
IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Dott.ssa Elvira Amata

IL DIRETTORE SANITARIO

Dott. Giuseppe Drago

IL SEGRETARIO

Sig. Marcello Gugliotta

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Maurizio Aricò

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente copia di deliberazione, ai sensi dell'art. 53, comma n. 2 della L.R. 3/11/1993 n.

30, viene pubblicata nell'Albo dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Ragusa per 15 giorni consecutivi,

dal - 1 MAR. 2015

IL SEGRETARIO

Sig. Marcello Gugliotta

La presente copia è conforme
all'originale in atti

IL SEGRETARIO

REGIONE SICILIA Assessorato Regionale Sanità



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
RAGUSA

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 456 del 25 FEB. 2015

DIREZIONE AMMINISTRATIVA DEL DISTRETTO AREA TERRITORIALE E SERVIZIO
AFFARI GENERALI

Esecutiva: SI

Atto sottoposto a controllo: _____

OGGETTO: APPROVAZIONE PIANO DI CONTROLLI RIVOLTO AL SETTORE DELLA
PRODUZIONE PRIMARIA DEL LATTE CRUDO - ANNO 2015.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(d.ssa Lucia Ingarao)

IL DIRETTORE DELLA STRUTTURA

(Avv. Giovanni Tolomeo)

Il 25 FEB. 2015, nella sede dell'Azienda Sanitaria Provinciale, il
Direttore Generale Dott. Maurizio Aricò, nominato con Decreto del Presidente della Regione Sici-
liana n. 201 del 24 giugno 2014, coadiuvato, ai sensi dell'art. 7 della L. R. 30/1993, dai Sigg.:

- Dott.ssa Elvira Amata

- Direttore Amministrativo

- Dott. Giuseppe Drago

- Direttore Sanitario

e con l'assistenza Sig. Marcello Gugliotta, quale Segretario verbalizzante,
adotta la seguente deliberazione:

RECEVUE
RAGUSA
25 FEB 2015
DIREZIONE AMMINISTRATIVA
DEL DISTRETTO AREA TERRITORIALE
E SERVIZIO AFFARI GENERALI

Su Proposta della Direzione Amministrativa del Distretto Area Territoriale e Servizio Affari Generali, che con la sottoscrizione da parte del Direttore della Struttura ne attesta la regolarità formale e la legittimità;

Premesso che la produzione di latte bovino in provincia di Ragusa costituisce oltre il 60% del latte prodotto in Sicilia e, pertanto, rappresenta un settore strategico all'interno del comparto agrozootecnico della provincia

Viste le norme del Pacchetto Igiene (Reg. Ce 178/02 - Reg. Ce 852/04, Reg. Ce 853/04, Reg. Ce 854/04, Reg. Ce 882/04) le quali prescrivono le condizioni generali e speciali per le produzioni primarie compresa la produzione del latte

Considerato che, a parte i controlli dell'allevatore (OSA) esercitati mediante una costante attività di auto-controllo, è necessario sviluppare anche un'attività di controllo ufficiale da parte del Servizio Veterinario (Autorità Competente) al fine di verificare il rispetto dei criteri definiti dai Regolamenti Comunitari.

Considerato che i controlli ufficiali, secondo quanto disposto dal Reg. Ce 882/04, sono volti a verificare la conformità alle normative vigenti e, segnatamente, a :

- a) "prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente";
- b) "garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, compresa l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori";

Ritenuto di dover procedere all'approvazione dell'allegato piano di controlli, relativo all'anno 2015, rivolto al settore della produzione primaria del latte crudo al fine di ottemperare ai dettami del Reg. Ce 882/04 e più in generale agli obblighi di garantire la sicurezza alimentare;

Acquisito il parere favorevole dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia che deve provvedere all'effettuazione delle analisi sui campioni di latte prelevati in allevamento;

Preso atto che l'attuazione del piano in questione non comporta oneri di spesa aggiuntivi per l'Azienda;

Sentiti i pareri favorevoli espressi dai Direttori Amministrativo e Sanitario per quanto di rispettiva competenza,

D E L I B E R A

per i motivi esposti in premessa che si intendono ripetuti e trascritti:

- Approvare l'allegato Piano di Controlli, che fa parte integrante della presente delibera, relativo all'anno 2015, rivolto al settore della produzione primaria del latte crudo al fine di ottemperare ai dettami del Reg. Ce 882/04 e più in generale agli obblighi di garantire la sicurezza alimentare.
- Attribuire l'immediata esecutività alla presente deliberazione.
- Dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio provinciale

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
RAGUSA**
IL DIRETTORE ad interim
del Servizio di Igiene degli Allevamenti
e delle Produzioni Zootecniche
(Dott. G. Blandino)

Data _____		Esercizio _____	
Importo	Autorizzato	Ordine	Conto
Visto: Il Direttore del Settore Economico - Finanziario		Il Contabile	
.....			



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO –
Servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni
zootecniche

PIANO DI CONTROLLI UFFICIALI SULLA PRODUZIONE DEL LATTE BOVINO IN PROVINCIA DI RAGUSA - ANNO 2015

PREMESSA

La provincia di Ragusa conta oltre 900 aziende bovine destinate alla produzione di latte alimentare in cui vengono allevate circa 25.000 vacche di razze selezionate per tale produzione. Il latte prodotto costituisce circa il 60% della produzione regionale e viene trattato e trasformato in parte presso stabilimenti ubicati in provincia in parte presso stabilimenti che insistono nel rimanente territorio regionale.

Fermo restando i controlli che le norme vigenti pongono a carico dell'allevatore (OSA), esercitati mediante una costante attività di auto-controllo, è assolutamente necessario sviluppare anche un'attività di controllo ufficiale da parte del Servizio Veterinario (Autorità Competente) al fine di verificare il rispetto dei criteri definiti dai Regolamenti Comunitari.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Normativa comunitaria

- Reg. 178 DEL 28/01/2002 - Principi generali della legislazione alimentare e procedure per la sicurezza alimentare
- REG CE 852 DEL 29-04-2004 - Igiene dei prodotti alimentari
- REG CE 853 DEL 29-04-2004 - Igiene dei prodotti di origine animale
- REG CE 854 DEL 29-04-2004 - Controlli sui prodotti di origine animale
- REG CE 882 DEL 29-04-2004 - Controlli ufficiali per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi alimenti salute e benessere animale
- REG. CE 37/2010 – concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale

Normativa nazionale e regionale

- D. L.vo 190 DEL 05-04-2006 - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento 178-2002
- D. L.vo 193 DEL 06-11-07 - Attuazione della Direttiva 2004-41 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari
- Intesa Stato - Regioni del 25/01/2007 – disposizioni in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana
- Intesa Stato Regioni del 20/03/2008 – Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione

- DM n. 185 del 09/05/1991 - Regolamento concernente le condizioni di produzione del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità
- Nota Min. prot. 30204 del 04/09/2012 – Tenuta delle registrazioni concernenti la carica batterica e la conta delle somatiche presso l'azienda di produzione primaria del latte.

Le norme sopra elencate prescrivono precise condizioni di produzione concernenti:

1. requisiti generali di igiene riguardanti la salute e il benessere degli animali, la corretta gestione del farmaco, i requisiti di sicurezza e di igiene dei mangimi, l'igiene aziendale;
2. Requisiti specifici riguardanti l'igiene della mungitura e l'igiene del personale
3. La tracciabilità degli animali, la rintracciabilità dei mangimi, la corretta tenuta delle registrazioni e delle documentazioni;
4. Specifici parametri igienico sanitari del latte prodotto (previsti dal Reg. 853/04, All III, Sezione IX, capitolo I, parte III) e in particolare:
 - carica batterica totale per ml: ≤ 100.000 (calcolata mediante media geometrica mobile su un periodo di due mesi)
 - cellule somatiche per ml: ≤ 400.000 (calcolate mediante media geometrica mobile su un periodo di 3 mesi)
 - residui di antibiotici che non devono superare i limiti previsti dal Reg. Ce 37/2010

OBIETTIVO

Verifica dei requisiti richiesti dai regolamenti Comunitari (Reg. 852/04 e Reg. 853/04) riguardo la produzione primaria di latte bovino.

MODALITA' OPERATIVE

Fermo restando i requisiti previsti dalle norme comunitarie, attuate nel nostro paese mediante i provvedimenti elencati nell'apposito capitolo dedicato alla normativa, il Reg. 882/04 prescrive che l'Autorità competente deve provvedere ad effettuare *“controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a*

a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;

b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori”

Al fine di raggiungere tali obiettivi il Regolamento anzidetto prescrive che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Essi hanno il compito di accertare, attraverso controlli documentali e materiali, che tutte le fasi della produzione primaria soddisfino i requisiti di igiene fissati dalla specifica legislazione alimentare. L'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale degli OSA così come previsto dal Reg. Ce 178/02.

I controlli ufficiali in allevamento effettuati in base al presente piano comprendono:

- La verifica dei requisiti generali di igiene degli allevamenti;

- Controlli analitici del latte crudo per la verifica dei parametri relativi alle cellule somatiche e alla carica batterica;
- Controlli analitici per la ricerca delle sostanze inibenti;

A. **Verifica dei requisiti generali di igiene degli allevamenti:** sono previsti controlli in almeno il 10% delle aziende registrate per la produzione del latte. Tali controlli sono volti a verificare:

- le condizioni di benessere degli animali
- l'alimentazione animale
- il corretto impiego del farmaco (farmaco sorveglianza)
- il rispetto dei requisiti previsti per la produzione igienica del latte

Al fine di documentare i controlli svolti vengono utilizzate le specifiche check list ministeriali (ove previste) o le check list adottate dal Servizio. Ove si accertano irregolarità deve essere redatto altresì apposito verbale di accertamento e contestazione recante almeno le seguenti indicazioni:

1. Il luogo del controllo
2. La individuazione degli operatori che effettuano il controllo o la prestazione e delle altre persone presenti
3. I tempi, ovvero la data nonché l'ora di inizio e di fine della visita
4. Le azioni e le attività intraprese, gli elementi verificati, le evidenze raccolte
5. L'indicazione, ove immediatamente accertata, delle eventuali difformità riscontrate, delle violazioni contestate, delle eventuali prescrizioni con la indicazione dei termini di realizzazione
6. Le indicazioni sul diritto di difesa
7. Eventuali dichiarazioni della parte.

I controlli effettuati devono essere registrati in Banca dati nazionale mediante l'applicativo controlli nelle sezioni "Benessere animale" e "Sicurezza alimentare". Tali registrazioni consentono di esporre i dati rendendoli fruibili a quanti hanno interesse e in particolare: all'Assessorato Reg.le della Salute, al Ministero della Salute, all'Agea per gli aspetti della condizionalità.

B. **Controlli per la verifica dei parametri specifici del latte (Cellule somatiche, carica batterica):** sono previsti controlli in almeno il 10% delle aziende bovine registrate per la produzione del latte.

Tali controlli vengono effettuati mediante prelievi di campioni di latte di massa (aliquota unica) sottoposte ad analisi a cura dell'Istituto Zooprofilattico di Ragusa.

Di ogni prelievo viene redatto apposito verbale in triplice copia di cui una viene consegnata all'allevatore, una accompagna il campione, una viene trattenuta agli atti di ufficio. I campionamenti vengono registrati, comprensivi di esiti, sul sistema informativo SICER. Eventuali irregolarità o non conformità conseguenti agli esami analitici vengono gestiti secondo quanto previsto dalle specifiche procedure adottate dal Servizio di Igiene degli allevamenti e delle Produzioni zootecniche.

C. **Controlli per la ricerca delle sostanze inibenti:** sono previsti in almeno il 10% degli allevamenti bovini, con consistenza maggiore di 90 capi, registrati per la produzione del latte.

Tali controlli, previsti in aggiunta a quelli assegnati all'ASP di Ragusa con il **piano nazionale residui**, possono essere effettuati contestualmente a quelli previsti per la verifica dei parametri di cellule somatiche e carica batterica. Essi comprendono prelievi di campioni di latte di massa effettuati secondo le procedure previste dal Piano Nazionale Residui sottoposti ad analisi a cura dell'Istituto zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. Di ogni campione viene redatto apposito verbale e viene effettuata la registrazione, completa degli esiti di analisi, sul sistema SICER e sul SINVSA

Eventuali irregolarità o non conformità conseguenti agli esami analitici vengono gestiti secondo quanto previsto dalle disposizioni in materia di residui.

Prelievo di campioni

I campioni di latte devono essere effettuati su latte di massa direttamente dalle cisterne di refrigerazione presenti nelle aziende e devono riguardare preferibilmente un numero pari di mungiture (mattina e sera). I prelievi devono essere preceduti dalla miscelazione del latte contenuto nella cisterna.

I campioni di latte devono essere di almeno 40 ml, devono essere utilizzati contenitori sterili, devono essere trasportati e mantenuti sempre ad una temperatura compresa tra 2 – 6 gradi, devono essere consegnati all'Istituto Zooprofilattico entro 24 ore dal prelievo. I campioni non devono essere mai congelati.

Campionamento delle aziende

Le aziende su cui effettuare i controlli di cui alle lettere A, B, C vengono selezionate in base all'analisi del rischio che tiene conto dei seguenti criteri di rischio:

- consistenza degli allevamenti,
- stato sanitario dell'allevamento riferito alla tubercolosi e brucellosi
- dati dell'ultimo anno relativi ad eventuali superamento dei limiti previsti per cellule somatiche e carica batterica
- gestione del sistema di verifica dei parametri del latte crudo da parte dell'OSA
- precedenti irregolarità in materia di igiene degli allevamenti, benessere animale, farmacosorveglianza

I controlli di cui alla lettera "A" vengono svolti da Veterinari Dirigenti o Specialisti ambulatoriali mentre i controlli di cui alla lettera "B" sono svolti da tecnici della prevenzione e/o da veterinari Specialisti Ambulatoriali.

Entrambi i controlli saranno rivolti a tutte le aziende classificate ad alto o altissimo rischio, al 30% delle aziende classificate a medio rischio e al 7% delle aziende classificate a basso rischio. Di queste ultime il 70% sarà scelto fra le aziende con consistenza superiore a 50 capi e il restante 30% fra le aziende con consistenza inferiore a 50 capi.

La individuazione delle aziende appartenenti al medesimo livello di rischio viene effettuata con metodo random utilizzato uno specifico foglio di calcolo.

Le aziende selezionate per i controlli di cui alla lettera "A" e le aziende selezionate per i controlli di cui alla lettera "B" saranno estratte separatamente.

I controlli di cui alla lettera "C" vengono svolti da tecnici della prevenzione e/o da Veterinari dirigenti o specialisti ambulatoriali. Le aziende su cui effettuare tali controlli saranno selezionate con metodo random fra tutte le aziende produttrici di latte con consistenza superiore a 90 capi bovini utilizzando uno specifico foglio di calcolo.

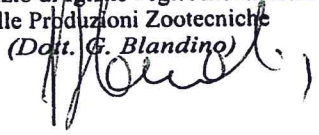
CONCLUSIONI

Le attività di cui al presente piano devono essere concluse entro il 31/12/2015.

Esse mirano a garantire la sicurezza alimentare del latte prodotto negli allevamenti bovini della provincia di Ragusa attraverso verifiche, ispezioni, campionamenti e analisi previste dai Regolamenti del Pacchetto Igiene e da altre norme specifiche; mirano, altresì, ad incentivare gli allevatori a mettere in atto azioni volte a migliorare la qualità del latte prodotto nelle loro aziende.

Il piano è stato redatto in funzione delle risorse disponibili e non comporta costi aggiuntivi.

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
RAGUSA
IL DIRETTORE ad interim
del Servizio di Igiene degli Allevamenti
e delle Produzioni Zootecniche
(Dott. G. Blandino)



ANTONIO A. SANTANA
721 100 00
del sector de la
municipalidad de
Lima, 10 de mayo