

# SCHEDE DI CONTROLLO AZIENDALI PER L'APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI COMUNITARI DI IGIENE NELLA FILIERA LATTE

## ***DAIRY FARM PLANNING FOR THE RECEIPE OF EU RULES ON THE HYGIENE OF FODDSTUFFS***

Brajon G.<sup>1</sup>, Mugnaioni M.1, Dal Prà A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

<sup>2</sup> Dipartimento di Scienze Zootecniche, Università degli Studi di Firenze

### **SUMMARY**

A shift promoted by Regione Toscana have arranged productive dairy farm guidelines for the application of Reg. CE 852/2004. The document defines risk assessment management and obligation. For guidelines drafting we used: dairy production system flow-chart, chemical, physical, microbiological risk, and check list. Milk dairy production was divided into four stages: animal health and welfare, nutrition and watering regime, environment, milking hygiene and milk storage.

### **Key words**

*Reg. CE 852-853/2004, milk production, hygienic rules.*

La Regione Toscana con apposita delibera ha istituito nel giugno 2006 la Consulta Regionale per la Sicurezza Alimentare (CO.RE.S.A.) per governare l'interfaccia relazionale con i consumatori e le Organizzazioni sindacali e di categoria. Compiti del CO.RE.S.A. sono:

- a) sviluppo delle politiche di semplificazione delle procedure di settore;
- b) definizione di un sistema di comunicazione in caso di allerte alimentari;
- c) definizione di linee guida per i produttori di alimenti.

Nell'ambito di quest'ultimo compito un apposito gruppo di lavoro ha predisposto linee guida per i produttori primari di latte crudo interessati all'applicazione dell'allegato I parte A del Regolamento CE 852/2004. Sono stati così definiti gli obblighi, ovvero le azioni obbligatorie e/o consigliate per raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare alla

produzione primaria di latte crudo e per la corretta applicazione del risk assessment.

Nel predisporre le linee guida ci si è avvalsi dei seguenti strumenti: diagrammi di flusso della produzione di latte crudo, valutazione del rischio chimico, fisico e microbiologico, schede di controllo per la gestione del rischio, liste di controllo come strumento di audit per la verifica del sistema. La produzione primaria di latte crudo è stata suddivisa in maniera schematica in quattro fasi a ciascuna delle quali corrisponde una scheda di controllo: 1) salute e benessere animale, 2) alimentazione ed abbeveraggio, 3) ambiente, 4) igiene della mungitura e conservazione del latte. Per ciascuna scheda di controllo sono descritti gli obiettivi e la normativa ai quali essi si riferiscono, le azioni che gli allevatori devono mettere in atto per raggiungere gli obiettivi e le modalità di registrazione attuate per dare evidenza della gestione del rischio.

Le schede di controllo, basate su schemi semplici, chiare e facilmente comprensibili dagli allevatori sono risultate un utile strumento per applicare in maniera corretta ed uniforme la normativa sul territorio toscano, inoltre, dopo essere state provate in azienda da alcuni operatori, si sono dimostrate un valido supporto per l'attività di controllo esercitata dall'Autorità Sanitaria Locale.

## **BIBLIOGRAFIA**

- 1) Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- 2) Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- 3) Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano"
- 4) Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"
- 5) Regolamento CE n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2003 "che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi"