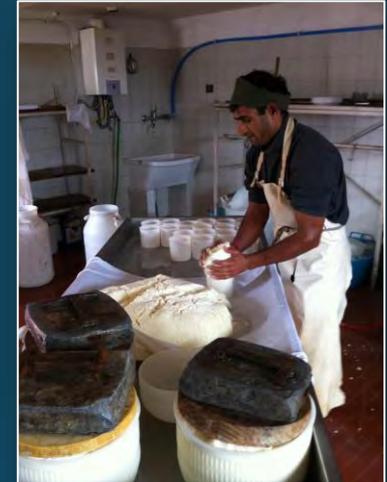

**IL SISTEMA DEI CONTROLLI IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E
SICUREZZA ALIMENTARE: L'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DI FLESSIBILITA'
NELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI**

**ESEMPI DI SEMPLIFICAZIONE DEI
CONTROLLI NELLE PICCOLE
PRODUZIONI**

ASL TO 4

REGIONE PIEMONTE

➔ **Alpeggi**
(aree geografiche svantaggiate)



➔ **Microimprese**
(piccoli stabilimenti)



REGIONE PIEMONTE
Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità
Direzione Sanità

INDICAZIONI OPERATIVE RELATIVE AL RICONOSCIMENTO E ALLA
REGISTRAZIONE DELLE STRUTTURE ADIBITE ALLA TRASFORMAZIONE
DEL LATTE IN ALPEGGIO

Febbraio 2009

Dal 2013 è iniziato un percorso di armonizzazione fra le differenti normative delle regioni con alpeggi (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli - Venezia Giulia)

Alpeggio

- L'alpeggio è l'attività agro-zootecnica che si svolge nelle malghe di montagna durante i mesi estivi
- Con il termine malga si fa riferimento all'insieme dei fattori produttivi fissi e mobili in cui avviene l'attività di monticazione o transumanza quali: terreni, fabbricati, attrezzature, animali
- Tale attività inizia con la monticazione, cioè la salita sull'alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la demonticazione, cioè la ridiscesa in pianura, che avviene di norma a fine settembre

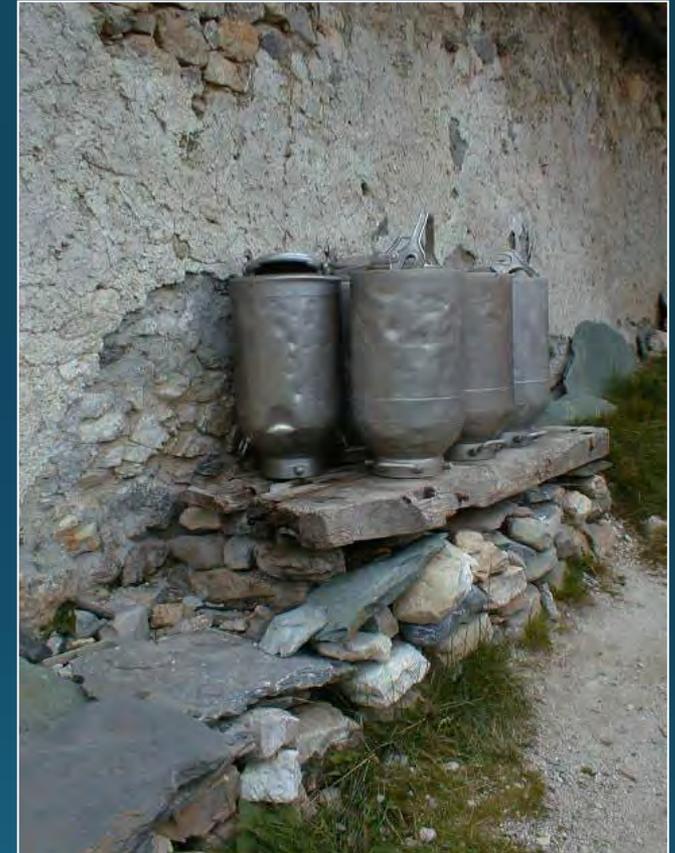
Attrezzature di mungitura e stoccaggio del latte crudo:

- Stoccaggio in contenitori refrigerati con acqua corrente di fonte
- Possibilità di stoccaggio del latte crudo negli stessi locali di trasformazione con separazione
 - ✓ nello spazio (locali sufficientemente ampi)
 - ✓ o nel tempo (sequenza di attività e procedure in campo)



Attrezzature di mungitura e stoccaggio del latte crudo:

- Possibilità di lavaggio dei contenitori di stoccaggio e delle attrezzature anche al di fuori dello stabilimento prevenendo eventuali contaminazioni:
 - ✓ area pavimentata
 - ✓ contenitori posti ad asciugare sotto tettoia o capovolti



- Possibilità di avere pareti, soffitti, porte, ecc... in materiale non liscio o resistente alla corrosione
- Utilizzo ambienti geografici naturali (muri, pavimenti)



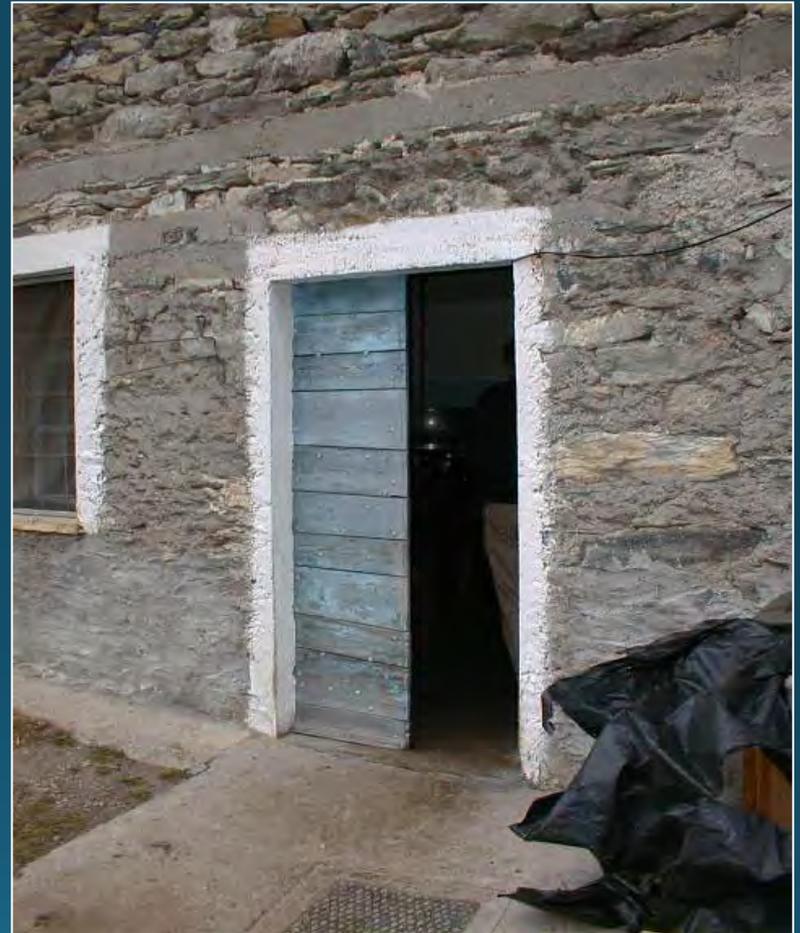
- Possibilità di avere un solo lavabo che può essere utilizzato in tempi differenti per operatori, prodotti, attrezzature
- Possibilità di utilizzo di attrezzature in legno o in rame
- Spesso sovrapposizione fra azienda in area geografica svantaggiata e produzione di prodotti tradizionali



- Possibilità di avere solo una zona spogliatoio
- Possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'abitazione a condizione che....
 - ✓ azienda familiare (assenza di dipendenti)
 - ✓ nelle immediate vicinanze (facilmente raggiungibile)
 - ✓ e...



- ✓ e...
- ✓ predisporre un'adeguata zona filtro all'ingresso dello stabilimento
- ✓ con area pavimentata all'ingresso (cemento, pietre,)



- Gli stabilimenti situati in area montana non sono connessi con acquedotto pubblico
- Ma essenzialmente l'acqua viene utilizzata esclusivamente per lavaggio delle strutture e delle attrezzature o per il raffreddamento del latte



- Viene quindi ritenuto sufficiente
 - ✓ un controllo microbiologico annuale
 - ✓ prima della monticazione
 - ✓ in laboratorio accreditato
 - a) Escherichia Coli assente in 100 ml
 - b) Enterococchi assenti n 100 ml

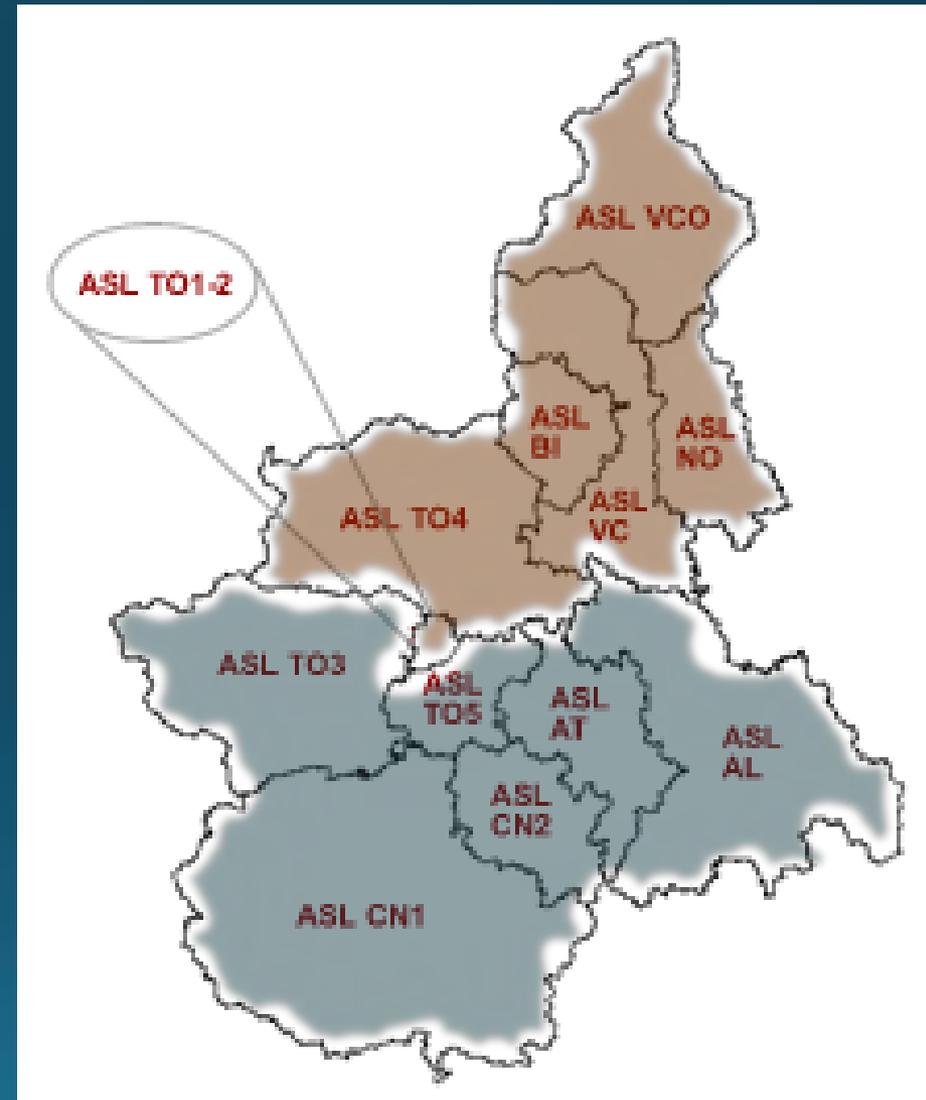


- Ma diventa fondamentale la gestione dell'area di captazione:
 - ✓ Divieto di accesso ad animali
 - ✓ Recinzione dell'area di captazione
 - ✓ Divieto di pascolo nelle zone a monte dell'area (almeno 100m)
 - ✓ Presenza di un serbatoio di sedimentazione
 - ✓ Presenza di una pigna filtrante



D.G.R. 491 - 02/09/2009

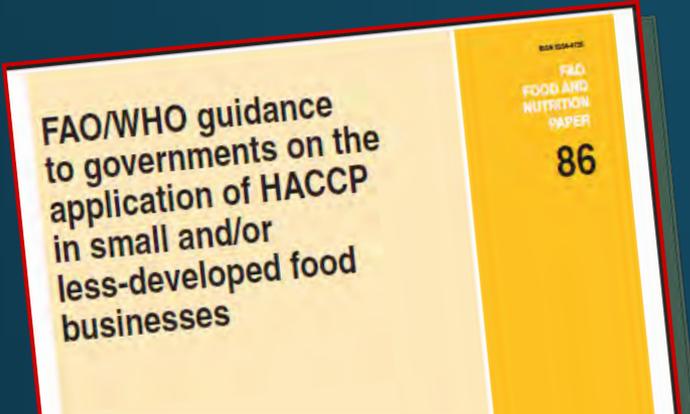
- progetto che si propone di identificare eventuali spazi di applicazione semplificata dell'autocontrollo nelle microimprese settori trasformazione carne e latte
- **individuate**, sulla base della divisione del territorio regionale, l'ASL TO 4 come capofila della zona Piemonte nord (ASL TO1, ASL TO 4, ASL VC, ASL VCO, ASL NO e ASL BI) e l'ASL CN 1 come capofila della zona Piemonte sud (ASL TO 3, ASL TO 5, ASL AT, ASL CN 1, ASL CN 2 e ASL AL)



Contesto legislativo disponibile ...

- Linee guida FAO/WHO per l'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese del settore alimentare (2001)
- Regolamento 852/04/CE (15° considerando): *“in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo”*
- “Linee guida sull'applicazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e sulla semplificazione dell'attuazione di principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari” del 16 novembre 2005
- “Manuale delle procedure e delle istruzioni operative”, allegato al Piano Regionale Integrato 2009-2010 dei Controlli di Sicurezza Alimentare (delibera 106/10424 del 22/12/2008)

Scelta della strategia del progetto ...



FAO/WHO guidance
to governments on the
application of HACCP
in small and/or
less-developed food
businesses

FAO
FOOD AND
NUTRITION
PAPER
86

**Sviluppo di una strategia per
l'implementazione
dell'HACCP per le
microimprese nell'ambito di
una politica di sicurezza
alimentare**

**[Cap. 3 Linee guida
FAO/WHO – 2001]**

Raccogliere informazioni

**Definire gli ostacoli e individuare
le cause**

**Sviluppare e selezionare possibili
soluzioni**

**Progettare una strategia con
un'ampia consultazione**

**Finalizzare e pubblicare la
strategia**

**Attuare la strategia (incluso il
controllo dei risultati e feedback)**

**Rivedere la strategia se
necessario**

2010 - Dalla strategia alla pratica ...

STRATEGIA

Raccogliere informazioni	Interviste *
Definire gli ostacoli e individuare le cause	Analisi dei risultati delle interviste
Sviluppare e selezionare possibili soluzioni	Utilizzo bibliografia e linee guida esistenti
Progettare una strategia con un'ampia consultazione	Attività del gruppo di progetto
Finalizzare e pubblicare la strategia	Fase pilota e fase attuativa del progetto
Attuare la strategia (incluso il controllo dei risultati e feedback)	Fase sperimentale del progetto
Rivedere la strategia se necessario	Rivedere la strategia se necessario

* Le indagini con un questionario strutturato statisticamente validato sono considerate uno strumento utile (FSAI, 2002; Quintana e della FAO, 2002; Burt, 2001)



- ➡ uniformare i controlli a livello regionale riducendo gli ambiti interpretativi
- ➡ dare applicazione pratica al concetto di flessibilità con particolare riferimento all'HACCP
- ➡ modulare la flessibilità sulla filiera produttiva piemontese (aziende e prodotti)

- ➔ ridurre i costi
 - ❑ dei produttori eliminando pratiche superflue al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare
 - ❑ del controllo ufficiale adattando le frequenze di verifica agli effettivi rischi (aziende e prodotti)

Conduzione di un'indagine campionaria

- ➔ estrazione campione rappresentativo (casuale e stratificato per provincia) e sufficiente a garantire la necessaria precisione per descrivere le filiere
- ➔ Numerosità campionarie calcolate a priori:
 - 78 aziende trasformazione latte
 - 57 aziende trasformazione carne

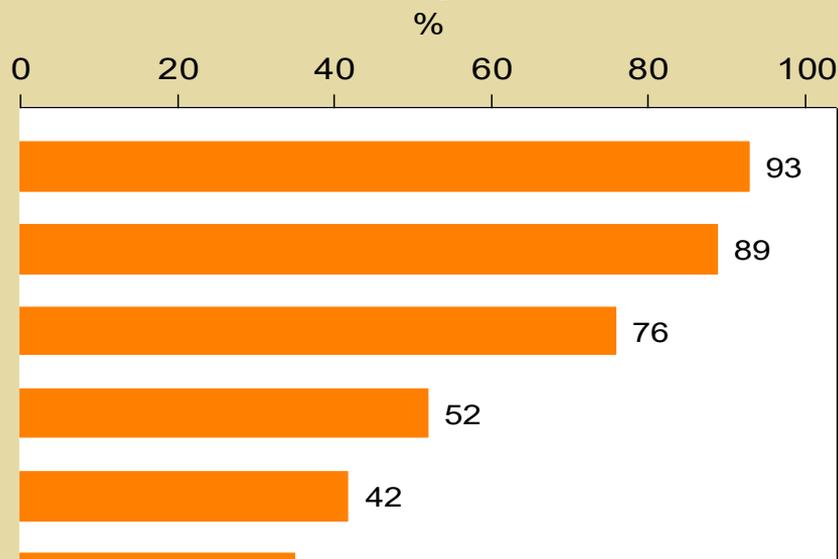


MICROIMPRESA PIEMONTESE SETTORE LATTIERO CASEARIO

- conduzione familiare (97%)
- numero medio dipendenti 2,9 (91% < 5 e 76% < 3)
- prodotti stagionati (86%)
- a base di latte crudo (76%)
- materie prime proprie (65%) o acquistate a livello locale (90%)
- vendita diretta (77%) e su territorio provinciale/regionale (81%)



Risultati/2 - Benefici del piano di autocontrollo



Filiera latte

è utile per le ispezioni ufficiali

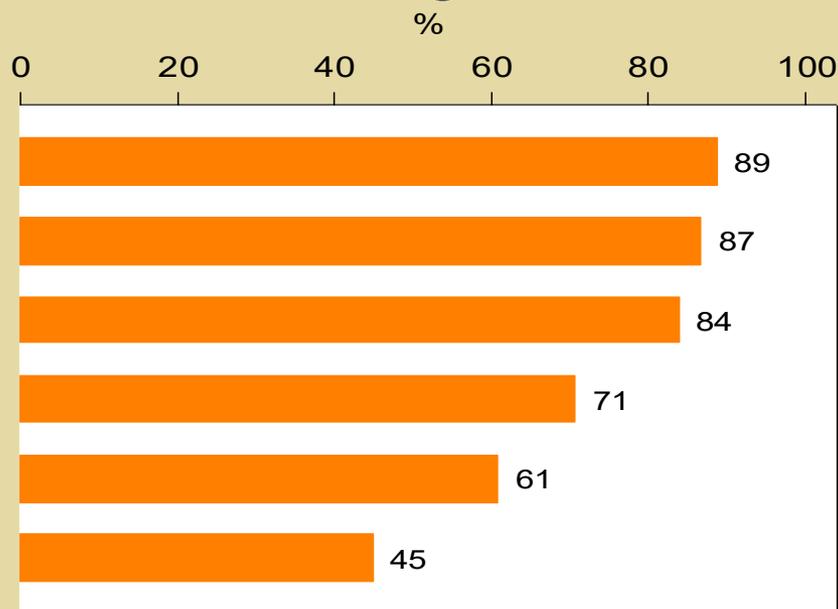
è utile per la gestione della documentazione

è utile per garantire la conformità alla normativa

è in grado di fornire maggiori garanzie al consumatore

aumenta la fiducia del produttore nei propri prodotti

Fig. 3. Benefici. Il Piano di autocontrollo:



Filiera carne

è utile per prepararsi a ispezioni ufficiali

è utile per garantire la conformità alla normativa

è utile per la gestione della documentazione

è in grado di fornire maggiori garanzie al consumatore

aumenta la fiducia del produttore nei propri prodotti

garantisce meglio la sicurezza alimentare

Risultati/3 - Principali difficoltà applicazione autocontrollo

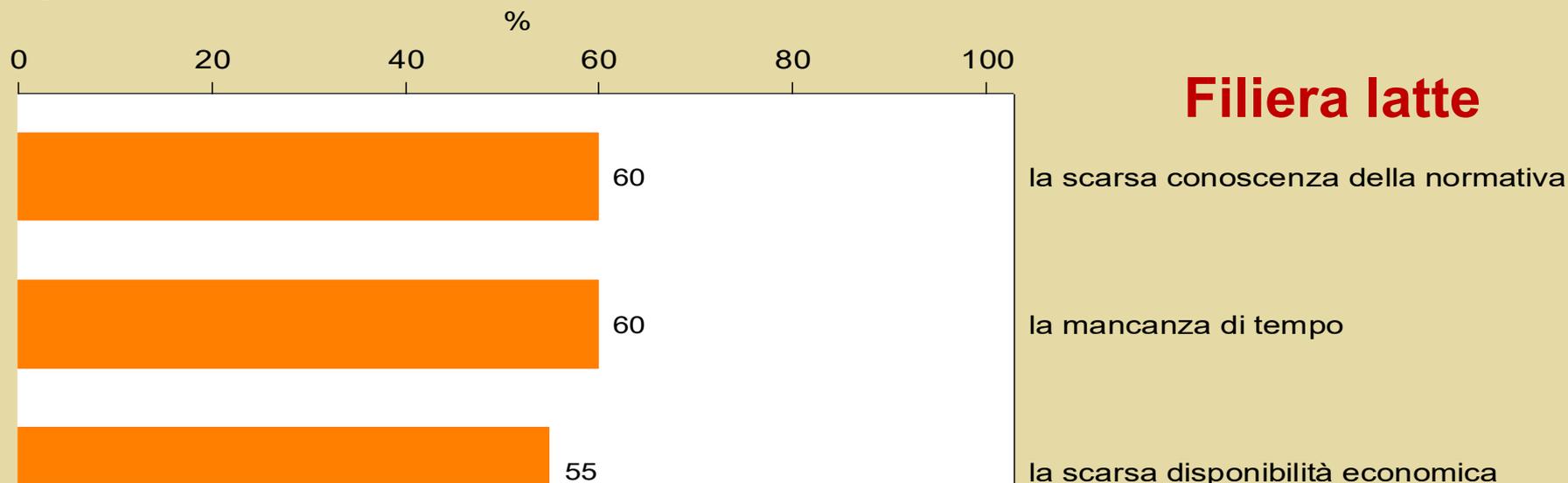
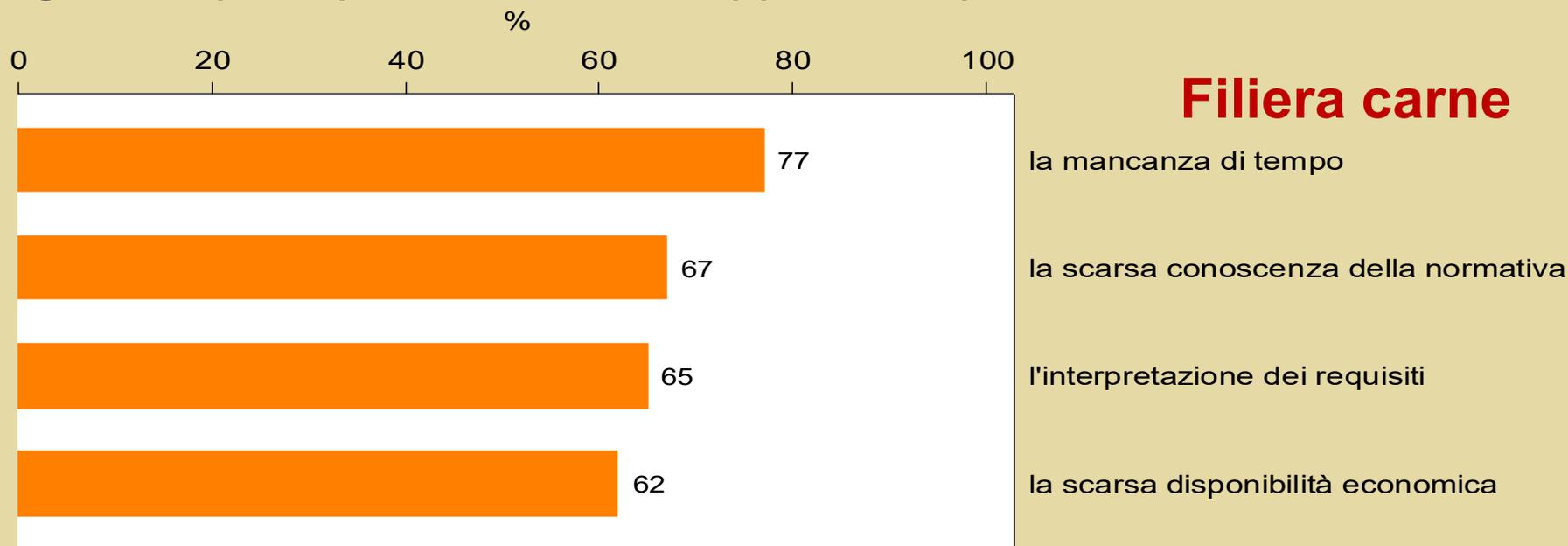


Fig. 4. Le principali difficoltà ad applicare il piano di autocontrollo sono:



2012 - Dall'indagine alle linee guida regionali ...

ESPERIENZE
Indagine campionaria su conoscenze e pratiche di sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore alimentare delle carni trasformate in Piemonte. (Settore Sanità)

Indagine campionaria su conoscenze e pratiche di sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore alimentare delle carni trasformate in Piemonte.

ESPERIENZE
Indagine campionaria su conoscenze e pratiche di sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore lattiero-caseario in Piemonte. (Settore Sanità)

Indagine campionaria su conoscenze e pratiche di sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore lattiero-caseario in Piemonte.

Fig. 4 Le principali difficoltà ad applicare il piano di autocontrollo sono:



REGIONE PIEMONTE

Direzione SANITA'
Settore Prevenzione e Veterinaria

DETERMINAZIONE NUMERO **43** DEL **24/01/2012**
Codice Direzione: DB2000 Codice Settore: DB2017
Legislatura: 9 Anno: 2012

OGGETTO

Approvazione delle linee guida per il controllo ufficiale delle microimprese minori del settore lattiero-caseario e del settore carni trasformate

REGIONE PIEMONTE

Direzione SANITA'
Settore Prevenzione e Veterinaria

DETERMINAZIONE NUMERO **692** DEL **15/10/2012**
Codice Direzione: DB2000 Codice Settore: DB2017
Legislatura: 9 Anno: 2012

OGGETTO

Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa



Germany
United Kingdom
Spain
Austria
Finland
Czech Republic

9. RACCOMANDAZIONI

1. Introdurre misure di flessibilità più ampie e di incoraggiarne l'attuazione.
3. Fornire **linee guida alle autorità competenti** di tutti i livelli
5. Assicurare che gli obiettivi del Regolamento di Igiene vengono realizzati nonostante le misure di flessibilità, con particolare riferimento al rispetto dei criteri microbiologici



AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Conference "Local agriculture and short food supply chains" (Brussels, 20/04/2012)

OPENING SPEECHES

- > Dacian Cioloș, *European Commissioner for Agriculture and Rural Development*
- > John Dalli, *European Commissioner for Health and Consumer Protection*
- > Mette Gjerskov, *President of the Agriculture and Fish and Fisheries, Denmark*

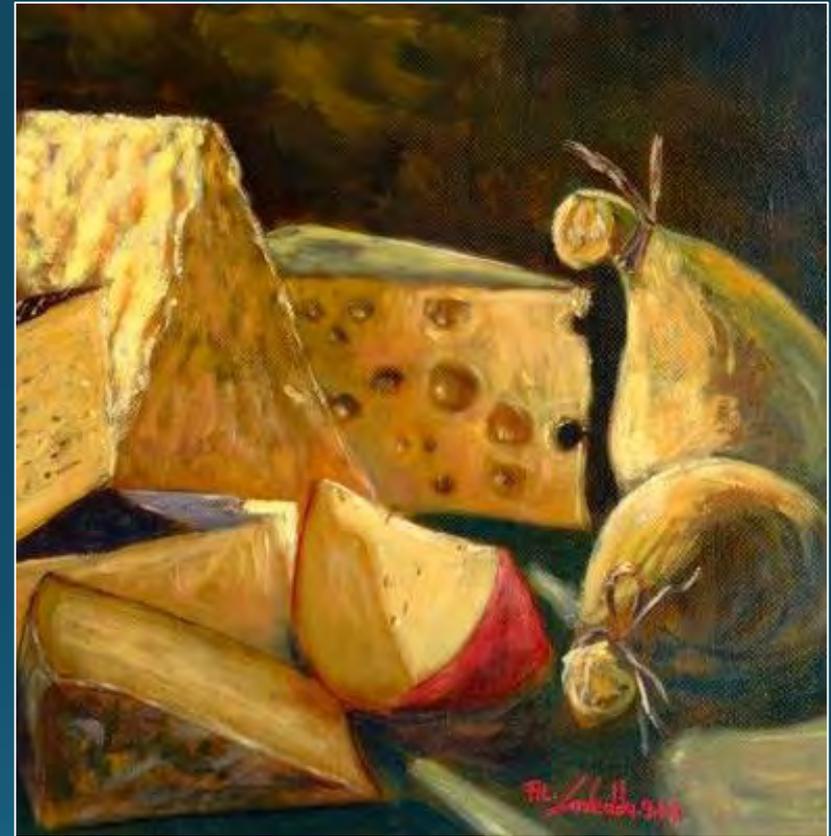
Recommendations

- *Proactive role of State Members: business as usual no option*
- *Dialogue between stakeholders*
- *Inclusion of small farmers*
- *Training for CA and stakeholders (BTSE)*
- *Research to identify critical points (risk analysis, communication gaps, governance, design of control systems)*
- *Circulation of good practices guidelines*
- *Simplification of notification procedures*
- *Access to funds for small farmers*
- *Access to information*

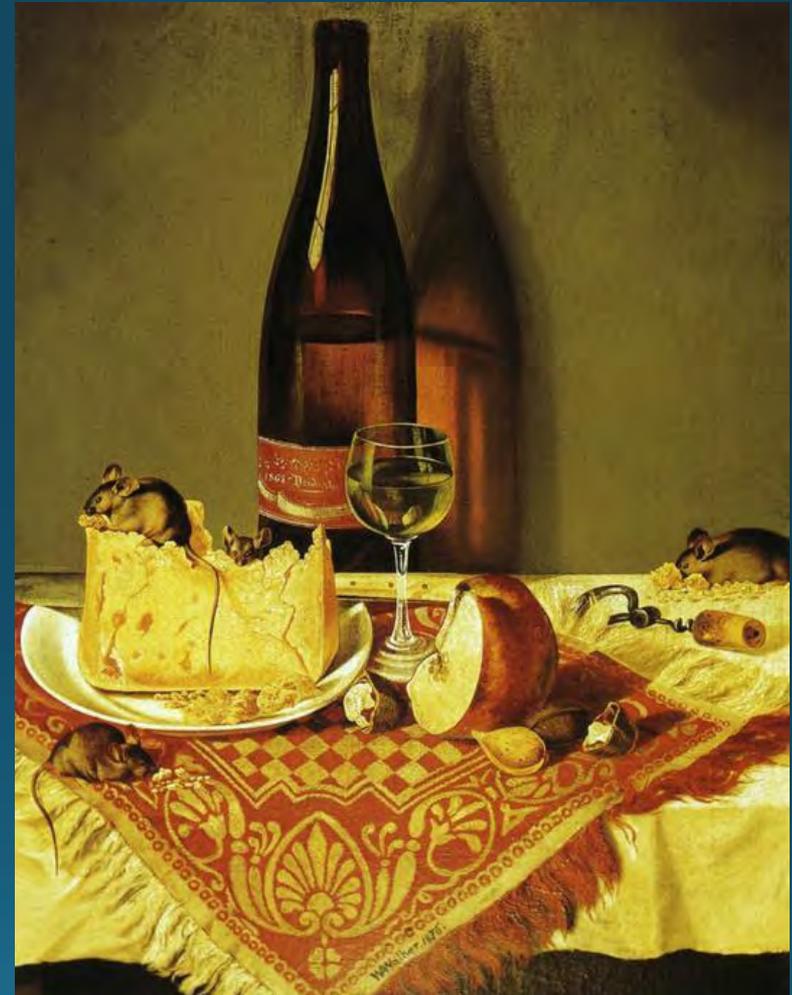
Workshop C:

A better use of the hygiene and food safety regulatory framework for small food producers

- ❑ gestione semplificata del rischio nelle piccole imprese alimentari
- ❑ riduzione degli oneri burocratici spesso non giustificati da un reale bisogno di tutela del rischio
- ❑ riduzione costi e miglioramento competitività delle imprese



- miglioramento efficacia autocontrollo orientandolo ad azioni di provata efficacia
- creare una cultura condivisa su criteri appropriati di gestione del rischio
- maggiore sinergia tra le azioni di controllo e di autocontrollo migliorando sicurezza alimentare e tutela salute consumatori



- ❑ Definizione Reg. 800/08/CE
- ❑ Bibliografia [Taylor, 2001]
- ❑ Risultati survey 2010-2011 che evidenzia come la realtà della microimpresa varia in relazione alla filiera produttiva e all'area di produzione



- ❑ imprese del settore alimentare caratterizzate da un numero di addetti alle lavorazioni non superiore a 5 unità
- ❑ imprese del settore alimentare, con numero di addetti comunque non superiore a 10 unità, che, in considerazione di determinate caratteristiche quali: complessità organizzativa, tipologia dei prodotti, ampiezza del mercato, modalità distributive, siano ritenute dalle ASL idonee alla adozione di procedure semplificate di autocontrollo



- ❑ OSA deve predisporre comunque un piano di autocontrollo scritto
- ❑ possibile controllare gli eventuali pericoli applicando i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi igieniche



- se dall'analisi dei pericoli effettuata dall' OSA emerge che, nell'ambito della propria attività, esistono fasi del processo in cui è necessaria l'applicazione dell'HACCP per il controllo dei pericoli sarà necessario applicare integralmente i principi HACCP
- solo la registrazione delle non conformità rilevate e conservazione della documentazione per non meno di 3 anni

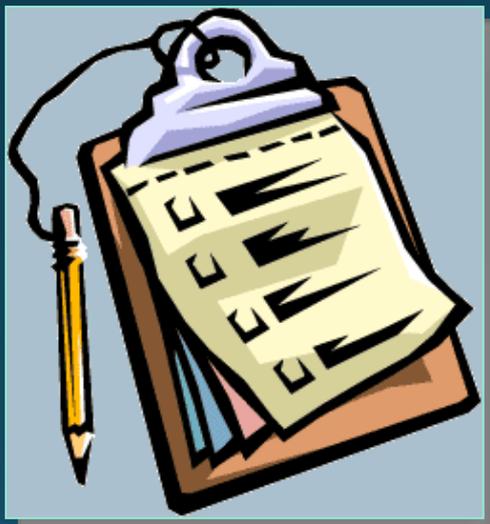


PROCEDURE DI BASE RILEVANTI - D.D. 692/12 – Allegato 1

- 1) gestione e manutenzione di locali, impianti ed attrezzature
 - 2) referenziamento fornitori e misure di controllo delle materie prime
 - 3) trattamento dei rifiuti e sottoprodotti alimentari;
 - 4) lotta contro gli animali infestanti;
 - 5) sanificazione (pulizia e disinfezione);
 - 6) qualità dell'acqua;
 - 7) controllo delle temperature;
 - 8) igiene e salute del personale;
 - 9) formazione;
- An illustration of a clipboard with a silver clip at the top, holding a yellow sheet of paper with a checklist. A yellow pencil is positioned vertically to the left of the clipboard. The background is a light blue square.
- 10) rintracciabilità (ritiro alimenti e obbligo informazione autorità competenti);
 - 11) gestione dei materiali destinati al contatto con gli alimenti;
 - 12) utilizzo di additivi ed aromi;
 - 13) criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. 2073/05/CE)

PROCEDURE DI BASE RILEVANTI D.D. 692/12 ESEMPIO

3) lotta contro gli animali infestanti



CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo II: requisiti locali manipolazione, capitolo IX: requisiti applicabili
Finalità	Attuare sistemi di contenimento e di lotta di animali infestanti che potrebbero provocare le seguenti problematiche: contaminazione delle superfici e dei prodotti in lavorazione tramite il contatto, la presenza di escrementi, il passaggio da zone sporche (esterno dei locali) a zone pulite (interno locali di lavorazione) e il trasporto di parassiti o microrganismi patogeni.
Documentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per il contenimento degli insetti e di altri infestanti (in caso di acquisti di prodotti effettuati direttamente presso rivendite al dettaglio è sufficiente conservare la confezione e le istruzioni per tutto il tempo dell'utilizzo del prodotto). • Planimetria con l'ubicazione dei dispositivi per il controllo degli infestanti. • Contratto con ditta esterna e documenti attestanti gli interventi (qualora previsto) • Registro delle non conformità.
Controllo ufficiale	<p>CONTROLLO SUL CAMPO</p> <p>Verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'assenza di vegetazione infestante, rifiuti, detriti, materiali ferrosi, legname, attrezzatura in disuso o altro materiale all'esterno dello stabilimento; • l'assenza di cani, gatti, uccelli ecc. in tutti i locali relativi al processo di lavorazione; • l'assenza di insetti volanti o striscianti; • l'assenza di fori, zone di passaggio, fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti e l'isolamento o l'ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche; • la presenza di protezione delle aperture esterne contro gli insetti volanti o blocco delle aperture non protette (per esempio mediante asportazione della maniglia o blocco con vite); • la presenza di pozzetti strutturati in modo tale da impedire l'ingresso di animali camminatori o striscianti; • la corretta gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti della lavorazione; • l'assenza di materiali, confezioni e ingredienti collocati senza lasciare corridoi o passaggi o posti a ridosso delle pareti o in modo tale da non rendere visibile lo spazio tra parete e pavimento per verificare la presenza di animali infestanti o loro segni; <p>CONTROLLO DOCUMENTALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifica delle schede tecniche e di sicurezza
Note	<p>Qualora l'impresa sia localizzata in strutture condivise con altre aziende non del settore alimentare la valutazione esterna delle zone deve tener conto dei problemi relativi alle parti comuni.</p> <p>Qualora gli interventi vengano eseguiti da personale della stessa azienda è necessario che chi svolge tali operazioni sia adeguatamente formato e istruito sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati (tossicità, persistenza, meccanismi d'azione ecc.).</p> <p>In linea di massima è sconsigliato l'utilizzo di presidi chimici per la disinfestazione all'interno dei locali di lavorazione e deposito, riservandone l'uso alle parti esterne ed in</p>

□ richiama Reg. 2073/05, art. 5 commi 3 e 4 che consente all'OSA di ridurre il numero di unità campionarie da considerare nei piani di campionamento per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare può essere ridotto se l'OSA può documentare l'applicazione di procedure efficaci basate sui principi HACCP



- ❑ comunicazione motivata all'autorità competente, che evidenzi l'applicazione di procedure efficaci
- ❑ dati storici derivati da analisi [autocontrollo o controllo ufficiale] che determinano l'accettabilità del processo produttivo
- ❑ il riscontro anche di una sola non conformità comporta ripristino delle modalità di campionamento in 5 u.c.



"E' ovvio che accanto ad una applicazione omogenea sul territorio di questi indirizzi da parte del controllo ufficiale è altrettanto importante

prevedere forme di collaborazione con le associazioni di categoria per la definizione e diffusione di indirizzi per l'autocontrollo nelle microimprese

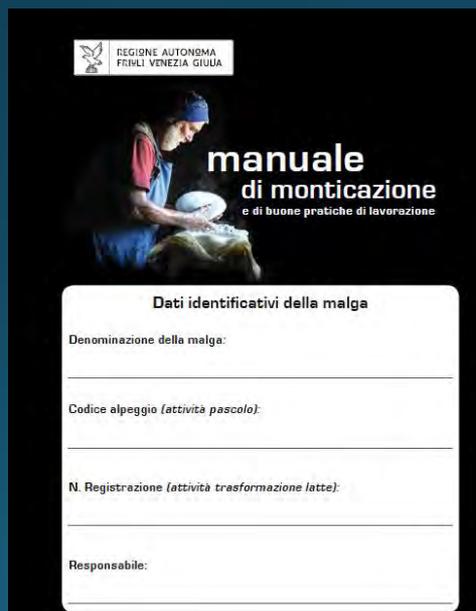
che, in coerenza con i criteri generali di semplificazione, siano orientati al controllo dei principali determinanti di rischio in queste tipologie di attività valutandone i risultati in termini di impatto e di efficacia."

Articolo 8

Manuali nazionali

1. I manuali nazionali di corretta prassi operativa, una volta elaborati, sono sviluppati e diffusi dai settori dell'industria alimentare:

a) in consultazione con rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente toccati, quali autorità competenti e gruppi di consumatori



Data 16.10.2012
Protocollo 23556 / DB 1120

 **REGIONE
PIEMONTE**
Direzione Agricoltura
Settore servizi alle Imprese

Oggetto: Convocazione incontro per esame proposta di costituzione di un gruppo di lavoro tecnico per redazione del "Manuale di buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola".

Come noto, il settore delle produzioni lattiero casearie piemontesi, realizzate a livello di azienda agricola, riveste una importanza rilevante per la nostra regione.

Produzioni tipiche di formaggi piemontesi di elevata qualità sono ormai riconosciute a livello nazionale ed anche internazionale.

Una delle problematiche legate allo sviluppo di tali produzioni è rappresentata dalle responsabilità che la normativa vigente pone a carico dell'allevatore/trasformatore del latte prodotto e lavorato in azienda agricola.

2012 - Monitoraggio controlli – non conformità/ 1

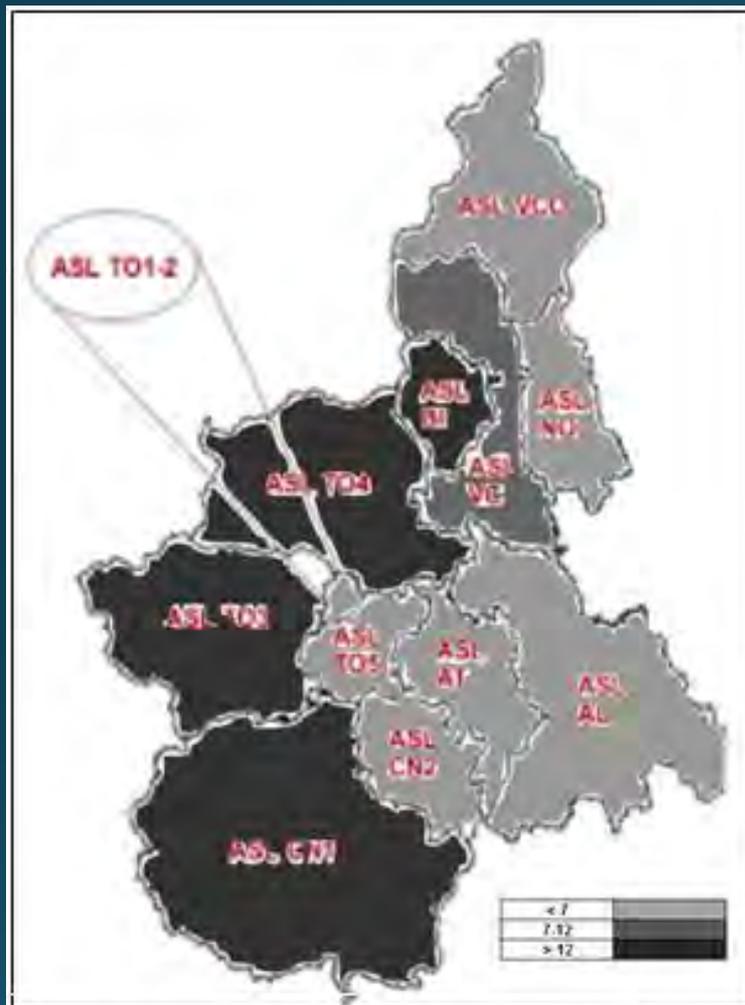


Figura 1: **non conformità in ispezioni** nelle microimprese della filiera lattiero casearia - distribuzione geografica - 2012

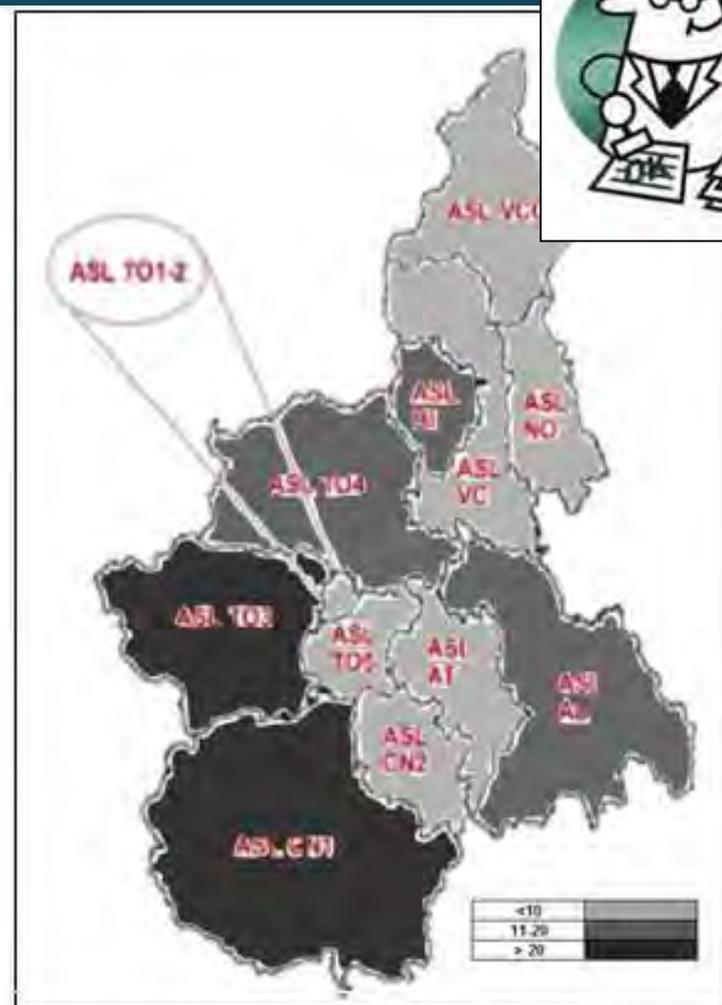


Figura 2: **non conformità in audit** nelle microimprese della filiera lattiero casearia - distribuzione geografica - 2012

2012 - Monitoraggio controlli – non conformità/2

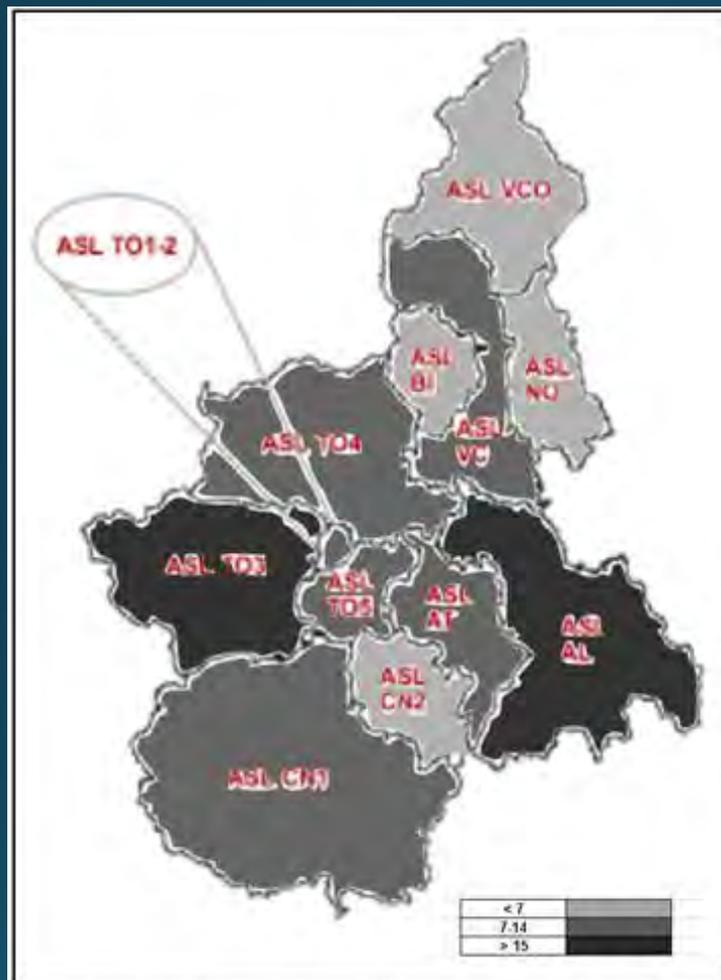


Figura 3: distribuzione geografica delle non conformità rilevate nelle **ispezioni** effettuate nelle microimprese piemontesi della filiera carni trasformate nel 2012

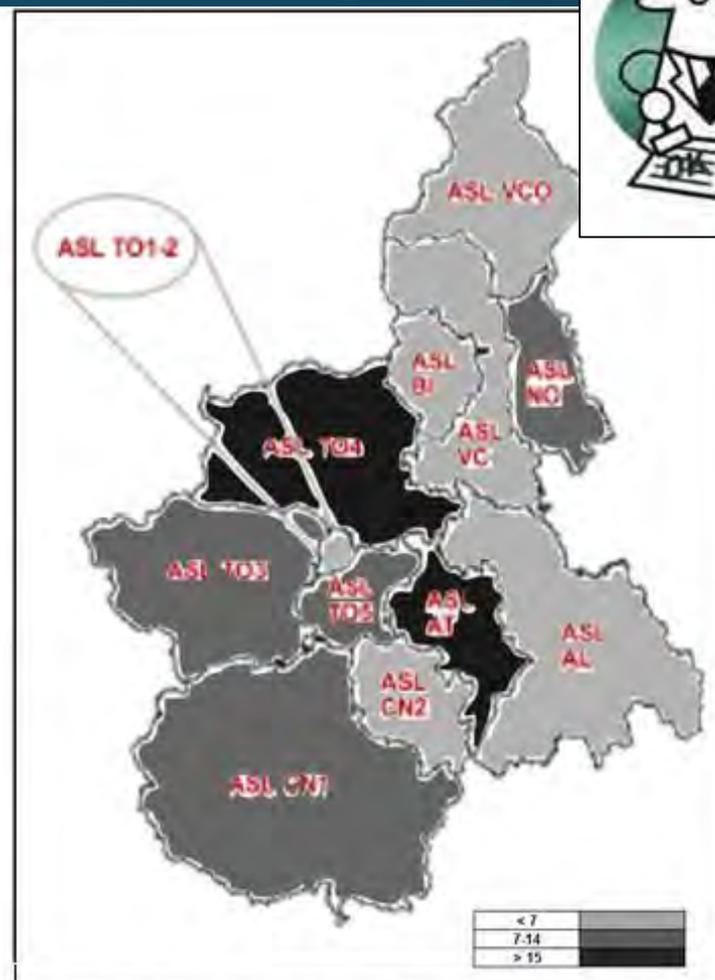


Figura 4: distribuzione geografica delle non conformità rilevate negli **audit** effettuati nelle microimprese piemontesi della filiera carni trasformate nel 2012

2012 - Monitoraggio controlli – non conformità/3

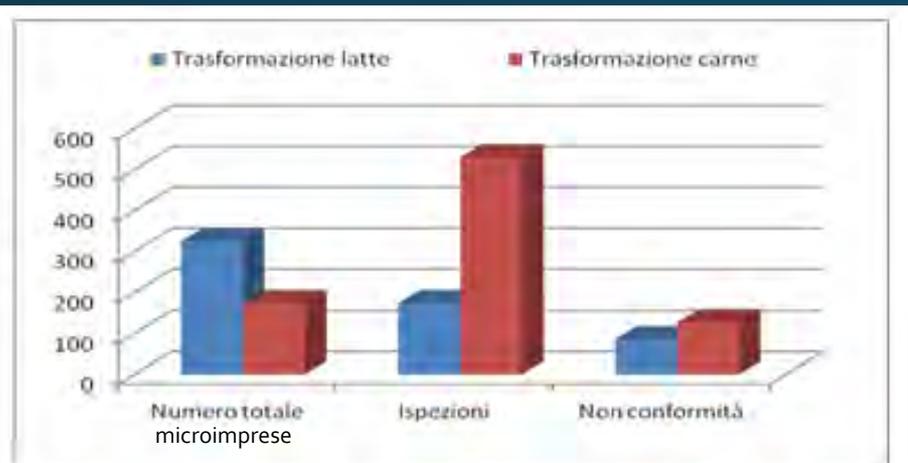


Grafico 1: rapporto fra **ispezioni** e non conformità nelle due filiere sperimentali - 2012

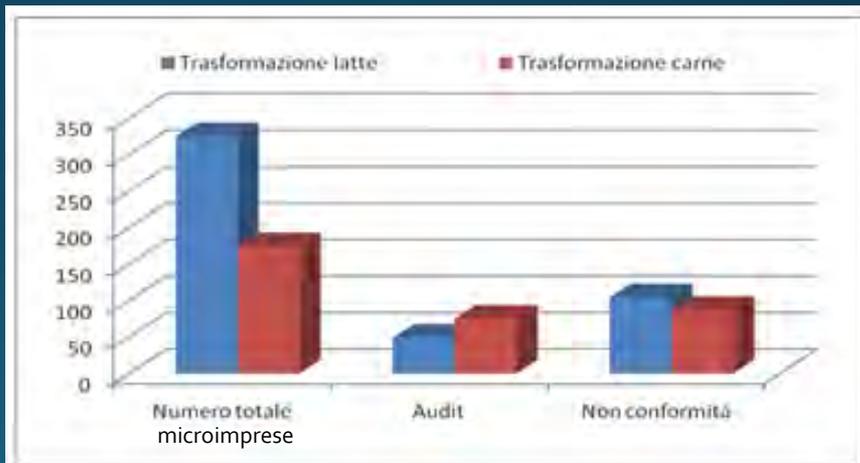
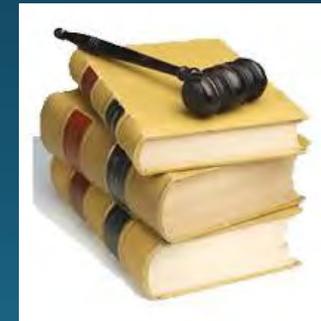
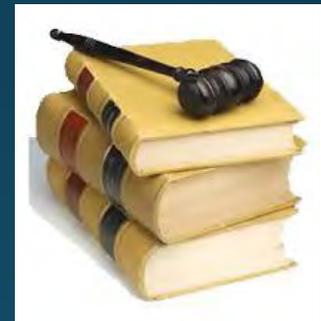
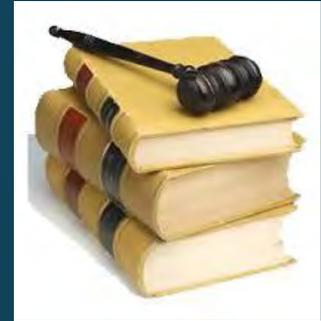


Grafico 2: rapporto fra **audit** e non conformità nelle due filiere sperimentali - 2012

- ❑ 30/07/2012 “Linee guida per l’utilizzo delle acque”
- ❑ 23/04/2013 Recepimento Accordo 147/CSR “Linee guida sui criteri di predisposizione dei piani di autocontrollo”
- ❑ 12/07/2013 Recepimento Accordo 117/CSR “Linee guida sui criteri per l’individuazione delle non conformità”
- ❑ 28/10/2013 “Protocollo tecnico per l’effettuazione dei controlli microbiologici”



- ❑ **Progetto “Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese alimentari” 2013-2015**
- ❑ **Network regionale che comprende le S.S. Biostatistica Epidemiologia e Analisi del Rischio e S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni, Laboratorio Controllo Alimenti dell’IZS del Piemonte, Liguria e Valle D’Aosta, i Dipartimenti di Prevenzione dell’ASL TO 4 e ASL CN 1 e il Settore Prevenzione e Veterinaria, Assessorato Sanità, Regione Piemonte**

Nello specifico, sono state oggetto dello studio le microimprese alimentari dei settori:

→ CARNE (macelli, macellerie, gastronomie...);

→ LATTE (caseifici, gelaterie...);

→ RISTORAZIONE PUBBLICA (bar, trattorie, ristoranti...).



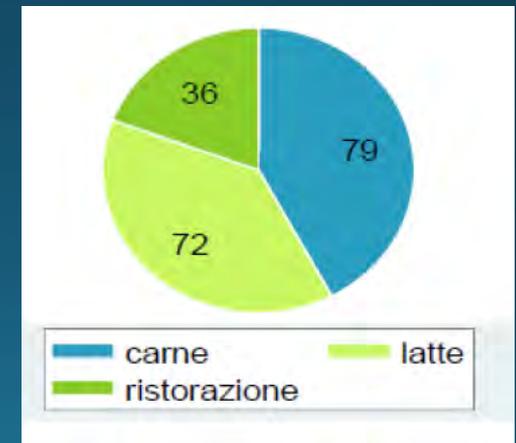
OBIETTIVI

- a) OSA conoscono ed applicano le possibilità di semplificazione [previste dalla DD 692/2012]
- b) opinione degli OSA in merito all'utilità del piano di autocontrollo
- c) percezione degli OSA in merito ai potenziali pericoli associati agli alimenti da loro prodotti



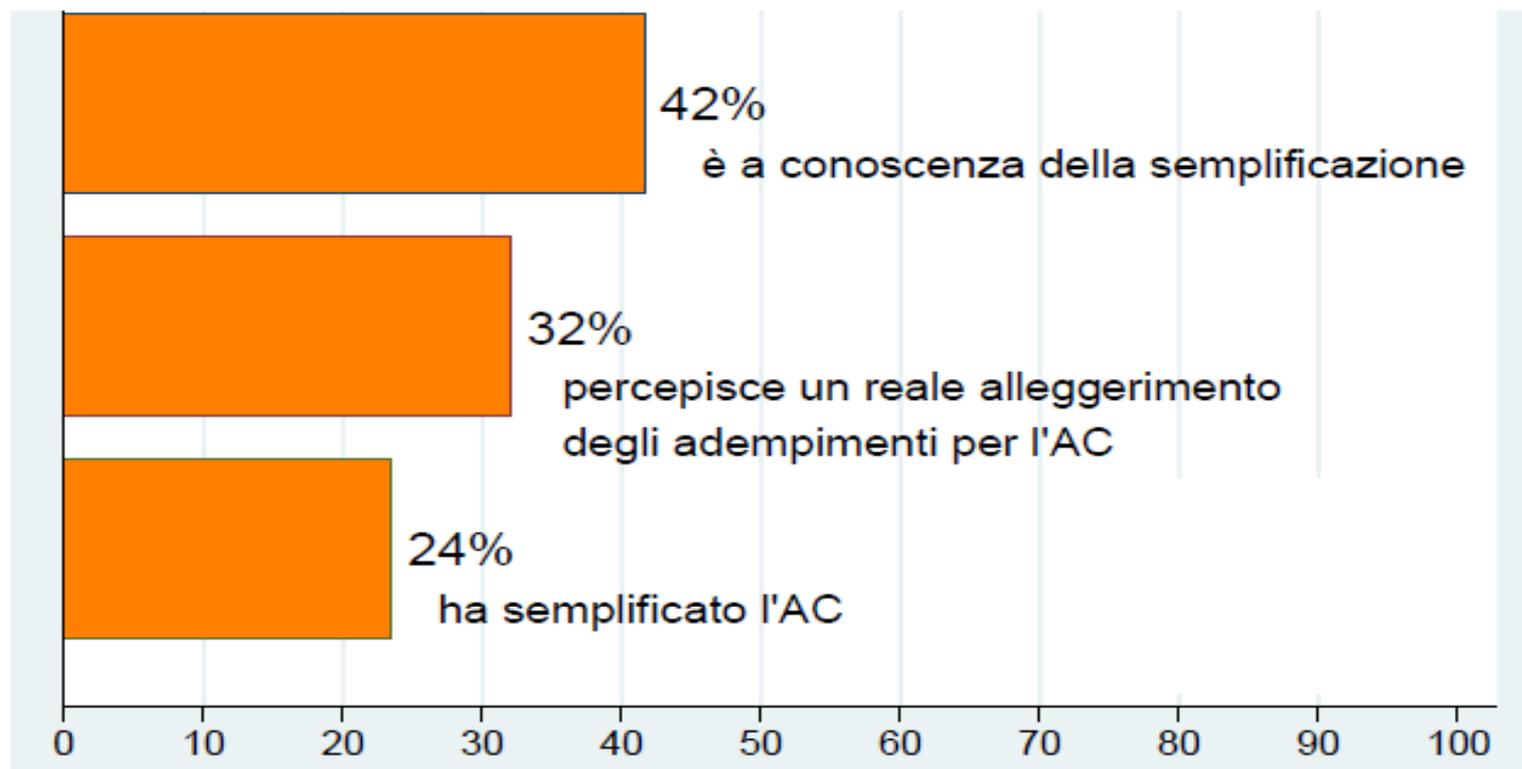
Conduzione di un'indagine campionaria

- ▶ estrazione campione rappresentativo (casuale e stratificato per provincia) e sufficiente a garantire la necessaria precisione per descrivere le filiere
- ▶ Numerosità campionarie calcolate a priori:
 - 72 aziende trasformazione latte
 - 79 aziende trasformazione carne
 - 36 aziende ristorazione

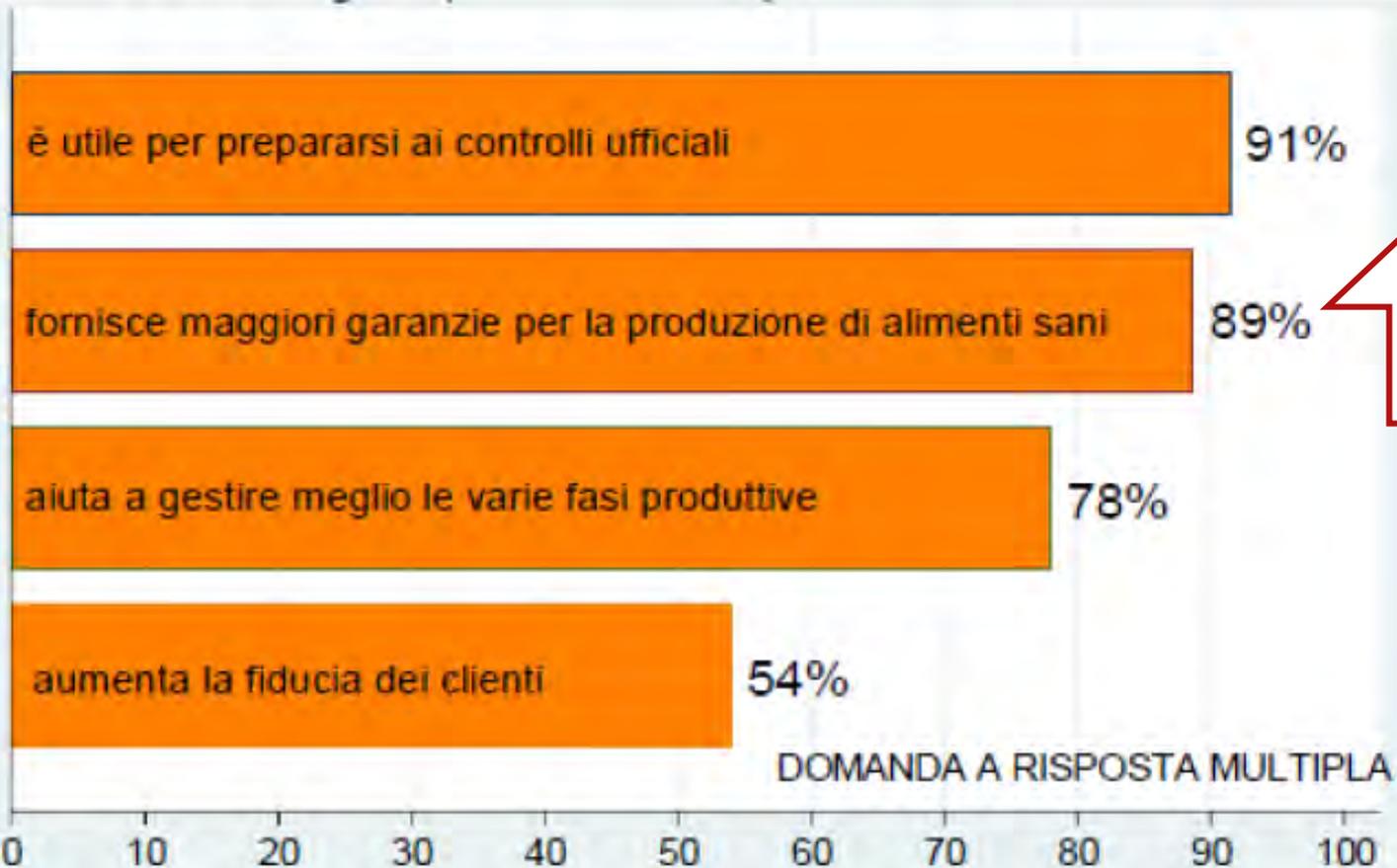


Risultati 1/ Conoscenza delle possibilità di semplificazione

Quanti operatori di microimpresa conoscono ed applicano la semplificazione dell'autocontrollo prevista dalla DD 692/2012?



“Esprima il Suo parere in merito all'utilità del piano di autocontrollo...”



2012 -2016 Formazione continua caseifici aziendali ASL TO 4



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
8.8. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ANIMALI

PROGETTO FORMAZIONE TITOLARI CASEIFICI ARTIGIANALI E AZIENDALI

"II° corso di secondo livello per titolari di caseifici artigianali e aziendali"

La linea guida comunicata per l'applicazione dell'HACCP (16/11/05) sottolinea come "la formazione del personale delle imprese del settore alimentare deve essere adeguata alla natura e alle dimensioni dell'impresa" possa essere ottenuta attraverso iniziative "promosse dalle organizzazioni professionali e dalle competenti autorità".

Proprio per questo il nostro Servizio in collaborazione con ~~Assoform~~ Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino APA Torino e Coldiretti organizza, per il terzo anno consecutivo, questo corso con l'obiettivo di continuare a migliorare gli aspetti gestionali ed igienici delle modalità di produzione dei caseifici aziendali e artigianali con ricaduta diretta sulle condizioni igieniche dei prodotti a base di latte.

Obiettivo generale

Supportare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare per i prodotti latticini caserei ottenuti nei caseifici aziendali e artigianali.

Obiettivi specifici

- individuare un momento formativo a carattere periodico per gli operatori dei caseifici aziendali e artigianali,
- fornire informazioni sugli aspetti relativi alle attività di produzione aziendale supportati da motivazioni tecniche correlate,
- migliorare gli aspetti gestionali ed igienici delle modalità di produzione dei caseifici aziendali e artigianali con ricaduta diretta sulle condizioni igieniche dei prodotti a base di latte,
- informare in merito ai contenuti della D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nelle microimprese",
- diffondere obiettivi e risultati dei controlli ufficiali effettuati.

Destinatari

Titolari o casari dei caseifici aziendali e artigianali presenti nei comuni nel territorio dell'ASL TO 4

Scade

Sala riunioni Coldiretti - Corso Indipendenza 50 - ~~Torino~~ Casavate

Data

27 novembre 2013 dalle 9.00 alle 13.00

Iscrizioni e informazioni

Per partecipare al corso telefonare al numero 0119893904 o scrivere all'indirizzo ~~www~~ casavate@aslto4.piemonte.it

Programma

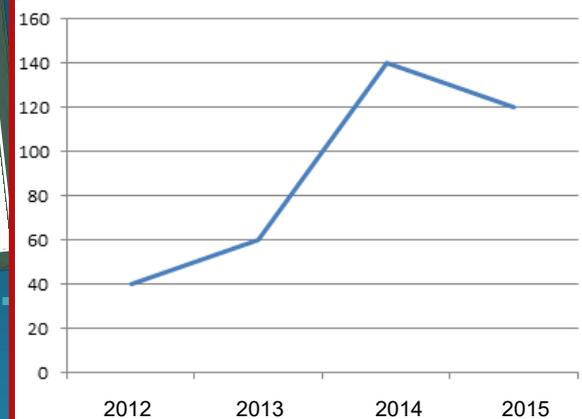
ORARIO	ARGOMENTO
9.00 - 9.40	Vacca, pecora e capra: differenti modi di trattare il latte in produzione
9.40 - 10.20	Qualità del latte: differenze di specie
10.20 - 11.00	Controllo ufficiale nelle microimprese
11.00 - 11.10	PAUSA CAFFÈ
11.10 - 11.50	Formaggi e vendite dirette: aspetti normativi
11.50 - 12.30	Esposizione dei prodotti latticini nei caseifici aziendali e artigianali
12.30 - 13.00	Evoluzione delle non conformità di produzione

Note

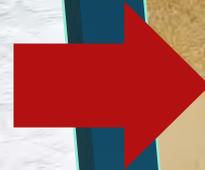
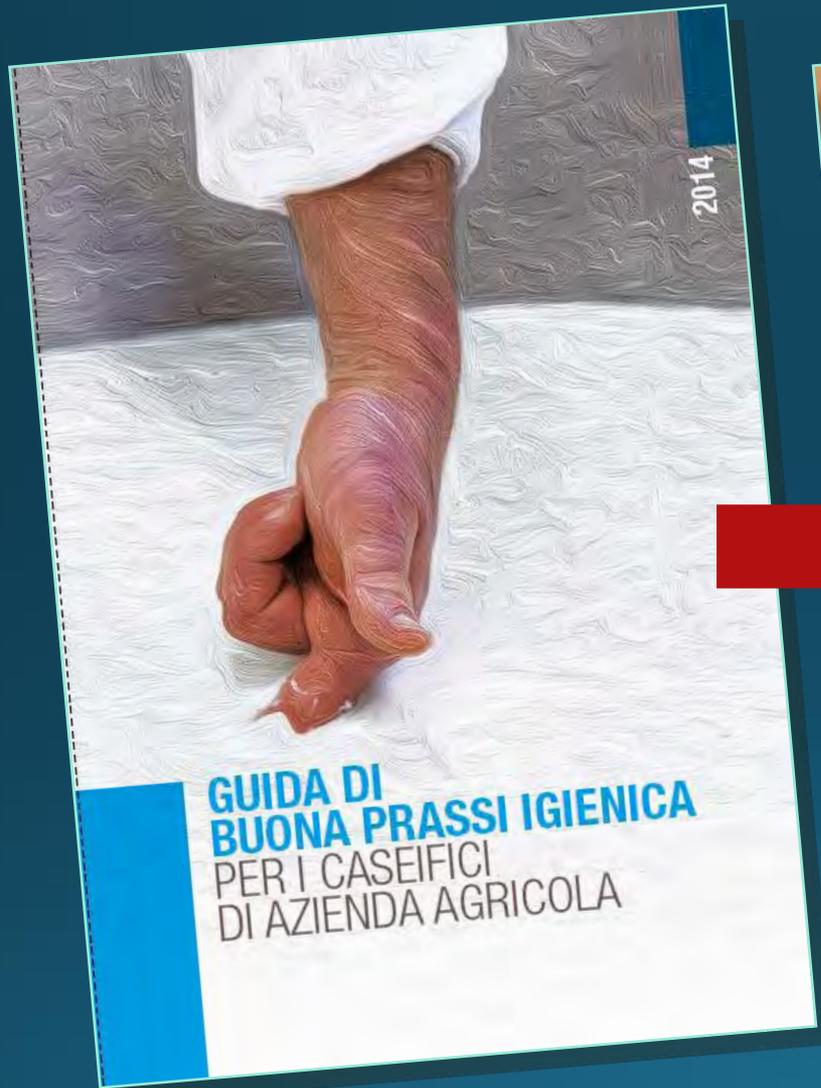
Al termine del corso, gratuito, verrà rilasciato un attestato di frequenza ad attività di formazione relativa al raggiungimento degli obiettivi di

documentare la partecipazione e alimentare.

- ✓ Agenform
- ✓ APA Torino (fino al 2014)
- ✓ ASL TO 4
- ✓ Coldiretti Piemonte
- ✓ Lab. Cam. Com. TO
- ✓ IZS PLVDA (dal 2015)



2014 -2016 Manuali Corretta Prassi Caseifici Aziendali



2014 -2016 Manuali Corretta Prassi Caseifici Aziendali

FASE DI PROCESSO	Analisi dei Pericoli: PERICOLO	AZIONI PREVENTIVE	Valutazione dei rischi: CCP – GMP	MISURA DI CONTROLLO	LIMITI DI CONTROLLO	AZIONE CORRETTIVA
STOCCAGGIO LATTE CRUDO	Microbiologico: - aumento germi patogeni (Stafilococchi coagulasi-positivi, E. coli, L. monocytogenes, Salmonella spp.) o produzione eventuali tossine	Mantenere il latte a temperature adeguate	GMP	Temperatura	< + 8°C in caso di trasformazione giornaliera < + 6°C in caso di trasformazione bigliomatura o frequenza maggiore	Impiego per formaggi a stagionatura > 60 gg
STOCCAGGIO PANNA da affioramento da scrematura (BURRO)	Microbiologico: - aumento germi patogeni (Stafilococchi coagulasi-positivi, E. coli, L. monocytogenes, Salmonella spp.) o produzione eventuali tossine	Mantenere la panna a temperature adeguate	GMP	Temperatura	< + 4 °C non > 12 °C	Pastorizzazione
SIERO IN CALDAIA (RICOTTA)	Nota: la produzione della ricotta prevede sempre un riscaldamento del siero a temperature sufficienti ad inattivare i patogeni, quindi una fase successiva (produzione ricotta) riduce il rischio microbiologico a livelli accettabili, con l'eccezione degli sporigeni (Bacillus cereus), che però potranno essere gestiti solo nelle fasi successive alla produzione, con il raffreddamento veloce del prodotto.		Nota: per ragioni tecnologiche il siero derivato dalla caseificazione deve essere immediatamente riscaldato per la produzione di ricotta. Nel caso non si abbia il tempo di seguire la produzione, si consiglia di riscaldare il siero ad almeno 70 °C per evitare acidificazioni e quindi squilibri tecnici. La produzione della ricotta potrà così essere posticipata di alcune ore (rimedio da applicarsi solo in caso di estremo bisogno).			
PREACIDIFICAZIONE PREMATURAZIONE DEL LATTE	Microbiologico: - aumento germi patogeni (Stafilococchi coagulasi-positivi, E. coli, L. monocytogenes, Salmonella spp.) o produzione eventuali tossine	Mantenere il latte a temperature adeguate	GMP	Temperatura Acidità e tempo per raggiungerla	< + 12/14 °C consigliata Secondo tecnologia	Impiego per formaggi a stagionatura > 60 gg
	La preacidificazione, detta anche prematurazione del latte, è una fase tecnologica molto usata in particolari tecniche casearie come le "cagliate lattiche" ed altre. Serve a "migliorare" la quantità e qualità dei batteri lattici, normalmente si aumenta anche leggermente l'acidità del latte.		Non è consigliato mantenere il latte, in questa fase, oltre ai 14 °C, per evitare possibili sviluppi di batteri indesiderati tra i quali i più frequenti sono gli Stafilococchi coagulasi positivi, con possibile conseguente produzione di tossine. Se la preacidificazione viene effettuata dopo la fase di pastorizzazione (con aggiunta di fermenti lattici), le temperature di mantenimento del latte possono anche superare i limiti indicati			
	Biologico: - contaminazione da insetti volanti	Proteggere la superficie del contenitore o con coperchio o con telo in nylon	GMP	Controllo visivo	Nessuno	Filtrare nuovamente il latte
AFFIORAMENTO DEL LATTE	Microbiologico: - aumento germi patogeni (Stafilococchi coagulasi-positivi, E. coli, L. monocytogenes, Salmonella spp.) o produzione eventuali tossine	Mantenere il latte a temperature adeguate e soprattutto raffreddare rapidamente dalla temperatura di maturazione. Coprire i contenitori con teli in nylon o fibre naturali.	GMP	Temperatura	< + 12/14 °C consigliata	- Impiego per formaggi a stagionatura > 60 gg
Pratica molto usata in alpeggio. Valgono le stesse considerazioni indicate			nella fase "Preacidificazione/Prematurazione"			

2014 -2016 Manuali Corretta Prassi Caseifici Aziendali

Collaborazione di tutte le figure che ruotano intorno alla realtà della caseificazione in azienda agricola tra cui Associazione Casari e Casare di Azienda Agricola

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network

FACE-GGHP

Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers' European Guide for Good Hygiene Practices



- AgenForm - Consorzio
- ASL TO 4 – Dipartimento di Prevenzione
- Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola
- Associazione Regionale Allevatori del Piemonte
- Coldiretti Piemonte
- Confagricoltura Piemonte
- Confederazione Italiana Agricoltori Piemonte
- Istituto Nord Ovest Qualità
- Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- Regione Piemonte – Assessorato Agricoltura
- Università di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
- Università di Torino – Dipartimento di Scienze Veterinarie



AGENFORM

Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

Sede operativa: Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari
Strada Vicinale del Baglio, s/n - 12033 Moretta (www.agenform.it)



ASL TO4

Progetto di ricerca corrente IZS PLV 21/12 RC "Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificato destinato alle microimprese alimentari"
Azienda Sanitaria Locale di Cirié, Chivasso e Ivrea (www.aslto4.piemonte.it)



ASSOCIAZIONE DELLE CASARE E DEI CASARI DI AZIENDA AGRICOLA

Piazza G.A. Brocco, 82 - 12033 Moretta (CN) (www.casarecasari.it)



COLDIRETTI PIEMONTE

Via Pio IV 97 - 10135 Torino (www.piemonte.coldiretti.it)

2014 -2016 Manuali Corretta Prassi Caseifici Aziendali



ASSOCIAZIONE DELLE
CASARE E DEI CASARI
DI AZIENDA AGRICOLA



ASSOCIAZIONE
DELLE CASARE
E DEI CASARI
DI AZIENDA AGRICOLA

Buon Pomeriggio! Martedì 7 Giugno 2016 ore 16:00:40

Ti trovi in: [Home](#)

[HOME PAGE](#)

[NEWS](#)

[AGENDA](#)

[ASSOCIAZIONE](#)

[SOCI](#)

[TECNICA CASEARIA](#)

[CONTATTI](#)

[LINK](#)

[CANALE YOUTUBE](#)

[AREA RISERVATA](#)

[NOSTRALE D'ALPE](#)

[UNA FINESTRA SU...](#)

06/06/2016

**GUIDA DI BUONA PRASSI IGIENICA PER I
CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA - NUOVA
VERSIONE 2016**

[Le news di **www.casarecasari.it**](#)

[DI PROSSIMA COAGULAZIONE](#)

dal 03/06/2016 al 15/09/2016

EUROPA

**PRIMO CONCORSO EUROPEO DI VIDEO PER LE CASARE ED I CASARI
"PRINCIPIANTI"**

FACEnetwork's VIDEO CONTEST 2016

Farmhouse and Artisanal Cheese/VIDEO Makers

[I prossimi appuntamenti](#)

Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola

Pizza C. A. Grosso 82
c/o Agenform - Istituto Lattiero-Caseario
12033 Moretta
(CN)

telefono: 0172/93564 - fax: 0172/93564
e-mail: info@casarecasari.it
sito internet: www.casarecasari.it



© Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola

2 visitatori online

[Contatori visite](#)

2014 -2016 Indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare

ASL TO-4
DIPARTIMENTO
PREVENZIONE

S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE
PRODUZIONI ANIMALI
Manuale operativo



22/09/2014

Dott. Luca NICOLANDI
Dott. Claudio RATAZZI
Dott. Daniela FERRERO
Sig.ra Mascia CITTADINO

- doc 01_procedura attribuzione responsabilità
- doc 02_procedura di terzietà
- doc 03_procedura gestione della documentazione
- doc 04_indicazioni operative illecito amministrativo e notifica atti
- doc 05_indicazioni operative regionali SCIA
- doc 06_indicazioni operative rilascio certificazioni
- doc 07_indicazioni operative riscossione diritti sanitari
- doc 08_controllo ufficiale
- doc 09_indicazioni operative campionamento e trasporto alimenti
- doc 10_indicazioni operative dipartimentali per taratura termometri
- doc 11_procedura dipartimentale audit sugli OSA OSM
- doc 12_procedura dipartimentale gestione allerta alimentari
- doc 13_procedura dipartimentale gestione MTA
- doc 14_procedura di classificazione del rischio OSA
- doc 15_indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare
- doc 16_controllo ufficiale settore lattiero caseario
- doc 17_indicazioni operative controllo ufficiale programmazione UVAC
- doc 18_indicazioni operative esposti
- doc 19_indicazioni operative controlli benessere an. reddito
- doc 20_indicazioni operative animali esotici
- doc 21_procedura controllo ufficiale settore alimentazione animale
- doc 22_indicazioni operative gestione e esecuzione PNR
- doc 23_indicazioni operative controlli ufficiali SOA
- doc 24_indicazioni operative animali da esperimento
- doc 25_indicazioni operative controlli farmacovigilanza
- doc 26_procedura formazione e addestramento
- doc 27_indicazioni operative riproduzione animale
- doc 28_procedura audit interni autorità competente per la sicurezza alimentare
- doc 29_procedura svincoli sanitari

2014 -2016 Indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare – ESEMPI FOTOGRAFICI

 A.S.L. T04 <small>ASPIRAZIONE LOCALI S.P.A. - CANTÙ (BS)</small>	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Direttore: dott. Giovanni Mezzano)	Doc. 15
	Indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare	Rev. 01

ESEMPI PRATICI DI SUPPORTO ALLE DECISIONI DA PRENDERE

LOCALE LAVORAZIONE

IN VALLE



IN ALPEGGIO



PROCEDURA REDATTA DA

DATA

VERIFICATA E APPROVATA da

 A.S.L. T04 <small>ASPIRAZIONE LOCALI S.P.A. - CANTÙ (BS)</small>	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Direttore: dott. Giovanni Mezzano)	Doc. 15
	Indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare	Rev. 01

STAGIONATURA

IN VALLE



IN ALPEGGIO



PROCEDURA REDATTA DA

Dr. Luca Nicolandi

DATA

04/04/2016

VERIFICATA E APPROVATA da

DIRETTORE S.C. Area C. Dr. G. Mezzano

casale, 10.01.13

2014 -2016 Indicazioni operative controllo ufficiale nelle microimprese della filiera alimentare – INDICAZIONI SPECIFICHE

SCHEMA RIASSUNTIVO DEI CONTROLLI SULLE ACQUE POTABILI

A) Imprese che utilizzano acqua di acquedotto

Per queste imprese che utilizzano acqua dell'acquedotto, già sottoposta ai controlli interni del controllo ufficiale del SIAN dell'ASL, le frequenze e le tipologie di campionamento che l'OSA deve riportare nel piano di autocontrollo, sono riportate nella tabella A in relazione alla valutazione del rischio idrico.

Utilizzo dell'acqua	Fattore di rischio rete idrica	Frequenza	Analisi microbiologica
Solo per lavaggio delle attrezzature e locali	Se < 7	Nessun controllo obbligatorio	Nessun controllo obbligatorio
Senza trattamenti di addolcimento e/o accumulo	Se valore compreso tra 7 e 9	1 controllo/anno	Altre analisi Routine
Con trattamenti di addolcimento e/o accumulo	Se > 9	2 controlli/anno	Altre analisi Routine

Routine microbiologica: Coliformi a 37°C, E. coli

Verifica microbiologica: Coliformi a 37°C, E. coli

Routine chimica: parametri organolettici, pH, ammonio

B) Imprese che utilizzano acqua di appoggio

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'acqua idrica avviene tramite fonte autonoma (pozzo, sorgente, derivazione). Queste aziende devono richiedere il giudizio di idoneità all'ASL competente.

Fattore di rischio rete idrica	Analisi microbiologica e chimica
Se < 4	Verifica con aggiunta di parametri di rischio locale
	Verifica con aggiunta di parametri di rischio locale
	Verifica con aggiunta di parametri di rischio locale
	Verifica con aggiunta di parametri di rischio locale

Analisi: Coliformi a 37°C, E. coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, nitriti, nitrati, nichel, cromo, piombo.

PROCEDURA REDATTA DA

Dr. Luca Nicolandi

DATA

04/04/2016

VERIFICATA E APPROVATA da

DIRETTORE S.C. Area C. Dr. G. Mezzano

L'originale, firmata in versione cartacea e la versione elettronica del documento sono conservati presso gli archivi della Direzione di Struttura. Non è consentito ripubblicare senza autorizzazione questo documento. I suoi contenuti sono proprietà di A.S.L. TO 4 Di Ovissona.

CONTENUTI MINIMI DEL PIANO DI CAMPIONAMENTO

Il piano di campionamento annuale prevede almeno quanto indicato nella tabella succedente, suddiviso per macrocategorie di prodotto e per modalità di campionamento (numero di unità campione).

La frequenza dei campioni deve essere stabilita in rapporto a entità produttiva, dati bibliografici e storici riferibili a produzioni simili a quelle considerate, prodotte in prima latte.

Se la situazione è favorevole e stabile, si ritiene possibile che nei piccoli stabilimenti si esegua un campionamento all'anno a rotazione per macrocategoria di prodotto (latte fresco pastorizzato). Per questo tipo di prodotto la frequenza minima è di una volta all'anno.

Le verifiche analitiche devono essere eseguite da laboratori accreditati, per le prove analitiche eseguite, e inseriti nell'elenco regionale dei laboratori di riferimento dell'autocontrollo delle imprese alimentari.

Le verifiche devono riguardare a rotazione tutte le macrocategorie (formaggi a latte crudo, formaggi a latte pastorizzato, latte fresco pastorizzato/yogurt/gelato, ricotta, latte fresco pastorizzato/yogurt/gelato, ecc.). La frequenza di campionamento deve avere precedenza alle produzioni quantitativamente più rappresentate e a quelle a più alta prevalenza.

Se si producono alimenti pronti al consumo (ad esempio yogurt, budini, ecc.) l'azienda deve prelevare una serie di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per il consumo (ad esempio yogurt, budini, ecc.) almeno una volta all'anno.

Lo scopo della ricerca è quello di verificare la presenza di Listeria monocytogenes sulle superfici che vengono toccate.

Lo schema di campionamento deve prevedere:

- le attrezzature che vengono a contatto con prodotti pronti per il consumo (ad esempio yogurt, budini, ecc.);
- lo sviluppo di Listeria monocytogenes (es. tavole di stagionatura, fili e cavoli e banchi di lavoro su cui il prodotto è conservato o porzionato);
- i punti di ricerca: pavimenti, pareti, soffitti, scarichi, ristagni d'acqua, zone di accumulo delle celle frigo, interruttori, fughe, crepe, anfratti, ecc.;
- il campionamento comprende prelievi fatti prima dell'inizio della lavorazione, durante la lavorazione e deve riguardare nel tempo tutte le superfici di lavoro importanti.

PROCEDURA REDATTA DA

Dr. Luca Nicolandi

DATA

04/04/2016

VERIFICATA E APPROVATA da

DIRETTORE S.C. Area C. Dr. G. Mezzano

L'originale, firmata in versione cartacea e la versione elettronica del documento sono conservati presso gli archivi della Direzione di Struttura. Non è consentito ripubblicare senza autorizzazione questo documento. I suoi contenuti sono proprietà di A.S.L. TO 4 Di Ovissona.

CONTENUTI MINIMI DEL PIANO DI CAMPIONAMENTO

TIPOLOGIA PRODOTTO	RICERCA	UC	LIMITI	UC (S)	LIMITI	QUANDO
Formaggio a latte crudo	Lattoria <i>enoxany/egonae</i>	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Salmonella	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Stafilococchi coagulasi +	S	c = 2 m = 10 ² ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Fase della produzione ove si ricomincia il maggior sviluppo. Se si rilevano valori >10 ² ufo/g si ricerca <i>Enterococcine stafilococcica</i>
	<i>Enterococcine stafilococcica</i>	S	Non rilevabili in 25 gr	1	Non rilevabili in 25 gr	Prodotto pronto per la vendita
Formaggi a latte pastorizzato stagionati	Lattoria <i>enoxany/egonae</i>	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Bacteriemia coli	S	c = 2 m = 10 ² ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Entro 48 ore dalla formatura
	Stafilococchi coagulasi +	S	c = 2 m = 10 ² ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Fase della produzione ove si ricomincia il maggior sviluppo. Se si rilevano valori >10 ² ufo/g si ricerca <i>Enterococcine stafilococcica</i>
	<i>Enterococcine stafilococcica</i>	S	Non rilevabili in 25 gr	1	Non rilevabili in 25 gr	Prodotto pronto per la vendita
Formaggi a latte pastorizzato freschi o ricotta	Lattoria <i>enoxany/egonae</i>	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Bacteriemia coli	S	c = 2 m = 10 ² ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Entro 48 ore dalla formatura
	Stafilococchi coagulasi +	S	c = 2 m = 10 ² ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Prodotto pronto per la vendita. Se si rilevano valori >10 ² ufo/g si ricerca <i>Enterococcine stafilococcica</i>
	<i>Enterococcine stafilococcica</i>	S	Non rilevabili in 25 gr	1	Non rilevabili in 25 gr	Prodotto pronto per la vendita
Latte fresco pastorizzato, yogurt e gelati	Lattoria <i>enoxany/egonae</i>	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	<i>Enterobatteriofecale</i>	S	10 ufo/g	1	10 ufo/g	Prodotto pronto per la vendita
Burro e panna	Lattoria <i>enoxany/egonae</i>	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Salmonella (solo per il burro a latte crudo)	S	Assente 25 g	1	Assente 25 g	Prodotto pronto per la vendita
	Bacteriemia coli (solo per il burro a latte crudo)	S	c = 2 m = 10 ufo/g M = 10 ² ufo/g	1	10 ² ufo/g	Prodotto pronto per la vendita



Grazie dell'attenzione

Inicolandi@aslto4.piemonte.it