

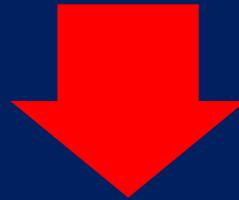
CONTROLLO UFFICIALE SU CONTAMINANTI AMBIENTALI IN PROVINCIA DI TRENTO

VETNEVE 09 marzo 2017

Dr. Gerola Roberto

APSS TRENTO

**CONTAMINANTE
AMBIENTALE**



**Aflatossina
M1**

I.O. 07BCU

istruzione operativa per il controllo dei requisiti del latte crudo destinato alla trasformazione ed al trattamento termico, produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e vendita diretta e della gestione delle non conformità

4 SEZIONI

Principale normativa di riferimento

carica batterica e cellule somatiche

residui

Modalità di comunicazione al Servizio Veterinario

Contaminanti ambientali

*fresco pastorizzato di alta qualità
vendita diretta*

Link per consultazione normativa

IO07BCU
controllo delle
aflatossine nel latte

```
graph TD; A["IO07BCU  
controllo delle  
aflatossine nel latte"] --- B["Premessa"]; A --- C["Parte operativa"]; A --- D["CK29BCU"];
```

Premessa

Parte operativa

CK29BCU

Principale normativa di riferimento

- Reg.(CE) 1881/2006 e s.m. i.** che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg.(CE) N. 401/2006 e s.m. i.** Relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (all. I punto F)
- Reg.(CE) 1069/2009 e s.m. i.** Recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale

Note ministeriali

- Nota Min.Sal. prot. n° 11850 d.d. 29.03.16** **Aflatossine nel mais e nel latte. Intensificazione dei controlli**
- Nota Min.Sal. prot. n° 855 del 16 gennaio 2013** **Contaminazione da aflatossine nel mais e nella catena alimentare**
- Nota Min.Sal. prot. n° 0016765 del 14 settembre 2012** **procedure operative per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana**
- Nota Min.Sal. prot. n° 18206-P d.d. 04.05.2016** **Aflatossine nel latte. Richiesta parere da parte delle Regioni Veneto ed Emilia Romagna**
- Nota Min.Sal. prot. n° 2854-P d.d. 03.07.2013** **Aflatossina M1 in prodotti lattiero caseari. Applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi di cui all'allegato 2 del DM MIPAAF d.d. 31.07 2001.**
- Nota Min.Sal. prot. n° 30652 d.d. 17.07.2013** **Rettifica nota Min.Sal. prot. n° 2854-P d.d. 03.07.2013 relativa ai coefficienti di trasformazione**
- Nota ISS prot. n° 19669 d.d. 11.07.2016** **Interpretazione dei risultati analitici in autocontrollo e controllo ufficiale per aflatossina M1 nel latte**

Reg. (CE) n° 1881 del 19 dicembre 2006 e s.m.i.

**definisce i tenori massimi di alcuni
contaminanti nei prodotti alimentari**

Reg. (CE) n° 1881 del 19 dicembre 2006 e s.m.i.

consideranda 6

Per garantire un'efficiente tutela della salute pubblica, i prodotti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo non devono essere commercializzati come tali né dopo miscelazione con altri prodotti alimentari, né essere impiegati come ingredienti di altri alimenti.

Reg. (CE) n° 1881 del 19 dicembre 2006 e s.m.i.

consideranda 21

- Nel parere del 23 settembre 1994, l'SCF ha concluso che le aflatossine sono agenti cancerogeni genotossici.
- Alla luce di tale parere, è opportuno limitare il contenuto complessivo di aflatossine negli alimenti (somma delle aflatossine B 1 , B 2 , G 1 e G 2) e quello della sola aflatossina B 1 che è quella di gran lunga più tossica.
- Per quanto concerne l'aflatossina M 1 negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, è opportuno prendere in considerazione una possibile riduzione dell'attuale tenore massimo visti gli sviluppi dei procedimenti di analisi.

TOSSICITÀ

- **L'aflatossina M1 è il principale metabolita della AflaB1**
- **L'AFLA M1 è rilevabile nel latte e nei prodotti derivati come conseguenza della contaminazione dei mangimi da AFLA B1**
- **La tossicità di AFLA M1 è solo modestamente inferiore a quella della B1 che è uno dei più potenti agenti epatotossici ed epatocancerogeni**

Reg. (CE) n° 1881/06

il regolamento fissa come limite massimo di aflatossina M1 nel latte crudo, latte trattato termicamente e nel latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte il valore di



0,050 µg/kg

Reg. (CE) n° 1881/06

Superato tale limite non è possibile l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte.

Divieto di commercializzazione del latte che presenta valori di aflatossina M1 $> 0,050 \mu\text{g}/\text{kg}$

Reg. (CE) n° 1881/06

**Il latte che presenta valori di aflatossina
M1 > 0,050 µg/kg**



**non può essere utilizzato come ingrediente
alimentari**

Reg. (CE) n° 1881/06

**Il latte che presenta valori conformi di
aflatossina M1**



**non può essere miscelato con latte in cui tale
valore è superato**

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Le ripetute segnalazioni di non conformità per aflatossine B1 e totali (B1, B2, G1, G2) nel mais e Afla M1 nel latte, a partire dal 2003, causate dal ripetersi di condizioni climatiche particolari, hanno evidenziato che non ci si trova più dinanzi ad occorrenze sporadiche ma piuttosto a situazioni che richiedono un approccio diretto alla prevenzione della possibile immissione nella catena alimentare o mangimistica del mais contaminato.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

per gestire tale problematica, sia a livello di autocontrollo che di controllo ufficiale il Ministero della Salute con nota prot. n° 855 del 16 gennaio 2013 ha emanato



procedure operative straordinarie per prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

- Queste procedure operative devono essere applicate ogni qual volta si verificano condizioni climatiche e ambientali tali da causare un incremento dei livelli di contaminazione nel mais e, di conseguenza nel latte e prodotti derivati.
- **Tali situazioni di emergenza devono essere individuate dalle Regioni interessate** dal fenomeno e dichiarate con proprio provvedimento per un periodo limitato di tempo, sentito il Ministero della salute
- Il Min.Sal in presenza di uno o più Regioni che dichiarano l'intenzione di attuare le procedure straordinarie, ne dà comunicazione a livello nazionale.
- Sulla base dei risultati dei controlli le Regioni dichiareranno terminata l'emergenza, dandone comunicazione al Ministero.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Nel caso in cui ci si trovi in un periodo di emergenza



**le frequenze di monitoraggio devono essere aumentate
secondo le seguenti indicazioni ministeriali**

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

In considerazione della alta tossicità dell'Aflatossina M1 ed al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore Ministero della Salute ha definito, per il latte, **un livello di attenzione di**



0,040 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Aziende agricole di produzione del latte

Considerato che è possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1



il piano di autocontrollo nelle aziende di produzione del latte, deve prevedere anche le analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

queste analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo raccoglitore, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo.

In questo caso, le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda conferente e i risultati dovranno essere comunicati anche all'allevatore, che dovrà custodire copia dei referti di laboratorio.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

periodo di emergenza

La nota reputa efficace un monitoraggio sul latte della singola azienda agricola che preveda almeno



un prelievo del latte di massa a frequenza settimanale

(salvo diversa valutazione in considerazione della realtà territoriale, del volume e dei risultati dei precedenti controlli previo parere favorevole da parte della AC.)

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Particolare attenzione va posta, inoltre, in tutti i casi in cui subentrino fattori di rischio aflatossina, quali

- **modifica della razione alimentare giornaliera che preveda l'utilizzo di nuovi alimenti a rischio**
- **l'apertura di nuova trincea di silomais/pastone di mais.**

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

centri di raccolta latte. stabilimenti di trattamento termico e/o trasformazione

L'autocontrollo aziendale deve prevedere un programma specifico di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di massa in arrivo presso lo stabilimento

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

L'attività di controllo ufficiale è finalizzata alla verifica della corretta gestione del rischio da parte dell'OSA, ed in particolare se ha definito:

- **frequenze di campionamento proporzionate alla capacità produttiva e alla tipologia dello stabilimento**
- **metodi di analisi**
- **sistema di rintracciabilità dei singoli**
- **azioni correttive in caso di non conformità o di superamento del livello di attenzione.**

salvo diversa valutazione, in considerazione della realtà geografica, del volume delle produzioni e dell'affidabilità dei precedenti controlli e previo parere favorevole da parte delle Autorità competenti.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

periodo di emergenza

In tale periodo di emergenza è ritenuto efficace un monitoraggio che preveda almeno un **prelievo sulle cisterne in entrata presso lo stabilimento di trasformazione e/o T.T**



con frequenza settimanale.

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Le note ministeriali parlano di prelievo



**sulle cisterne in entrata presso lo stabilimento di
trasformazione e/o T.T**

Prevenzione e gestione del rischio aflatossina nella filiera lattiero casearia

Note ministeriali

Devono essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale anche le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri

Gestione del pericolo aflatossina in periodo di emergenza

(procedure operative straordinarie in situazioni climatiche estreme)

**n° 855 del 16 gennaio
2013**

Compiti dell'OSA

**Sul latte di massa della
singola azienda agricola**

**un prelievo del latte con
frequenza settimanale**

**presso lo stabilimento di
trasformazione e/o T.T.**

**un prelievo sulle cisterne in
entrata con frequenza
settimanale.**

Gestione del pericolo aflatossina in periodo di normalità (non emergenza)



In periodi di condizioni climatiche normali l'OSA (Sia le aziende di produzione che gli stabilimenti di trasformazione, TT e C.R) valuta, sulla base dell'analisi del rischio modalità e frequenza delle verifiche analitiche.



Per le aziende agricole che alimentano gli animali in lattazione con insilati di mais o granella o che hanno avuto precedenti N.C. o superamento di livello d'attenzione la gestione del rischio aflatossine dovrà comunque essere particolarmente attenta

Verifiche analitiche in autocontrollo per ricerca aflatossina M1 sul latte

**Tutte le analisi previste dal piano di sicurezza dell'OSA devono
essere effettuate da**

laboratori accreditati con prova validata

o

**nel caso di analisi effettuate da laboratori interni non
accreditati, con prova validata.**

Verifiche analitiche in autocontrollo per ricerca aflatossina M1 sul latte

**Le verifiche analitiche in autocontrollo possono essere
effettuate con metodo chimico o di screening quantitativo**

**In entrambi i casi il laboratorio può esprimere il valore tenendo
conto dell'incertezza del metodo di misura con la correzione
per il recupero**

*Per le analisi previste sul latte della singola azienda agr., la nota Min.Sal. 855 del 16
gennaio 2013, prevede l'applicazione dell'incertezza di misura solo nel caso sia
utilizzato il metodo chimico*

Verifiche analitiche in autocontrollo per ricerca aflatossina M1 sul latte

**In periodo di emergenza per i controlli aggiuntivi previsti dalla
nota Min.San. 855 del 16 gennaio 2013**

è consentito l'utilizzo di test immunoenzimatici

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Il Reg. (CE) n° 1881/2006 stabilisce il limite di aflatossina M1 nel latte.



Pertanto il campionamento di alimenti per ricerca di aflatossina M1, di norma, deve essere effettuato solo sul latte.

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Il campionamento del latte deve essere effettuato, secondo quanto previsto

dal DPR 327/80

e

dall'all. I punto F del Reg.(CE) N. 401/2006 e s.m.i.

“relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari”.

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

criteri generali di campionamento

Il campionamento svolge un ruolo cruciale per la precisione della determinazione dei tenori di micotossine

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Campioni elementari

Per campione elementare si intende il quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o della sottopartita

I singoli campioni elementari devono essere prelevati per quanto possibile in vari punti distribuiti nell'insieme della partita o della sottopartita.

Qualsiasi deroga a tale norma va segnalata nel verbale di prelievo

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Campioni elementari

Il numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita è indicato nella tabella 1 dell'all. I punto F del Reg.(CE) N. 401/2006.

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Campioni elementari

Nel caso di prodotti liquidi sfusi la partita deve essere accuratamente mescolata, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso, con mezzi manuali o meccanici, immediatamente prima del prelievo. In tal caso si può presumere che l'aflatossina M1 sia distribuita omogeneamente in una determinata partita.

Pertanto è sufficiente prelevare tre campioni elementari da una partita per formare il campione globale

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Preparazione del campione globale

Si definisce campione globale il campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita

Il campione globale viene ottenuto mescolando i campioni elementari

Il campione globale deve essere di almeno 1 kg o 1 litro, salvo i casi in cui ciò non risulti possibile, ad esempio nel caso in cui il campione sia una bottiglia.

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Campioni presso aziende agricole sul latte di massa.

Ai fini della tracciabilità del prodotto ottenuto con latte oggetto di campionamento e, come richiesto dal Min. Sal.,



lo stabilimento di destinazione del latte deve essere informato dal personale che ha eseguito il prelievo del campionamento effettuato.

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

**Campioni presso gli stabilimenti di trasformazione e/o
trattamento termico e centri di raccolta**



**il campionamento dovrà essere effettuato sul latte di
massa direttamente dalla cisterna, senza vincolo del
prodotto**

(a condizione che non vi sia sospetto di contaminazione)

Campionamento ufficiale del latte per aflatossina M1

Nel caso in cui vi sia sospetto di contaminazione



la partita deve essere sottoposta a sequestro

Campionamento ufficiale per aflatossina M1

Nella eventualità in cui si debba ricorrere ad un campionamento ufficiale sui formaggi, per la valutazione della conformità o meno degli esiti, si deve fare riferimento alle note

**Note Min.Sal. prot. n° 2854-P d.d. 03.07.2013 e
n° 30852 d.d. 17.07.2013**

“Aflatossina M1 in prodotti lattiero caseari. Applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi di cui all’allegato 2 del DM MIPAAF d.d. 31.07 2001”.

prodotti alimentari trasformati

Il Reg.(CE) 1881/06 (art. 2 comma 2) prevede che , nel caso di prodotti alimentari trasformati per cui non esistono specifici tenori massimi per AFLA M1 (es. prodotti lattiero-caseari), l'OSA debba fornire e motivare fattori specifici di concentrazione qualora l'AC effettui un CU.

Affinità aflatossina M1

Aflatossina M1 presenta

- **un alta affinità per le proteine**
- **bassa affinità per i lipidi** (*pertanto nella panna si possono riscontrare solo piccole concentrazioni*)

Applicabilità dei coefficiente di trasformazione di AFM1 nei formaggi

**Note Min.Sal. prot. n° 2854-P d.d. 03.07.2013 e
n° 30852 d.d. 17.07.2013**

Coefficienti di concentrazione (intesi come valori assoluti):

- **3,0 per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero**
- **5,5 per i formaggi a pasta dura**

**esiti dei campionamenti ufficiali per
aflatossine in Provincia di Trento
2015-2016**

M1

B1

124

Tutti conformi

12

Tutti conformi

PNR

PNR EXTRA

**Campioni
PNR
In allevamento**

```
graph TD; A["Campioni PNR In allevamento"] --- B["2 latte aflatossina M1"]; A --- C["2 mangimi aflatossina B1"];
```

**2 latte
aflatossina M1**

**2 mangimi
aflatossina B1**

**Campioni
PNR Extra**

```
graph TD; A[Campioni PNR Extra] --> B[15 In allevamento]; A --> C[5 caseifici];
```

**15
In allevamento**

**5
caseifici**

**Campioni previsti dalla
DGP 1835/06**
Vendita di latte crudo

**2 campioni all'anno
per ogni az. agricola**

Criteria per la scelta delle aziende zootecniche da sottoporre a verifica

- **Alimentazione con insilati o granella di mais;**
- **Precedenti non conformità per aflatossine, raggiungimento o superamento di livello d'attenzione;**
- **Fornitori di mangimi con storia di non conformità o di superamento dei livelli d'attenzione;**
- **Numero di animali in lattazione**

Criteria per la scelta degli stabilimenti di trasformazione e/o trattamento termico del latte

- **provenienza del latte di massa da aziende agricole insistenti sul territorio della PAT che alimentano gli animali in lattazione con insilati di mais o granella;**
- **provenienza del latte da fuori provincia;**
- **provenienza da altri Paesi Comunitari (in sinergia e/o collaborazione con i C.C. del NAS).**

Smaltimento del latte non conforme

Il latte riscontrato non conforme per valori di aflatossina M1 > 0,050 µg/kg e/o prodotti a base di latte ottenuti con latte non conforme devono essere smaltiti come sottoprodotto di



categoria 1

ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell' art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009

Smaltimento del latte non conforme

Il Reg.(CE) 1069/2009 (art. 8) prevede che siano classificabili come sottoprodotti di categoria 1

“i sottoprodotti di origine animale contenenti residui di altre sostanze e di agenti contaminanti per l’ambiente elencati nell’allegato I, categoria B, punto 3, della direttiva 96/23/CE “

- **Composti organo fosforati, compresi i PCB**
- **composti organo clorurati**
- **elementi chimici**
- **micotossine**
- **coloranti**

Smaltimento del latte non conforme

In alternativa, il latte può essere trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del reg. (CE) n. 142/2011) e, i prodotti derivati dalla trasformazione possono essere trasformati in biogas.

In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità della sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV del reg. (UE) n.142/2011;

Smaltimento del latte non conforme

Tale trasformazione consiste nel sottoporre il latte contaminato ad un procedimento che prevede:

- 1. riduzione delle dimensioni delle particelle**
- 2. riscaldamento al centro della massa ad una determinata temperatura e pressione variabile a secondo della dimensione delle particelle**

Smaltimento del latte non conforme

Il latte contaminato da aflatossina non può essere utilizzato in un impianto di biogas se prima



non è stato sottoposto ad un processo di trasformazione con uno dei metodi previsti dal Reg. (CE) n. 142/2011 All. IV, capo III (da 1 a 5)

Smaltimento del latte non conforme

Solo dopo questo processo di trasformazione i prodotti derivati possono essere trasformati



in biogas

Smaltimento del latte non conforme

Il latte riscontrato positivo presso l'azienda agricola



può essere smaltito in concimaia

OPERATIVITA'

Modalità di comunicazione al Servizio Veterinario

Per gli allevamenti insistenti sul territorio della Provincia autonoma di Trento le comunicazioni per superamento dei limiti di legge e/o del livello di attenzione di contaminanti ambientali devono essere effettuate via mail ai seguenti indirizzi di posta elettronica

U.O.	Indirizzo p.e.
1: Borgo Valsugana	servizioveterinarioborgo@apss.tn.it
2: Trento	servizioveterinariotrento@apss.tn.it
3: Cles	servizioveterinariocles@apss.tn.it
4: Rovereto	servizioveterinariorovereto@apss.tn.it
5: Tione	servizioveterinariotione@apss.tn.it

Tempistica per le comunicazioni al Servizio Veterinario da parte dell'OSA

Non conformità	Tempistica	
superamento del limite di legge o del livello di attenzione per contaminanti ambientali	entro 12 ore	dall'acquisizione dell'esito analitico

**GESTIONE DEL RISCHIO AFLATOSSINA PRESSO L'AZIENDA
AGRICOLA**

Compiti dell'OSA in allevamento

In caso di superamento del livello di attenzione (0,040 μ /Kg), l'OSA deve:

- **comunicare il risultato all'AC entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;**
- **adottare ogni azione correttiva sulla razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione.**

Compiti dell'OSA in allevamento

Nei casi in cui invece i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti (0,050 μ /Kg) l'OSA, oltre a quanto sopra indicato, provvede a:

- sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;**
- avviare procedure di ritiro qualora commercializzato attraverso distributori automatici;**
- smaltire correttamente il latte contaminato;**

Compiti dell'OSA in allevamento

La ripresa del conferimento del latte da parte dell'OSA può avvenire a seguito di un campionamento in autocontrollo con esito favorevole.

Tale analisi deve essere effettuata da laboratorio accreditato e con prova validata.

Verifiche dell'A.C. in allevamento

In caso di superamento del livello di attenzione (0,040 μ /Kg), il veterinario ufficiale verifica:



- **che la gestione del rischio aflatossine sia adeguata;**
- **la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei referti analitici;**
- **le azioni correttive previste e poste in essere.**

Verifiche dell'A.C. in allevamento

In caso di superamento del tenore massimo stabilito (0,050 μ /Kg) per aflatossina M1 il veterinario ufficiale oltre a quanto sopra verifica:

- **la sospensione del conferimento e della commercializzazione del latte;**
- **le modalità di smaltimento del latte contaminato;**
- **la tenuta delle registrazioni**

Verifiche dell'A.C. in allevamento

se il conferimento del latte è stato ripreso



provvede ad effettuare un campionamento ufficiale
senza vincolo del prodotto ma comunicando l'effettuazione del
prelievo e le motivazioni dello stesso allo stabilimento di
destinazione.

OPERATIVITA'

**GESTIONE DEL RISCHIO AFLATOSSINA PRESSO LO
STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO,
TRASFORMAZIONE O CENTRO DI RACCOLTA**

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

Qualora l'OSA riscontri un valore superiore a 0,040 μ /Kg di aflatossina sul latte di massa di una cisterna deve:

- 1. comunicare , al Servizio veterinario l'esito analitico entro 12 ore dall'acquisizione del rapporto di prova.
Tale comunicazione deve essere integrata con il giro di raccolta e nominativo dei singoli conferenti**
- 2. procedere all'effettuazione delle verifiche analitiche sul latte delle singole aziende agricole costituenti la massa**

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

Se a seguito di questa verifica è stato riscontrato che il latte di una o più aziende agricole presenta valori che superano i 0,050 μ /Kg l'OSA deve



sospendere immediatamente il conferimento del latte di quella/le aziende

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

entro 12 ore dall'acquisizione del rapporto di prova del latte dei singoli



**comunicare al Servizio veterinario e all'allevatore
l'esito del laboratorio ed il provvedimento di
sospensione**

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

La ripresa del conferimento del latte può avvenire a seguito di un campionamento in autocontrollo con esito favorevole.



Tale analisi deve essere effettuata da un laboratorio accreditato e con prova validata

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

Nel caso in cui lo stabilimento di trasformazione e/o T.T. riscontri un valore $>$ a $0,050 \mu/\text{Kg}$ di aflatossina sul latte di massa, oltre a quanto sopra descritto, deve



provvedere a depositare il latte in un tank separato ed identificare la partita in attesa dello smaltimento come materiale di cat. 1.

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

Nel caso in cui lo stabilimento di trasformazione e/o T.T. riscontra un valore superiore a $0,050 \mu/\text{Kg}$ di aflatossina sul latte di massa con un test di screening e,
provvede ad effettuare, sullo stesso latte, un'ulteriore verifica analitica con metodica HPLC, e in attesa dell'esito di conferma, procede alla trasformazione del latte



deve depositare i prodotti ottenuti in un area separata e contraddistinguerli con apposito cartello.

Qualora l'esito confermi il valore non conforme i prodotti devono essere smaltiti come materiale di cat. 1 .

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

prelievo in stalla sul latte della singola azienda



È opportuno che lo stabilimento preveda verifiche analitiche sulla cisterna contenente il latte oggetto di campionamento in stalla

Compiti dell'OSA presso lo stabilimento

Positività sul latte della singola azienda

Se lo stabilimento non ha effettuato verifiche analitiche sul latte di massa in cisterna deve monitorare tutte le produzioni ottenute



I prodotti potranno essere commercializzati solo dopo l'accertamento della conformità applicando quanto previsto dalla nota Min.Sal . prot. 28454 d.d. 03.07.2013, su un numero statisticamente rappresentativo di campioni

Verifiche dell'AC

Il Servizio veterinario, ricevuta la comunicazione da parte dello stabilimento di trasformazione e/o trattamento termico del riscontro di un valore superiore a $0,040 \mu/\text{Kg}$ di aflatossina sul latte di massa



deve effettuare le seguenti verifiche sia presso lo stabilimento che presso l'azienda agricola

Verifiche dell'AC presso lo stabilimento di trasformazione o di T.T.

- **se la comunicazione al Servizio veterinario e all'allevatore è stata effettuata entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;**
- **se l'OSA ha provveduto ad effettuare le verifiche analitiche sui singoli allevatori;**
- **nel caso in cui abbia riscontrato valori superiori a 0,050 μ /Kg di aflatossina, sul latte dei singoli, abbia provveduto alla sospensione del conferimento ed abbia effettuato la comunicazione di questo esito al Servizio veterinario entro 12 ore dall'acquisizione dell'esito stesso;**

Verifiche dell'AC presso lo stabilimento di trasformazione o di T.T.

nella eventualità in cui l'OSA, a seguito del riscontro di valori superiori a 0,050 μ /Kg di aflatossina ad un test di screenig, preveda a sottoporre lo stesso campione di latte ad ulteriore prova con metodica HPLC l'AC deve verificare se l'OSA

- **abbia provveduto a segregare ed identificare correttamente il latte e/o i prodotti ottenuti garantendo la tracciabilità;**
- **nel caso in cui l'esito sia confermato abbia provveduto a smaltire il latte e/o i prodotti ottenuti come materiale di cat. 1**

Verifiche dell'AC presso lo stabilimento di trasformazione o di T.T.

se la riammissione del latte del singolo sia avvenuta solo a seguito



di un esito analitico in autocontrollo conforme

Verifiche dell'AC presso lo stabilimento di trasformazione o di T.T.

se ritenuto opportuno effettua un campionamento ufficiale sul latte di massa del giro di raccolta sul quale è stata riscontrata la non conformità.

Verifiche dell'A.C. in allevamento

Vedi punto precedente
“Gestione del latte in allevamento”

GRAZIE PER L'ATTENZIONE