

APPLICAZIONE DEL REG.853/04 ALLA FILIERA LATTE

***DOTT.SSA ANTONELLA DE GREGORIO
SERVIZIO VETERINARIO ASL DI LATINA
Firenze 30/05/19***





Norme specifiche per:

- carni fresche di ungulati,
- . Carni di pollami e lagomorfi
- . Carni di e selvaggina
- carni macinate, preparazioni di carni e CSM
- prodotti a base di carne
- molluschi bivalvi vivi e
- . prodotti della pesca
- latte crudo (e prodotti a base di latte)





Norme specifiche per:

- uova e ovoprodotti
- cosce di rana e lumache
- grassi fusi, ciccioli, stomaci, vesciche e intestini,

Gelatina



GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI LUNGO TUTTA LA CATENA ALIMENTARE

IL PRINCIPIO DAL CAMPO ALLA TAVOLA

HA LA SUA MASSIMA ESPRESSIONE: NEL SETTORE LATTIERO CASEARIO

IL LATTE E' UN ALIMENTO VIVO

TUTTO CIO' CHE

INTERESSA GLI ANIMALI CHE LO PRODUCONO

(ALIMENTAZIONE/ BENESSERE ANIMALE/ FARMACI/ CONTAMINANTI AMBIENTALI E MICROBIOLOCI)

LO TROVIAMO PRIMA NEL LATTE E POI NEL PRODOTTO FINITO

LO HA CAPITO BENE IL LEGISLATORE COMUNITARIO

CHE HA EMANATO QUASI SEMPRE NORMATIVE OMNICOMPRESIVE

CHE PARTONO DALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL LATTE FINO ALLA TRASFORMAZIONE

IL REG. (CE) n. 853/2004 fa obbligo ai produttori primari di latte crudo di assicurare:

- **i requisiti relativi allo stato sanitario degli animali lattiferi,**
- **i requisiti strutturali delle aziende (locali, attrezzature, igiene della mungitura, della raccolta, del trasporto di latte e igiene del personale),**



- **i requisiti microbiologici relativi al latte crudo (medie geometriche mobili)**
- **e l'assenza di residui di contaminanti, fitofarmaci e sostanze farmacologicamente attive**
- e di garantire la **rintracciabilità** in ogni fase della produzione primaria



PARTE I
REQUISITI ED OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE
CRUDO

Il latte crudo, da destinare a stabilimenti di trasformazione o trattamento, deve possedere i seguenti requisiti:

provenire esclusivamente da Aziende Registrate ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004;

rispettare i limiti dei tenori di germi e cellule somatiche indicati alla sezione IX dell'allegato III del Regolamento UE n. 853/2004;

IGIENE DELLA PRODUZIONE LATTE

A) stato sanitario e benessere degli animali (*par I, cap I, sezione IX, allegato III, Reg 853/2004*)

lo stato sanitario generale del bestiame sia buono, con assenza di sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;

le vacche e le bufale provengano da allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi e da tubercolosi;

le pecore e capre provengano da allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi;

in caso di compresenza di caprini e bovini, i caprini siano soggetti ad un controllo per la tubercolosi con la stessa frequenza e modalità prevista per i bovini;



**l'allevamento sia
ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi;**

tuttavia, in caso di assenza delle qualifiche sanitarie di ufficialmente indenne, l'autorità sanitaria competente

può autorizzare l'utilizzo del latte crudo

prodotto da vacche e bufale, che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi;

nel caso di ovi-caprini che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi oppure per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno due mesi;



gli animali munti non presentino sintomi di malattie tali da contaminare il latte: enteriti con diarrea accompagnate da febbre, infezioni del tratto genitale con scolo, quali mastiti cliniche o ulcerazioni delle mammelle tali da alterare il latte

sia efficacemente assicurato l'**isolamento degli animali affetti o sospetti affetti** da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che possa contaminare il latte;(lett h, par 4, cap II, parte A, allegato I, Reg 852/2004



Gestione dei farmaci (*par I, cap I, sezione IX, allegato III, Reg 853/2004*)

non devono essere somministrate sostanze non autorizzate ovvero gli animali

non devono essere oggetto di trattamenti illeciti;
devono essere rispettati i tempi sospensione in caso di somministrazione di prodotti autorizzati;
devono essere registrati tutti i trattamenti eseguiti sugli animali e conservate copie delle ricette.

Il latte presente in azienda contenente residui di antibiotici oltre i limiti, sentito il parere del Servizio veterinario, può essere smaltito direttamente in concimaia.



Igiene aziendale: locali e attrezzature
igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte
igiene del personale

LOCALI E ATTREZZATURE (*lett A, par II, cap I, sezione IX, allegato III, Reg 853/2004*)

Il latte deve essere immagazzinato, manipolato o refrigerato in **locali** situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione. E' quindi obbligatorio anche per gli allevamenti avere la disponibilità di un **idoneo locale** dove **stoccare il latte**.

Igiene aziendale: locali e attrezzature igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte igiene del personale

i **locali** per il magazzinaggio devono essere **separati** dai locali di stabulazione degli animali e **protetti contro gli animali infestanti** o parassiti, dotati di superfici facilmente pulibili e chiusi con porte con buona aerazione e illuminazione;

Nei locali per il magazzinaggio del latte devono essere presenti rubinetti per l'erogazione di acqua corrente potabile o pulita da utilizzare per le operazioni di pulizia delle attrezzature e dei contenitori;



utensili, contenitori, cisterne destinati a venire a contatto con il latte devono essere lisci, lavabili, atossici, pertanto facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e devono essere mantenuti in buone condizioni. Dopo l'impiego, tali superfici devono essere pulite e, se necessario, disinfettate con prodotti specifici e idonei.



IGIENE DELLA MUNGITURA E DELLO STOCCAGGIO DEL LATTE

(lett B par II, cap I, sezione IX, allegato III, Reg 853/2004)

- **Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti devono essere puliti;**
- **il latte di ciascun animale** deve essere controllato dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche; non deve essere utilizzato per il consumo umano il latte che presenta anomalie;
- **il latte di animali con segni clinici di mastite** non deve essere usato per il consumo umano;



gli animali sottoposti a trattamento farmacologico devono essere **identificati, munti per ultimi ed il latte** ottenuto non deve essere utilizzato per il consumo umano fino alla fine del periodo di sospensione del trattamento;

il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli deve essere effettuato senza determinare la presenza di livelli inammissibili di residui nel latte, utilizzando biocidi autorizzati o registrati dal Ministero della Salute.

immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posto in un luogo pulito, progettato ed attrezzato in modo da evitare la contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, da animali e da insetti nocivi;



deve essere 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.
L'osservanza dei requisiti termici non è obbligatoria
quando la trasformazione del latte avviene entro le due
ore successive alla fine della mungitura oppure
quando la tecnologia di trasformazione utilizzata
richiede una temperatura più elevata, previa
autorizzazione della ASL.



IGIENE DEL PERSONALE

(lett C par II, cap I, sezione IX, allegato III, Reg 853/2004)

(lett.e) punto 4, cap. II, parte A, Allegato I Reg 852/2004)

Le persone addette alla mungitura devono indossare abiti idonei e puliti;

Le persone addette alla mungitura devono **curare l'igiene personale**, a questo scopo devono essere disponibili lavabi installati in zone attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti di lavarsi le mani e le braccia.

il personale addetto alla manipolazione del latte deve essere in buona salute e deve essere **formato** sui rischi sanitari.



CONTROLLO SUL 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 Reg 853/2004).

Per la verifica del tenore in germi e in cellule somatiche devono essere effettuati almeno due campioni al mese per poter calcolare la media geometrica mobile per la durata dell'intera lattazione. Le analisi devono essere eseguite presso laboratori accreditati.



Il latte deve soddisfare i seguenti criteri:

latte crudo di vacca:

tenore di germi a 30 ° C (per ml)	$\leq 100.000 (*)$
tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 400.000 (**)$

latte crudo di altre specie:

tenore di germi a 30 ° C (per ml)	$\leq 1.500.000 (*)$
-----------------------------------	----------------------

latte crudo di altre specie diverse dalle vacche destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico:

tenore di germi a 30 ° C (per ml)	$\leq 500.000 (*)$
-----------------------------------	--------------------



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

(**) *Media geometrica **mobile**, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, salvo metodologie diverse specificate dall'autorità competente per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.*

Se a seguito dei controlli di cui sopra, si evidenzia che il latte crudo **non soddisfa** i requisiti previsti per il tenore di germi e di cellule somatiche e per il contenuto di residui e contaminanti, gli operatori del settore alimentare (allevatori e titolari di stabilimenti) **devono immediatamente adottare misure volte a correggere** la situazione e informare il Servizio Veterinario. Ogni non conformità è trasmessa immediatamente dall'operatore alla ASL

PREPARAZIONE FORAGGI IGIENE DEI MANGIMI:

Gli allevatori, nella loro veste di operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. 183/05
allegato III, Reg 183/2005)

IL presente regolamento si applica :

- a) alle attività degli operatori del settore dei mangimi in tutte le fasi a partire dalla produzione primaria dei mangimi , fino a e compresa l'immissione dei mangimi sul mercato
- b) alla somministrazione di mangimi ad animali destinati alla produzione di alimenti
- c) alle importazioni e alle esportazioni di mangimi da e verso paesi terzi



PREPARAZIONE FORAGGI IGIENE DEI MANGIMI:

Gli allevatori, nella loro veste di operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. 183/05

allegato III, Reg 183/2005)

prima di consentire al bestiame di pascolare su coltivi e residui del raccolto, per ridurre al minimo la contaminazione del latte da parte di fonti di pericolo chimico, **devono essere rispettati i periodi di sospensione** dei prodotti agrochimici utilizzati per le colture ed è vietato utilizzare fertilizzanti che contengono proteine animali trasformate, ovviamente è ammesso lo spandimento sul terreno dello stallatico.

le sementi devono essere **immagazzinate** in modo tale da essere inaccessibili agli animali

i mangimi medicati e i mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie animali devono **essere immagazzinati** in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati; i mangimi medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi non medicati per evitare contaminazioni;

l'acqua da bere deve essere di qualità adeguata.

Quando vi è motivo di temere una contaminazione degli animali e quindi dei prodotti di origine animale derivante dall'acqua devono essere adottate misure necessarie a valutare e ridurre al minimo il rischio;



gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere concepiti, costruiti ed ubicati in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua;
i sistemi di erogazione dell'acqua devono essere sottoposti a **pulitura e manutenzione regolare**, ove possibile

Si darà particolare importanza **alla selezione del fornitore** e si chiederà per ogni scarico non solo la rintracciabilità del lotto ma anche di effettuare un prelievo di mangime in contraddittorio per eventuali analisi (vedi per es aflattossine)



Rintracciabilità (art 18 e 19 Reg 178/2002)

*Poiché in tutte le **fasi della produzione**, della trasformazione e della distribuzione deve essere garantita la **rintracciabilità** degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, gli allevatori devono essere in grado di:*

- **identificare correttamente gli animali;**
- **individuare chi abbia fornito loro un mangime o qualsiasi sostanza atta a far parte di un mangime;**



- ***disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito il latte crudo;***
- ***mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo;***

avviare immediate procedure per ritirare e per informare le autorità competenti se ritengono che il latte prodotto e già consegnato non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE !!!!!

