

The Milk Day

Milk and health in the Province of Trento



IMPRESE ALIMENTARI ATTIVE IN PROVINCIA DI TRENTO

Allevamenti da riproduzione:
dei quali:

Bovini: 1.348 con produzione di t 134.682 (87% caseificazione)
Caprini: 111 con produzione di t 873 (tutto trasformato)

Stabilimenti riconosciuti ex reg. 853/2004: 66
con autorizzate una o più delle seguenti attività:

Trasformazione: 64 (di cui 4 per prodotti delattosati)
Centro di raccolta: 5
Trattamento termico: 6
Stagionatura: 2

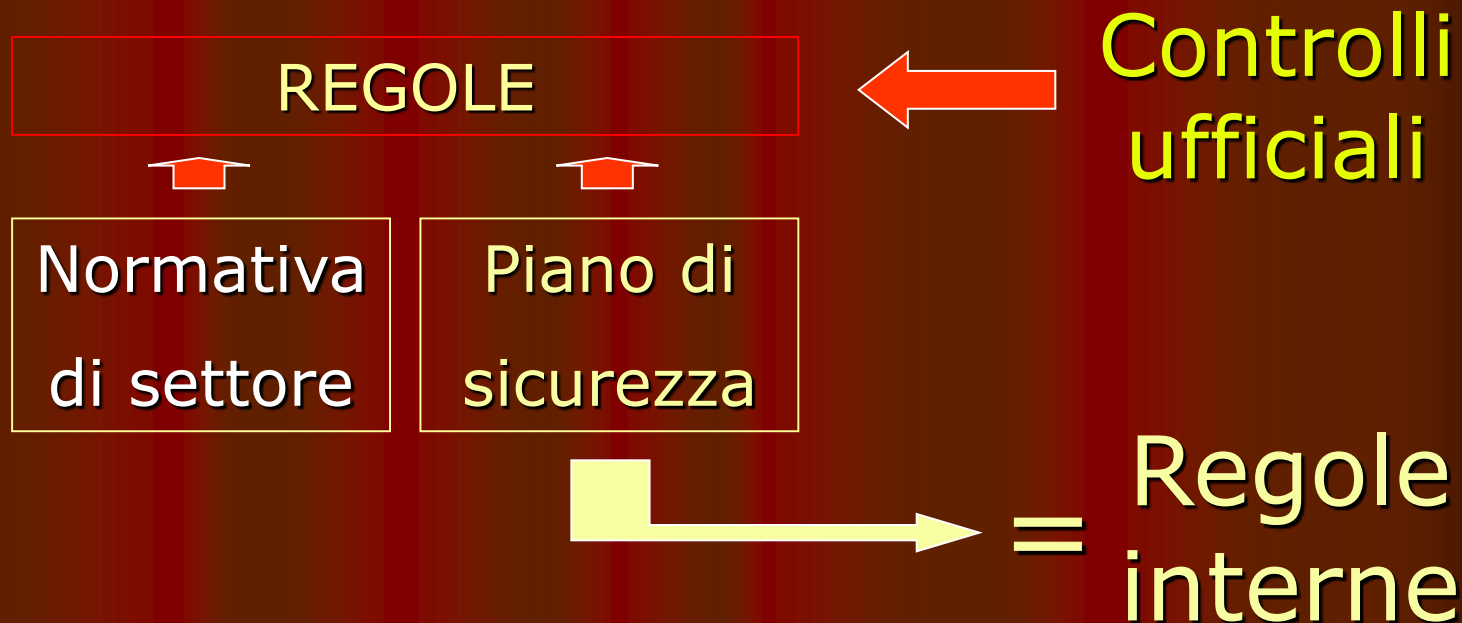
Laboratori registrati ex reg. 852/2004: 304
dei quali:

"Casere" (laboratori) annesse a malga: 106
Piccoli caseifici: 40
Laboratori annessi a gelateria: 158

CONTROLLI UFFICIALI

REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della **conformità alla normativa** in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali



RAGIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI

Audit, ispezioni, verifiche (CL), rilievi di laboratorio

Ogni controllo ha una corrispondenza con una disposizione contenuta nei reg. 882/2004 e 854/2004.

I controlli sono finalizzati a verificare la presenza e l'adeguatezza dei requisiti secondo i criteri fissati all'art. 6 (4, 5, 6, 7, 8) DLgs 193/2007.

Requisiti mancanti produzione primaria

Requisiti mancanti a valle della produzione primaria

Procedure mancanti (piano di sicurezza)

Requisiti e/o procedure inadeguati

Procedure non rispettate

VERIFICHE ESEGUITE NEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI REG. 853/2004 – anno 2014

Piano di sicurezza (HACCP): 19

Igiene e formazione del personale: 4

Condizioni igieniche preoperative: 8

Requisiti strutturali: 6

Igiene dell'acqua: 3

Rintracciabilità dei prodotti: 10

Gestione additivi: 4

Qualificazione fornitori: 2

Gestione dei MOCA: 19

Pulizie e sanificazione: 21

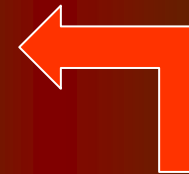
Controllo infestanti: 11

Etichettatura: 5

Gestione sottoprodotti: 1

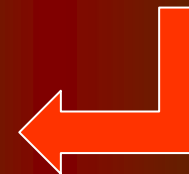
Manutenzione: 11

Altri aspetti della gestione: 6



Audit: 19

Ispezioni: 242



RISULTANZE (non conformità o inadeguatezze di riscontro maggiormente frequente nel periodo 2009-2013)

HACCP: 17

Rintracciabilità: 1

Requisiti della materia prima: 2

Manutenzione rispetto ai requisiti: 31

Temperature di stoccaggio: 1

Controllo infestanti: 6

Pulizia e sanificazione: 9

Gestione dei sottoprodotti: 1

Sicurezza dell'acqua: 2

Igiene del personale: 2

LATTE AL CONSUMO DIRETTO

Deliberazione PAT 1835/2006 L'allevatore deve eseguire dei rilievi di laboratorio tra i quali:

Tenore in **germi**

< 50.000 per il latte vaccino

< 500.000 per il latte ovino e caprino

Cellule somatiche < 300.000

Ricerca di

Staphylococcus aureus

Listeria monocytogenes

***Escherichia coli* (O157 nelle feci)**

Campylobacter

Aflatossine

Residui di sostanze inibenti

Controllo ufficiale:

Ispezioni: 158

Campioni: 20

FITOSANITARI 2014

burro	3
panna e yoghurt	3
formaggio	2
latte crudo o UHT	3

RADIOISOTOPI 2014

latte crudo	3
burro	2
formaggio stagionato	2
latte UHT	1
Altri formaggi e latticini	4

Nessun esito positivo negli
ultimi quattro anni

PIANO NAZIONALE RESIDUI

2013

sostanze vietate	1
sulfamidici	1
avermectine	1
pesticidi organoclorurati	2
aflatossine	3

2011

sostanze vietate	1
nitroimidazoli	1
sulfamidici	1
avermectine	1
tio-imidazolici	1
aflatossine	7

Solo in
allevamento

Nessun esito
positivo negli
ultimi quattro anni

2012

sostanze vietate	3
sulfamidici	2
benzimidazolici	1
avermectine	1
tio-imidazolici	1
diossine	3
policlorobifenili (PCB)	1
metalli pesanti	1
aflatossine	2

2010

sostanze vietate	3
sulfamidici	12
benzimidazolici	2
avermectine	2
pesticidi organoclorurati	2
metalli pesanti	2
aflatossine	11

AFLATOSSINA M1

Piano di sicurezza caseificio. Cosa deve contenere:

Molecola individuata come pericolo

Procedura di ricerca

Procedura in caso di positività

Test sul latte di massa ogni 7-15 gg (tipo di alimentazione)

In caso di $> 0,035 \mu\text{g/Kg}$, test (2) sui singoli conferitori (ELISA e, se +, HPLC)

- Con ELISA + ($> 0,050 \mu\text{g/Kg}$)
 - notifica a Servizio Veterinario
 - lavorazione separata in attesa di esito HPLC
- Con HPLC + ($> 0,050 \mu\text{g/Kg}$)
 - notifica a Servizio Veterinario
 - distruzione del prodotto ex reg. 1069/2009

Tenori massimi Reg. 1881/2006: $\mu\text{g/kg}$ 0,05