

(Allegato AB 5)

**Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare**

**Capitolo 1  
Capi presenti in azienda**

Bovini totale n.	Ovi-caprini totale n.	Equini totale n.	Altro
In lattazione n.	In lattazione n.	In lattazione n.	
In asciutta n.	In asciutta n.	In asciutta n.	
Giovenche n.	Per la rimonta n.	Per la rimonta n.	
Vitelli n.	Agnelli/capretti n.	Puledri n.	
Vitelloni n.	Arieti / Montoni n.	Stalloni n.	
Tori n.			

**Capitolo 2**

Modalità di gestione degli animali affetti da una malattia trasmissibile all'uomo con il latte o da una malattia, che può determinare la contaminazione del latte

descrivere:

**Capitolo 3  
Ubicazione dell'azienda**

descrivere se vi sono:

- altre abitazioni
- centri abitati
- strade
- corsi d'acqua
- altri allevamenti

**Capitolo 4  
Ciclo produttivo e requisiti strutturali**

descrivere:

- numero e dimensioni box e paddok
- rapporto superficie disponibile/animale
- lettiere e sue caratteristiche
- concimaia e gestione effluenti
- modalità di illuminazione stalle, ventilazione, ricambio d'aria, pulizia, disinfezione
- modalità interventi sanitari su animali e assistenza medico veterinaria
- approvvigionamento idrico e modalità di abbeveraggio degli animali
- alimentazione e modalità di somministrazione
- tipo di mungitura praticata
- locali destinati al deposito latte, il numero e capacità refrigeratori del latte
- indicazione dello stabilimento di conferimento e/o primo acquirente del latte
- Indicazione della quantità annua presunta di latte prodotto o da produrre

## Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare

### Capitolo 5

Disposizioni di legge sull'alimentare animale e sicurezza alimentare nella produzione primaria

5.0) descrivere le procedure attuate sui requisiti igienico-sanitari, esse riguardano:

- lo stato sanitario generale, di ogni capo, della mammella
- la gestione dei farmaci
- la sicurezza e l'igiene del mangimi
- l'igiene aziendale

5.1 descrivere l'igiene della mungitura:

(Reg.853/2004, All. III, sez IX, cap. I, par. II, lett. B)

Breve fac-simile descrizione: Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono puliti. Il latte e il colostro di ciascun animale sono controllati dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche. Non vengono utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro di animali con segni clinici di mastite o che presentano anomalie. Il colostro viene munto separatamente e non mescolato con il latte crudo. Gli animali sottoposti a trattamento farmacologico sono identificati in maniera chiara ed inequivocabile con modalità rispettose del benessere dell'animale e il latte o il colostro ottenuto non sono utilizzati per il consumo umano, fino alla fine del periodo di sospensione previsto. Se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione del capezzoli viene praticato utilizzando prodotti autorizzati o registrati dal Ministero della Salute e rispettando le istruzioni d'uso. Immediatamente dopo la mungitura, il latte viene posto nel locale previsto per lo stoccaggio oppure conferito entro due ore dalla mungitura. Per eliminare ed allontanare le impurità del latte vengono utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti. Non sono ammessi, trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione o filtrazione) prima del conferimento. Il latte e il colostro, appena munti, vengono immediatamente raffreddati dopo la mungitura e mantenuti a temperatura non superiore a 8 °C, in caso di raccolta giornaliera, e non > 6 °C, qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

5.2 produrre descrizione sull'igiene del personale e la relativa formazione:

Reg. 853/04, all. III, sezione IX, cap. I, par. II, lett. c) e (Reg. 852/04, All. I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e)

- personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti
- il titolare dell'azienda garantisce che il personale addetto alla mungitura partecipi ai corsi formativi previsti e che sia disponibile la relativa documentazione

5.3 descrivere la tracciabilità di:

- animali e loro identificazione
- mangimi
- qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime
- accreditamento dei fornitori di mangime
- individuazione delle imprese alle quali si fornisce il latte crudo
- procedure per il ritiro del latte, se non conforme ai requisiti di sicurezza degli

## Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare

alimenti e modalità per informarne le Autorità Competenti.

5.4 ) descrivere come avviene la registrazioni e la conservazione dei documenti previsti

5.5) produrre accurata descrizione circa il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte prodotto ( Reg. 853/04 All. III sezione IX cap. I parte III , punti 2 e 3) tramite l'esecuzione di controlli analitici

5.6) dichiarazioni sullo stato sanitario degli animali in relazioni alle profilassi di Stato TBC BR

5.7) dichiarazione che, in caso di assenza delle qualifiche sanitarie di indenne o ufficialmente indenne(qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio), si provvederà a richiedere all'ASP Dipartimento di Prevenzione Veterinario competente, **Autorizzazione** all'utilizzo del latte prodotto da animali che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici

5.8) dichiarazione che è possibile assicurare in modo efficace l'isolamento degli animali sospetti o affetti da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte e che al momento dell'introduzione di nuovi animali siano adottate misure precauzionali per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti (latte)

5.9 produrre accurata descrizione su come sono rispettate le pertinenti disposizioni legislative,comunitarie e nazionali, per il benessere degli animali

5.10) dichiarazione che il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i precedenti requisiti, in particolare quello di animali che presentano individualmente una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi , non sia utilizzato per il consumo umano

5.11) dichiarazioni sulla gestione e somministrazione dei farmaci (par. I, cap. I, sezione IX, allegato I/I,Reg. 853/2004)venga effettuata ai sensi della normativa, rispettando, in modo particolare, i tempi di sospensione e che gli animali sottoposti a trattamento farmacologico, che gli animali siano adeguatamente identificati oppure separati da quelli in mungitura. Verranno compilate, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro viene conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (art. 15 D.lgs 158/06)

5.12) dichiarazione che l'azienda è o sarà immediatamente registrata o riconosciuta ai sensi degli artt. 9 o 10 del Regolamento 183/2005 e che venga rispettato quanto disposto dagli allegati I e II, e/o a quanto stabilito dall'allegato III del suddetto regolamento, come di seguito riportato:

- prima di consentire il pascolo al bestiame, al fine di ridurre al minimo la contaminazione del latte, vengono rispettati i periodi di sospensione dei prodotti agro-chimici utilizzati per le colture. Non vengono utilizzati nei pascoli fertilizzanti che contengono proteine animali trasformate derivanti da materiali di categoria 1 , viene utilizzata la tecnica dello spandimento sul terreno dei reflui zootecnici;

## Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare

• le attrezzature per la somministrazione del mangimi sono regolarmente pulite
• i mangimi sono immagazzinati separatamente da prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali
• le aree di stoccaggio e i contenitori siano mantenuti puliti e asciutti e, se del caso verranno adottate opportune misure di controllo del parassiti
• le granaglie siano immagazzinate in luoghi inaccessibili agli animali e asciutti al fine di evitare la loro contaminazione e lo sviluppo di micotossine.
• tutta la documentazione commerciale del mangimi e del loro ingredienti acquistati, medicati e non medicati, è conservata
• i mangimi, medicati e non medicati, sono immagazzinati ed identificati in modo da ridurre il rischio di somministrarli ad animali cui non sono destinati
• i mangimi medicati sono manipolati separatamente dai mangimi non medicati, conservati in locali o contenitori idonei (silos), adeguatamente identificati, per evitare contaminazioni
• gli impianti di somministrazione del mangimi e dell'acqua siano costruiti ed ubicati in modo da ridurre le possibilità di contaminazione e la loro pulizia e manutenzione è regolare.

### Capitolo 6 Igiene aziendale Gestione Igienico Sanitaria Dell'azienda

6.0 Descrizione su locali ed attrezzature (Reg. 853/2004 , allegato III, sezione IX, cap. I, par II, lett. A), in particolare si dovrà garantire che :
Tutti gli impianti utilizzati, inclusi quelli destinati alla stabulazione degli animali o al deposito del mangimi garantiscano condizioni microclimatiche ottimali e sono mantenuti puliti. Particolare attenzione viene posta alla corretta gestione delle lettiere e alle misure di controllo degli infestanti
Locale/Area di mungitura: Le attrezzature per la mungitura sono costruite in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e conservate in modo idoneo ad evitare ricontaminazioni successive alla loro pulizia e disinfezione. Gli utensili, contenitori, cisterne, destinati a venire a contatto con il latte, sono: lisci, lavabili, atossici, facili da pulire e da disinfettare, mantenuti in buone condizioni. Dopo l'impiego, tali superfici, sono pulite e disinfettate con prodotti specifici e idonei
Locale stoccaggio latte: il latte è manipolato, immagazzinato e/o refrigerato, in locali situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione, essi sono protetti contro animali infestanti o parassiti, sono dotati di superfici (pareti, pavimento, soffitti e attrezzature) lavabili e disinfettabili e muniti di porte e finestre in grado di garantire una sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel locale stoccaggio latte sono presenti rubinetti per l'erogazione di acqua corrente potabile o pulita, calda e fredda, nonché sapone ed asciugamani monouso e chiusini per il deflusso delle acque di lavaggio.

5.1 L'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o acqua pulita, (lett. d, par 4, cap. II, parte A, allegato I, Reg. 852/2004), (classificabile almeno come acqua pulita secondo la definizione di cui all'art. 2, comma 1, lettera i) del Reg. 852/2004, in modo da prevenire la contaminazione del latte. Nei casi in cui l'acqua utilizzata per le operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature non sia fornita dalla rete di distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti o altre fonti, l'allevatore e' tenuto ad effettuare verifiche analitiche periodiche, nell'ambito del piano di autocontrollo o nell'applicazione delle corrette pratiche operative, e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento, per garantire un contenuto di microrganismi o di sostanze nocive in quantità tali da non incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria del latte. Le stesse precauzioni e verifiche devono essere adottate anche dagli allevatori che utilizzano cisterne per il deposito temporaneo di acqua potabile. Tali cisterne, inoltre, devono rifornire di acqua corrente il locale di stoccaggio del latte tramite idonei punti di erogazione. La periodicità e la tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici dovrà essere congruente con la valutazione del rischio, anche in relazione alle condizioni ambientali e climatiche e gestionali)

# Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare

## Capitolo 7

Registrazioni e documentazioni (cap. III, parte A, Allegato I, Reg. 852/2004)

Si provvederà a tenere e conservare le registrazioni relative a:

- la natura e l'origine degli mangimi (conservazione documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione sui mangimi prodotti in azienda)
- registrazione farmaci veterinari
- documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod. 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali)
- risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere
- documentazione interventi di manutenzione impianti di mungitura e refrigerazione
- registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, conservare almeno un anno dall'ultima registrazione.

## Capitolo 8

Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche del latte

10.0)

<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo di vacca</b> destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente o alla fabbricazione di prodotti a base di latte:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 100.000 media geometrica su 2 prelievi mese x 2 mesi
	cellule somatiche per ml $\leq$ 400.000 media geometrica su 1 prelievo mese x 3 mesi
<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo di bufala</b> per la fabbricazione di prodotti a base di latte:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 1.500.000 media geometrica su 2 prelievi mese x 2 mesi
<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo di asina</b> per la produzione di latte alimentare:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 1.500.000 media geometrica su 2 prelievi mese x 2 mesi
<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo di bufala</b> per la fabbricazione di prodotti a base di latte crudo la cui produzione non preveda trattamento termico:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 500.000 media geometrica su 2 prelievi mese x 2 mesi
<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo ovino e caprino</b> per la produzione di latte alimentare trattato termicamente o alla produzione di prodotti a base di latte trattati termicamente:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 1.500.000 media geometrica su 2 prelievi mese x 2 mesi
<input type="checkbox"/>	<b>latte crudo ovino e caprino</b> per la produzione prodotti a base di latte crudo, la cui produzione non preveda trattamento termico:
	carica batterica a 30°C per ml $\leq$ 500.000 media geometrica su 2 prelievi al mese x 2 mesi

10.1)

Dichiarazione su chi esegue i controlli per la qualità del latte:

- operatore del settore alimentare che produce il latte (azienda zootecnica di produzione)
- operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte (intermediari, responsabili di centri di raccolta e di stabilimenti di trattamento e trasformazione, Cooperative, Associazioni e Organizzazioni di categoria)

10.2)

Descrizione sulle procedure dei controlli per la qualità del latte in particolare:

- responsabile dell'esecuzione del controllo
- modalità di prelievo del latte crudo e conservazione ed invio campioni al laboratorio
- quale laboratorio effettua le analisi e dove vengono conservati i referti analitici
- chi è responsabile della segnalazione, all'ASP, per eventuali superamenti dei limiti
- l'azienda tiene a disposizione dell'ASP, copia delle procedure concordate per la produzione del latte ed i referti analitici con le relative medie geometriche aggiornate

**Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica che produce latte alimentare**

---

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

(firma per esteso e leggibile)

Revisione 08/05/14
-----------------------