



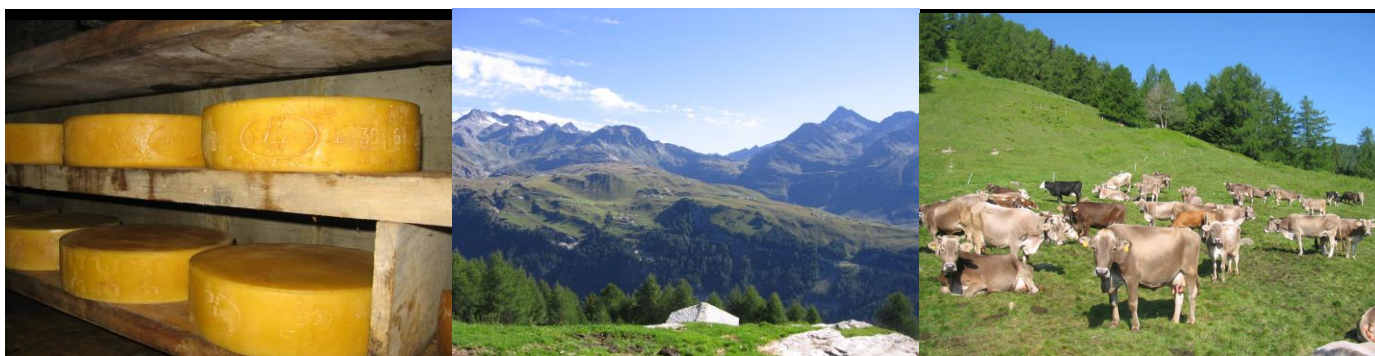
**Regione Lombardia**  
**Salute**

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA

**PIANO DI CONTROLLO SULLA QUALITÀ  
IGIENICA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE  
OTTENUTI NEI CASEIFICI DEGLI ALPEGGI  
DELLA REGIONE LOMBARDIA**

**Piano Alpeggi 2012 – 2014**

Programmazione anno 2014



## **1. Premessa**

In prosecuzione delle attività programmate nell'ambito del *“Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia 2012-2014”* e del *“Piano EXPO 2015 - Garantire la sicurezza alimentare e valorizzare le produzioni”* viene programmata l'attività da condurre nel corso dell'anno 2014.

L'intervento è pianificato sulla base delle risultanze ottenute dall'attività condotta nel 2012/2013 e in conformità agli obiettivi strategici del *“Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria 2012-2014”*.

## **2. Completamento delle attività di controllo avviate nel 2012/2013**

Qualora le attività pianificate nel *“Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia 2012-2014”* e nel progetto *“EXPO 2015”* non fossero già state completate i Servizi Veterinari le porteranno a termine nel corso del 2014.

L'intervento comprende attività di controllo igienico-sanitario, campionamento di matrici alimentari e raccolta dati inerenti i processi produttivi presso impianti non controllati nel corso dell'anno 2012/2013 con la modulistica allegata al presente piano.

## **3. Gestione delle non conformità riscontrate nel corso dell'anno 2012/2013**

In prosecuzione di quanto avviato nel corso dell'anno 2012/2013 e in coerenza a quanto pianificato nel Piano EXPO 2015 i controlli dei Servizi Veterinari sono orientati:

- alla gestione delle non conformità evidenziate nel corso del piano 2012/2013
- a verificare che l'operatore abbia ottemperato alla rimozione delle non conformità riscontrate secondo quanto pianificato

## **4. Controllo di filiera**

Analogamente a quanto svolto nel 2013 obiettivo dell'intervento è la conduzione di una attività di controllo analitica sulla materia prima, sui semilavorati e sul prodotto finito, correlando i risultati a specifici parametri produttivi e alle caratteristiche dei prodotti finiti.

Si stima sia condotto tale intervento su una percentuale di strutture pari al 10-20% degli impianti di caseificazione.

Obiettivo del controllo è l'individuazione di elementi che consentano di identificare punti critici sulla cui base redigere un manuale di buone prassi, adattato all'attività produttiva in alpeggio.

Non da ultimo va ricordata la possibilità di migliorare il livello di sicurezza dei prodotti commercializzati, valorizzando nel contempo le produzioni sia dal punto di vista merceologico che nutrizionale.

Istruzioni operative dettagliate relativamente alle modalità di intervento saranno trasmesse in successiva nota.

## **5. Registrazione dei dati**

L'attività di controllo, le evidenze, i risultati delle verifiche delle carenze pregresse e i provvedimenti adottati rispetto a tutte le attività pianificate (punto 2, 3 e 4) devono essere costantemente e puntualmente registrati nel Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI).

## **6. Integrazione dati con ARS ALIMENTARIA**

Il progetto si pone tra gli obiettivi di aggiornare costantemente le informazioni presenti nel sito “www.ars-alimentaria.it”, specifico applicativo informatico nazionale realizzato da IZSLER in collaborazione con il Ministero della Salute inerente la caratterizzazione dei processi produttivi di alimenti prodotti o trasformati, e codificare dal punto di vista quantitativo e qualitativo (merceologico, nutrizionale e soprattutto igienico sanitario) le produzioni casearie.

Nello specifico si prevede:

- integrazione dei dati raccolti con specifica applicativo nel corso del 2012 relativi alla caratterizzazione dei prodotti
- pubblicazione in Ars alimentare dell'andamento dei parametri microbiologici suddivisi per singolo impianto / alpeggio / prodotto.

## **7. Formazione**

E' prevista la prosecuzione dell'attività formativa e informativa con la collaborazione delle Amministrazioni Locali, per consentire una sempre maggiore sensibilizzazione e formazione di tutti gli operatori.

## **8. Rendicontazione esiti controlli e provvedimenti adottati**

Nelle tab. 1 e 2 è proposta una sintesi estratta da SIVI, aggiornata al 31/11/2013, dell'esito dei controlli condotti nel corso del 2012/2013 e dei provvedimenti adottati.

Si sottolinea che per la valutazione dell'attività svolta nell'ambito del “*Piano EXPO 2015 - Garantire la sicurezza alimentare e valorizzare le produzioni*” si terrà conto delle registrazioni degli interventi ed dei risultati inseriti in SIVI.

Si invitano i DPV coinvolti a verificare la congruenza dell'attività svolta e dei provvedimenti adottati con i dati registrati in SIVI e, nel caso di discordanza, provvedere a integrare il Sistema Informativo.

Si invitano le SS.LL. a voler garantire la completa e puntuale attuazione del Piano di controllo sopra illustrato.

Tab 1 – Sintesi esiti controlli e provvedimenti adottati 2012/2013 – agg 31/11/2013

ASL	n impianti di prod prodotti a base di latte in alpeggio (totali, registrati e riconosciuti insieme) evidenziati almeno una non conformità nel corso del 2012 e 2013	n° non conformità 2012 -2013	PROVVEDIMENTI 2012/2013									impianti della colonna B in cui le non conformità sono state totalmente risolte (2012-2013)	impianti della colonna B in cui le non conformità non sono state totalmente risolte (2012-2013)	impianti della colonna B in cui nessuna non conformità è stata risolta (2012-2013)
			Prescrizioni	Sospensione qualifica	Revoca qualifica	Sospensione / ritiro riconoscimento	Sospensione delle operazioni /chiusura in toto o in parte dello stabilimento	Restrizione/ Divieto immissione sul mercato	Sequestro	Sequestro amministrativo	Altro			
A.S.L. di Brescia	42	83	25	1		8					10	5	2	35
A.S.L. di Como	15	26	14	1			1					6	4	5
A.S.L. di Lecco	12	24	7							1		5	1	6
A.S.L. di Bergamo	63	92	62			2			1		1	30	7	26
A.S.L. di Sondrio	142	680	150								3	18	36	88
A.S.L. di Vallecarnonica	53	153	76		1	2		1			2	23	17	13
<b>TOTALE</b>	<b>327</b>	<b>1058</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>87</b>	<b>67</b>	<b>173</b>

Tab. 2 – dettaglio non conformità riscontrate – agg 30/11/2013

ASL	n impianti di prod prodotti a base di latte in alpeggio (totali, registrati e riconosciuti insieme) evidenziati almeno una non conformità nel corso del 2012 e 2013	n° non conformità 2012 -2013	Controllo animali indesiderati	di cui risolte	Procedure sanificazione non SSOP	di cui risolte	Manutenzione impianti/attrezzature	di cui risolte	Potabilità acqua	di cui risolte	Sistema di tracciabilità	di cui risolte	Igiene alimenti/stato conservazione	di cui risolte
A.S.L. di Brescia	42	83	2	1	2		19	2	39	4	1	1	1	
A.S.L. di Como	15	26					9	3	9	6	1	1	1	
A.S.L. di Lecco	12	24	1	1			11	3	4	3	1			
A.S.L. di Bergamo	63	92			3	2	62	31	6	3				
A.S.L. di Sondrio	142	680	48	11	11	7	201	39	101	20	1		9	
A.S.L. di Vallecarnonica	53	153	9	9	5	4	91	36	9	5	1	1		3
<b>TOTALE</b>	<b>327</b>	<b>1058</b>	<b>60</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>393</b>	<b>114</b>	<b>168</b>	<b>41</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>3</b>

ASL	Marchiatura / etichettatura a prodotti	di cui risolte	Percorsi prodotti e personal e interno	di cui risolte	Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	di cui risolte	Campionamento acque destinate al consumo umano	di cui risolte	Procedura gestione N.C.	di cui risolte	Analisi dei pericoli (HA)	di cui risolte	SSOP operative	di cui risolte	Gestione rifiuti e acque reflue	di cui risolte
A.S.L. di Brescia	1		2		16											
A.S.L. di Como					2		4	4								
A.S.L. di Lecco					6	1			1							
A.S.L. di Bergamo					17	8			3		1	1				
A.S.L. di Sondrio	2	1	1	1	264	79	5	1	6				1		3	
A.S.L. di Vallecmonica	1	1			16	7			1				3	2	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>321</b>	<b>95</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

ASL	Bollatura sanitaria	di cui risolte	Igiene del personale	di cui risolte	Gestione CCP	di cui risolte	Igiene alimenti/ stato conservazione	di cui risolte	Formazione personale	di cui risolte	Benessere animale	di cui risolte	Controllo temperature	di cui risolte	Individuazione punti critici di controllo (CCP)	di cui risolte	Campionamento alimenti e bevande compresi materiali a contatto	di cui risolte
A.S.L. di Brescia																		
A.S.L. di Como																		
A.S.L. di Lecco																		
A.S.L. di Bergamo																		
A.S.L. di Sondrio	5	1	17	8	5	3												
A.S.L. di Vallecmonica					1	1	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>