

- **Animali e ambiente:** igiene dei locali; sovraffollamento; l'asportazione non regolare del letame o il mantenimento di una lettiera insufficiente, non asciutta,
- **Pulizia della mammella ed igiene della mungitura:** pulizia della mammella non corretta; mammella lavata con acqua sporca
- Non vengono esaminati i primi getti di latte

CBT ELEVATA ...LE CAUSE

- **Attrezzature di mungitura, condotti di trasporto latte, frigoriferi:** insufficiente pulizia impianti ; scarsa igiene dei recipienti ; lavaggio e disinfezione dell'impianto non idonei
- **Manutenzione inadeguata degli impianti:** l'impianto di mungitura deve essere periodicamente smontato, filtri e guarnizioni controllate; la cisterna frigo adeguata, va posta in un luogo idoneo e pulito se ne deve controllare periodicamente il corretto funzionamento (raffreddamento in 2 ore)

CELLULE SOMATICHE COSA SONO

- **..UNA MASTISTE E' UN INFEZIONE DELLA MAMMELLA DOVUTA ALLA PENETRAZIONE DI GERMI PATOGENI**
- **PROVOCA, A CAUSA DELLA REAZIONE IMMUNITARIA STIMOLATA, UN AUMENTO DEI LEUCOCITI PRESENTI NEL LATTE.**
- **PERTANTO IL CONTEGGIO CELLULARE SUL LATTE SUL LATTE DI MASSA E' CONSIDERATO UN SISTEMA INDIRETTO DI SORVEGLIANZA PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO SANITARIO DELLE MAMMELLE DELLE BOVINE IN LATTAZIONE**
- **RIFLETTE, IN GENERALE ABBASTANZA FEDELMENTE, LA PERCENTUALE DI QUARTI INFETTI IN UNA MANDRIA**

CELL. SOM.	% DI QUARTI INFETTI
200.00	5%
400.00	10%
600.00	20%
800.00	30%

CELLULE SOMATICHE ELEVATE ...LE CAUSE

- **LA MAMMELLA: mastiti**
- **MALFUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA MUNGITRICE** (vuoti d'aria, sovramungitura, distacco brusco dei gruppi)
- **MAMMELLE E CAPEZZOLI CON CONFORMAZIONE NON REGOLARE**
- **POSTA CORTA O SPAZIO/CAPO INSUFFICIENTE**
- **LETTIERA UMIDA PER SCARSITA' DI PAGLIA:** una delle principali sorgenti di contaminazione della mammella con germi ambientali
- **TECNICA DI MUNGITURA**

PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO IN SALA MUNGITURA DELLA MASTITI

LE mastiti ambientali sono associate

frequentemente a sintomi di carattere sistemico (febbre , diarrea morte) si verificano spt nell'asciutta o nel periparto (sarebbe quindi meglio associare una visita clinica generale (esame obbiettivo generale e particolare della mammella) a tutte le bufale/BOVINE in asciutta/ poco prima del parto.



I COSTI DI UNA MASTITE

COSTI DIRETTI	COSTI INDIRETTI
SPESE VETERINARIE	AUMENTO PATOLOGIE ASSOCIATE
SPESE MANODOPERA AZIENDALE	AUMENTO DELL'INTERPARTO
SPESE FARMACI	AUMENTO DEL TASSO DI RIMONTA
RIDUZIONE DI PRODUZIONE	AUMENTO DEL NUMERO DI INSEMINAZIONI
LATTE ELIMINATO	ALTA MORTALITA' VITELLI

GESTIONE SANITARIA DELLA MAMMELLA: I VANTAGGI ECONOMICI DI UNA GESTIONE SANITARIA CORRETTA

I COSTI DELLA MALATTIA: la presenza di un'infezione mammaria è correlata alla riduzione sia della **PRODUZIONE** che della **QUALITÀ DEL LATTE** (per un $>$ delle cellule somatiche e alla riduzione delle proteine caseificabili)

Negli allevamenti con infezioni da Stafilococco Aureo i dati dimostrano perdite che vanno da **150 litri a 300 litri** per vacca allevata;

GESTIONE SANITARIA DELLA MAMMELLA: I VANTAGGI ECONOMICI DI UNA GESTIONE SANITARIA CORRETTA

Con una perdita produttiva dell'intera azienda di **circa 58.000 quintali di latte /anno**

E' stato stimato un costo delle mastiti per singolo capo allevato che varia da **60 Euro a 350 Euro**

In ogni caso è certo che i costi relativi agli interventi igienico sanitari che possono portare a tale riduzione (miglioramento dell'igiene di mungitura, igiene delle lettieri....)sono sicuramente inferiori ai danni subiti

SOGGETTI COINVOLTI TRACCIABILITA' DEL LATTE

- **I titolari degli allevamenti**
- **I primi acquirenti**
- **I titolari dei centri di raccolta**
- **I titolari dei centri di standardizzazione**
- **I trasportatori**
- **I responsabili delle aziende di trattamento e trasformazione**

Il sistema di tracciabilità adottato da ciascun soggetto deve consentire l'identificazione dell'origine del latte crudo impiegato in ogni lotto di prodotto ottenuto nelle medesime circostanze

ALLEVATORE

**DATA E ORA DELLA MUNGITURA
LATTE VENDUTO E SUA
DESTINAZIONE (trasportatore)**

I° ACQUIRENTE

**PROVENIENZA LATTE
TRASPORTATORE
LATTE VENDUTO E SUA
DESTINAZIONE**

CENTRO DI RACCOLTA

**PROVENIENZA LATTE
TRASPORTATORE
LATTE IMMAGAZZINATO
LATTE VENDUTO**

**STABILIMENTO
TRATTAMENTO O
TRASFORMAZIONE**

**PROVENIENZA LATTE
TRASPORTATORE
LATTE IMMAGAZZINATO
LATTE VENDUTO**

PRODUTTORE

**TRASPORTO A CURA
DI: ACQUIRENTE O PER
CONTRO TERZI**

MESE DI

**DITTA
ACQUIRENTE**

TRASPORTATORE

giorno	ora	Unità di misura	Quantità	Targa mezzo	Firma produttore	Firma deleg. Prod.	Firma cond. automezzo

**Lavorare in modo che nel latte non
ci siano: PERICOLO CHIMICO
FISICO ; MICROBIOLOGICO**

Brucella
Micobatteri
Listeria
Stafilococco
aureo
E. Coli

Salute e
benessere
animale

Residui di
Medicinali
veterinari
e
Sostanze
vietate

Impiego dei
Medicinali
veterinari

Residui di
Detergenti e
Disinfettanti

Formazione
Istruzioni del
personale

Corpi
estranei

Igiene della
mungitura

**Lavorare in modo che nel latte non
ci siano: PERICOLO CHIMICO
FISICO ; MICROBIOLOGICO**

Residui di
Fitosanitari e
Biocidi

Igiene dei mangimi
e ambientale
Qualità dell'acqua

Aflatossine

Igiene dei
mangimi

Piombo
PCB e
diossine

Igiene Mangimi
Gestione rifiuti



Per concludere...le principali registrazioni da avere sempre a disposizione

- a)Quaderno di campagna
- b)Scheda tecnica dei mangimi autoprodotti (registro di carico e scarico)
- c)Archiviazione copia DDT alimenti in entrata
- d) archiviazione copia della documentazione dei Biocidi e relativo registro

- e)Registro anagrafe**
- f)Prescrizioni medico veterinarie (ricetta elettronica)**
- g)Registro dei trattamenti farmacologici e scorte veterinarie**
- h)Registro di tracciabilità del latte**
- i)Analisi quindicinali sul latte**
- j)Documentazione sulla formazione**
- k)Verifiche sulla funzionalità della mungitrice e tanck frigo**

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE !!!!!**