

A.G.C. 20 - Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario - Decreto dirigenziale n. 56 del 7 maggio 2009 – Criteri per la valutazione del livello di rischio delle aziende di produzione del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione - Approvazione check list.

VISTI

- il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche;
- il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, in materia di igiene per gli alimentari di origine animale e successive modifiche;
- il Regolamento (CE) n.854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 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 e successive modifiche;
- la delibera di G.R. n. 797 del 16/06/2006, concernente "linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
- la delibera di G.R. n. 1227 del 18 luglio 2008, 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";
- la delibera di G.R. n. 1957 del 16/11/2007, concernente "Regolamento (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004 – Approvazione dei criteri per la programmazione ed organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano";
- il decreto dirigenziale n. 86 del 23/10/2008, concernente "procedure regionali vincolanti per l'attuazione delle 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 - delibera di G.R. n. 1227 /2008";
- la delibera di G.R. n. 2101 del 31/12/2008, concernente "Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008-2010 dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale, sui mangimi e sulla sanità vegetale";

PREMESSO che

- la delibera di G.R. n. 1957 del 16/11/2007, delega il responsabile dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria ad apportare modifiche ed integrazioni agli strumenti operativi utilizzati per la categorizzazione del rischio delle imprese alimentari ;
- che la suddetta delibera prevede che per la categorizzazione di rischio delle imprese alimentari possono concorrere tutti i metodi e le tecniche di controllo ufficiale, il cui risultato finale dovrà essere tradotto in un dato numerico che, sommato agli altri, stabilirà in quale categoria di rischio deve essere inserita l'impresa oggetto dei controlli;

PRESO ATTO

- che per la categorizzazione di rischio delle imprese alimentari una delle tecniche principali è la sorveglianza;

- che per facilitare, uniformare e guidare gli addetti ai controlli ufficiali che effettuano le ispezioni nell'ambito della Sorveglianza è prevista l'utilizzazione di "liste di controllo (check list)" ;

RITENUTO necessario

- procedere all'approvazione della "Lista di controllo (check list) per la categorizzazione del rischio delle aziende zootecniche che producono latte destinato al trattamento e/o alla trasformazione" in ossequio a quanto previsto dalle linee guida approvate con delibera di G.R. n. 1227 del 18 luglio 2008;

DECRETA

Per quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente di seguito confermato e trascritto :

- di approvare la check list per la categorizzazione di rischio delle aziende zootecniche che producono latte destinato al trattamento termico e/o alla trasformazione, allegata al presente decreto, che forma parte integrante e sostanziale dello stesso.

- di inviare copia del presente decreto al Settore Veterinario dell'AGC n. 20 ed al BURC per la pubblicazione.

Il Coordinatore dell'AGC Assistenza Sanitaria
Dr. Antonio Gambacorta

CHECK LIST PER LA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE CHE PRODUCONO LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO E/O ALLA TRASFORMAZIONE


Denominazione azienda : _____

CODICE AZIENDA : IT

--	--	--	--	--	--	--	--

Specie allevata : Δ BOVINI Δ BUFALINI Δ OVI-CAPRINI
Dati dell'azienda (dati B.D.N. Anagrafe zootecnica Teramo)

Sita nel Comune di _____ alla via _____ n. _____
Coordinate geografiche : _____
Sede legale Comune di _____ alla via _____ n. _____
Proprietario Società/Sig. _____
Legale rappresentante sig. _____
Nato a _____ il _____

Conferimento latte a :

→ Stabilimento trattamento termico e/o trasformazione : _____

→ Intermediario : _____

COMPONENTI DEL GRUPPO ISPETTIVO :	1) _____ 2) _____ 3) _____
--------------------------------------	----------------------------------

Personale dell'azienda presente all'ispezione:

Sig. _____	Qualifica _____
Nato a _____	Identificato mediante documento di riconoscimento : _____
il _____	_____

Data Ispezione effettuata nell'ambito della Sorveglianza : _____

CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	5	0	
2	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	10	0	
3	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	15	0	
4	Sono presenti in azienda più di 300 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	20	0	
5	La rimonta è interna ?		Documentale	0	10	
6	Vengono allevati animali di specie diverse nella stessa azienda (ovicapri + bovini + bufalini) ?		Visiva, documentale	10	0	
7		Sono presenti capri e bovini/bufalini nella stessa azienda ?	Visiva	10	0	
8	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+15 / -15] da indicare nella casella a lato .					
STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI						
9	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
10		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	30	
11	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	50	
12	L'azienda (bovina/bufalina) è sia Ufficialmente Indenne per Tubercolosi che Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	50	
13	L'azienda (ovi/caprina) è Ufficialmente Indenne per Brucellosi ?		Documentale	0	50	
14	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+30 / -30] da indicare nella casella a lato .					

REQUISITI STRUTTURALI E CARATTERISTICHE LEGATE ALLA PRODUZIONE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
15	Il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?		Visiva	0	20	
16	Aerazione e Illuminazione sono sufficienti ?		Visiva	0	10	
17	Raccolta, allontanamento e deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	20	
18	Le attrezzature utilizzate per la mungitura sono idonee ed efficienti ?		Visiva	0	20	
19	Esiste un luogo o un'area , separata dal locale di ricovero, espressamente dedicata alle operazioni di mungitura ?		Visiva	0	20	
20	Le attrezzature utilizzate per la mungitura (tettarelle, secchi, bidoni, cisterne, ecc.) sono conservate in modo igienico dopo la sanificazione ?		Visiva	0	20	
21	In caso di mungitura alla posta, la rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	20	
22	Presso i locali o aree di mungitura e di stoccaggio del latte, è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica ?		Visiva, documentale	0	50	
23	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	20	0	
24		Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?	Documentale	0	20	
25		La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?	Documentale	0	20	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	20	
27	I capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono sanificati in modo corretto prima della mungitura ?		Visiva	0	40	
28	Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti della mungitura ?		Visiva	0	20	

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO			
				SI	NO	Punti
29	Il trattamento dei capezzoli per immersione o per vaporizzazione, se effettuato, viene praticato con prodotti autorizzati o registrati dal Ministero ?		Visiva, documentale	0	20	
30	Il latte è filtrato dopo la mungitura ?		Visiva	0	10	
31		I filtri sono idonei ?	Visiva, documentale	0	5	
32		I filtri vengono sostituiti prima di ogni mungitura ?	Visiva, documentale	0	5	
33	Gli animali trattati farmacologicamente sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	20	
34	Vengono effettuati dei trattamenti prima del conferimento del latte tali da modificarne i parametri igienico-sanitari rilevabili alla mungitura (ad esempio centrifugazione) ?		Visiva	150	0	
35	Il latte ed il colostro vengono separati all'atto della mungitura ?		Visiva	0	20	
36	Il colostro viene immagazzinato separatamente dal latte ?		Visiva	0	10	
37	Il latte, se non conferito entro due ore dopo la mungitura, è posto in luogo idoneo e prontamente raffreddato ?		Visiva	0	20	
38	Se non conferito entro le due ore successive alla mungitura, il latte è posto in luogo idoneo e prontamente raffreddato ?		Visiva, documentale	0	20	
39		Il latte stoccato risulta avere una temperatura di max 8 C° per raccolta giornaliera; max 6 C° per raccolta non giornaliera ?	Visiva	0	20	
40		L'impianto di refrigerazione è dotato di rilevatore per la temperatura del latte ?	Visiva	0	10	
41	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	20	0	
42	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
43	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+30 / -30] da indicare nella casella a lato .					

IGIENE DEL PERSONALE E RELATIVA FORMAZIONE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
44	Il personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
45	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani, in relazione al tipo di mungitura ?		Visiva	0	5	
46	Il personale addetto alla mungitura è istruito a prestare attenzione alla pulizia per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
47	Il personale addetto alla mungitura è formato e/o istruito per segnalare anomalie della mammella?		Intervista, documentale	0	10	
48	Il personale addetto alla mungitura mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
49	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+4 / -4] da indicare nella casella a lato .					
PROCEDURE						
50	Esiste una procedura scritta in relazione alla pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per la mungitura e lo stoccaggio del latte ?		Visiva, documentale	0	30	
51	Esiste una procedura scritta in relazione alla manutenzione delle attrezzature utilizzate per la mungitura e lo stoccaggio del latte ?		Visiva, documentale	0	30	
52	Esiste una procedura scritta in relazione alla formazione sui rischi sanitari per il personale ?		Visiva, documentale	0	30	
53	Esiste una procedura per la verifica della corretta identificazione degli animali ?		Visiva, documentale	0	20	
54	Gli addetti dimostrano di essere in grado di leggere, capire e applicare le procedure scritte ?		Visiva, intervista	0	5	
55	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+20 / -20] da indicare nella casella a lato .					

APPLICAZIONE NORME

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
55	Le registrazioni dei trattamenti degli animali con farmaci e/o additivi sono effettuate correttamente?		Visiva, documentale	0	70	
56	Sono state approntate e messe in atto delle procedure scritte in relazione allo smaltimento del latte di animali trattati farmacologicamente ?		Visiva, documentale	0	20	
57	Le registrazioni sulla natura e origine degli alimenti somministrati agli animali sono effettuate correttamente ?		Visiva, documentale	0	20	
58	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
59	E' assicurata la tracciabilità del latte ?		Visiva, documentale	0	50	
60	Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire i controlli sul latte ai sensi dell'Allegato III sezione IX – Capitolo I punto III del Reg. (CE) 853/2004 ?		Visiva, documentale	0	100	
61		Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire la destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei limiti per tenore di germi e/o di cellule somatiche ?	Visiva, documentale	0	20	
62	Esistono delle condizioni particolari , non contemplate sopra, che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio ? Se sì, riportarle nel riquadro sottostante aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range [+30 / -30] da indicare nella casella a lato .					

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

63	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			30	0	
64		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		70	0	
65	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			30	0	
66	Durante la presente ispezione, il personale dell'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti ?			50	0	

--

DATI STORICI	
---------------------	--

[illegible]

Firma degli Ispettori