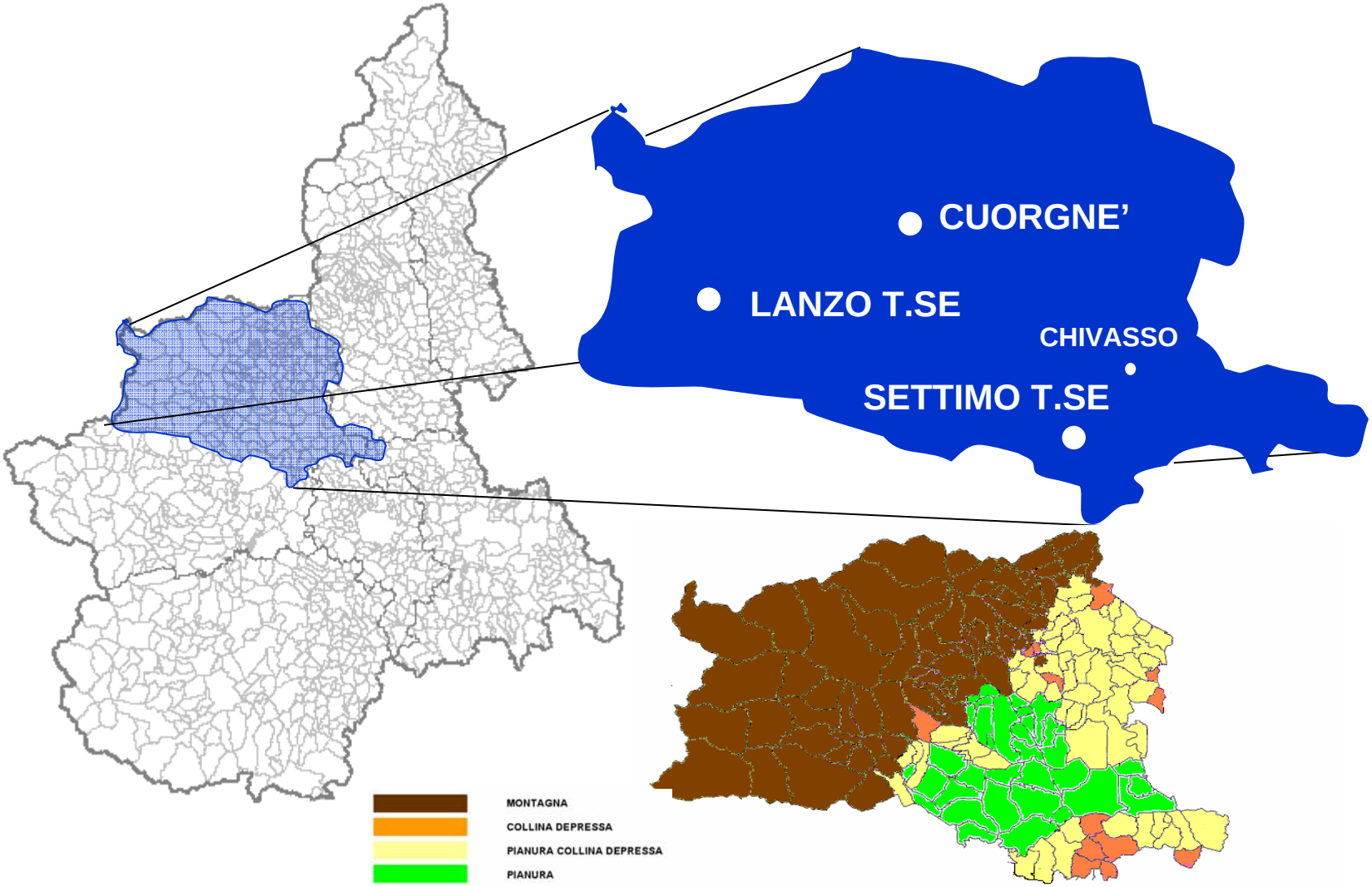
S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Direttore: dr. Giovanni Mezzano

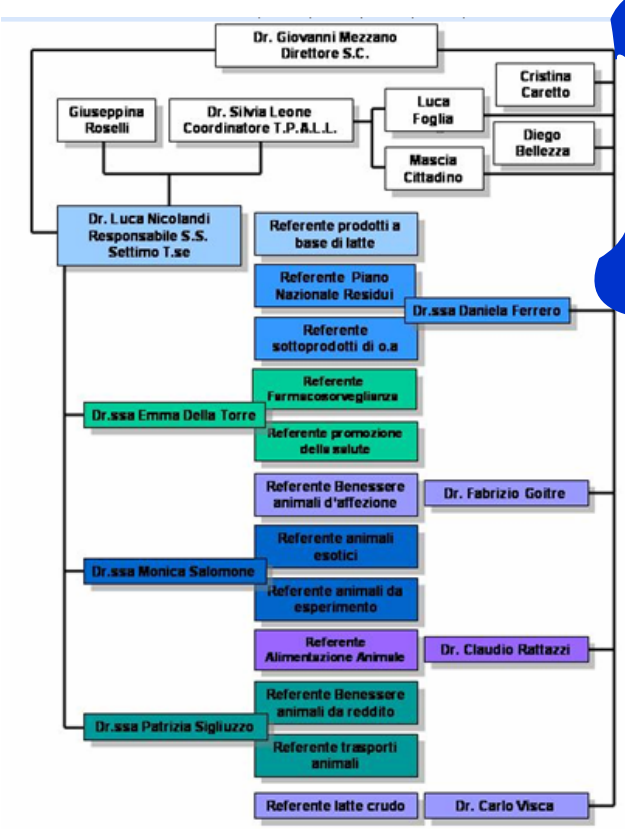
ARTICOLAZIONE TERRITORIALE E SEDI



DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

- 2 Veterinari
- 1 Tecnico prevenzione
- 1 Amministrativo

- 1 Direttore SC
- 2 Veterinari
- 1 Tecnico prevenzione
- 1 Amministrativo



- 1 Veterinario
- 1 Tecnico prevenzione

- 1 Responsabile SS
- 2 Veterinari
- 2 Tecnico prevenzione
- 1 Amministrativo

PATRIMONIO ZOOTECNICO/PRODUTTIVO (1/2)

ZONA	PIANURA		PIANURA-COLLINA DEPRESSA		COLLINA		MONTAGNA		TOT. ASL TO4
AZIENDE BOVINE	823	36%	600	26%	79	3%	810	35%	2312
AZIENDE OVICAPRINE	273	23%	257	22%	53	4%	605	51%	1189
AZIENDE SUINE	76	32%	109	45%	6	2%	50	21%	242
AZIENDE AVICOLE > 250 capi	21	57%	15	40%	1	3%	0	0%	38
AZIENDE SPECIE MINORI	18	34%	13	24%	1	2%	21	40%	53

AZIENDE BOVINE	2312
AZIENDE PRODUZIONE LATTE	357
DISTRIBUTORI LATTE CRUDO	28

bovini, ovini e caprini (12-13% patrimonio regionale) in buona parte nelle zone montagna/collina (oltre 40%)

PATRIMONIO ZOOTECNICO/PRODUTTIVO (2/2)

STABILIMENTO	LANZO TORINESE	SETTIMO TORINESE	CUORGNE'	TOTALE
CASEIFICI RICONOSCIUTI	34	5	76	115
CASEIFICI REGISTRATI	66	1	18	85
SEZIONAMENTI PRODOTTI A BASE DI LATTE	7	3	4	14
DEPOSITI	2	23	5	28
MANGIMIFICI	3	2	7	12
REGISTRAZIONI 183	600	1196	1600	3396
SOTTOPRODOTTI	0	2	3	5

- **25 % circa delle mandrie praticano l'alpeggio**
- **elevato numero caseifici (18% circa del patrimonio regionale)**
- **livello di scambi di merci di interesse veterinario elevato con particolare riferimento ai prodotti a base di latte**

FREQUENZE DI CONTROLLO (1/2)

- Il **PNAA** è finalizzato alla tutela della salute umana ed animale, e garantisce un controllo sugli alimenti destinati alla **alimentazione degli animali**, da reddito e da affezione, secondo quanto prescritto dai Reg. CE 178/02 e 882/04.
- Il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (**PNR**) viene annualmente presentato dal Ministero della Salute alle Regioni e da queste alle ASL, con la programmazione e le indicazioni sul numero dei **campioni da effettuare** e le tipologie di animali/alimenti da sottoporre a campionamento e le molecole o i **residui da ricercare**.
- Il **PIANO BENESSERE** prevede la verifica delle **condizioni di detenzione** degli animali da reddito comprende allevamenti di ovaiole, suini e vitelli, bovini da riproduzione, bovini da latte, bovini da ingrasso, equini, polli da carne e tacchini, ovaiole, conigli, ovicaprini, parchi faunistici.
- L'attività di **FARMACO SORVEGLIANZA** prevede un sopralluogo all'anno in tutti gli allevamenti autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari e in percentuale sugli allevamenti che utilizzano **medicinali veterinari**

*Le verifiche sul corretto uso del farmaco (controllo dei registri, delle registrazioni, della corretta detenzione delle ricette ecc…) eseguiti **contestualmente** con altri controlli, sul benessere animale, sulla produzione del latte o in occasione di campionamenti per il PNR o il PNAA*

SETTORE LATTIERO CASEARIO

FREQUENZE DI CONTROLLO (2/2)

Tipologia produttiva		Livello del rischio	ATTIVITA' ISPETTIVA	ATTIVITA' DI AUDIT
Stabilimenti maggiori	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte >2.000.000 lt/anno	Alto	bimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	trimestrale	
		Medio C.R. <37	quadrimestrale	biennale
		Basso	semestrale	
Stabilimenti medi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno con >5 addetti alla lavorazione	Alto	trimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	quadrimestrale	
		Medio C.R. <37	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti medi	Impianti riconosciuti di riconfezionamento e stagionatura con >5 addetti alla lavorazione	Alto	quadrimestrale	annuale
		Medio	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti minori	Stabilimenti riconosciuti con <5 addetti alla lavorazione; impianti di riconfezionamento e stagionatura e stabilimenti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno	Alto	annuale	annuale
		Medio	18 mesi	biennale
		Basso	biennale	triennale
Alpeggi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte in alpeggio	Alto	stagionale	qualora necessario
		Medio	ogni 2 stagioni	
		Basso	ogni 3 stagioni	

PIANI SPECIALI – 2012/2013

- Piano di controllo aflatossine dedicato al monitoraggio delle micotossine in latte, derivati del latte e alimenti per animali da latte
- Piano di monitoraggio dei Siti di Interesse Nazionale a rischio contaminazione ambientale che valuta il livello di inquinamento ambientale di metalli pesanti, diossine e PCB
- Piano di farmacosorveglianza destinato al controllo dell'utilizzo, negli allevamenti produttori di latte, di farmaci a base di chinolonici, sulfamidici e tetracicline
- Piano di monitoraggio degli allevamenti produttori di latte crudo d'asina destinato a fasce di consumatori a rischio
- Piano di controllo del benessere animale nelle galline ovaiole e nei polli da carne
- Piano di controllo del benessere dei vitelli attraverso il campionamento del colostro
- Piano di controllo delle microimprese della filiera lattiero casearia attraverso procedure semplificate

ATTIVITA' INTEGRATE

- ispezione presso macelli siti in località disagiate
- visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello (compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione dell'Area C);
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione (effettuati da operatori di Area C negli allevamenti e da operatori di Area B nei macelli);
- attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte (un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi);
- sopralluoghi conseguenti ad esposti ed audit in allevamenti;
- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (gestione MTA);
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata);
- attività di vigilanza sulle aree mercatali
- piano annuale audit trasversali

DATI ATTIVITA' 2012 (1/3)

PNAA

GRUPPO MOLECOLE	TIPO DI PIANO	PROGRAMMATO	EFFETTUATO	NUMERO DI NON CONFORMITA'
PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI	SORVEGLIANZA	1	1	0
	VIGILANZA	33	33	0
	VIGILANZA (EXTRAPNAA)	5	5	0
BSE	SORVEGLIANZA	19	19	0
	VIGILANZA	27	29	0
MULTIRESIDUO COCCIDIOSATICI	VIGILANZA (EXTRAPNAA)	2	3	0
DIOSSINE E PCB	SORVEGLIANZA	9	9	0
	VIGILANZA	0	0	0
MICOTOSSINE	SORVEGLIANZA	5	5	0
	VIGILANZA	2.5	2.5	0
METALLI PESANTI E CONTAMINANTI AMBIENTALI	SORVEGLIANZA	12	12	0
ARSENICO, SELENIO e MERCURIO	VIGILANZA (EXTRAPNAA PET-FOOD)	2	2	0
SALMONELLE	SORVEGLIANZA	9	9	1
	VIGILANZA	4	4	0
	PET-FOOD	1	1	0
OGM	SORVEGLIANZA	2	2	0
	VIGILANZA	3	3	0

PNR

PNR			
sostanze anabolizzanti e sostanze non autorizzate	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	103	93	0

EXTRA PNR - METODICA MULTIRESIDUO			
METODICA MULTIRESIDUO sostanze anabolizzanti e non autorizzate	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	19	19	0

PNR - TEST ISTOLOGICO			
TEST ISTOLOGICO sostanze anabolizzanti e non autorizzate	n. allevamenti/partite programmati	n. allevamenti/partite effettuati	n. non conformità
	7	7	2

PNR			
sostanze autorizzate (farmaci veterinari)	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	108	86	0

PNR			
contaminanti di origine chimica (DIOSSINE e PCB)	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	10	10	0

PNR			
contaminanti di origine chimica (metalli pesanti)	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	11	11	0

PNR			
contaminanti di origine biologica (micotossine)	n. campioni programmati	n. campioni effettuati	n. non conformità
	7	7	0

DATI ATTIVITA' 2012 (2/3)

BENESSERE ANIMALE

SPECIE	n. di allevamenti da controllare	n. di allevamenti controllati
BOVINI DA CARNE > 50 capi	4	25
BOVINI DA LATTE > 50 capi	27	34
BOVINI MISTA > 50 capi	11	11
BUFALI	0	0
VITELLI	0	0
SUINI > 40 CAPI	11	11
OVICAPRINI > 50 CAPI	11	14
OVAIOLE	4	4
POLLI DA CARNE	3	5
TACCHINI	1	1
STRUZZI	1	0
CONIGLI	1	1
EQUINI DA CARNE	0	0
PESCI	1	1
TOTALE	75	107

PIANO **REGIONALE** BENESSERE ANIMALE

SPECIE	n. di allevamenti da controllare	n. di allevamenti controllati
VITELLI*	0	0
OVAIOLE **	4	4
SUINI> 40 CAPI ***	11	11
TOTALE	15	15

FARMACOSORVEGLIANZA

n. operatori	n. ispezioni programmate	n. ispezioni effettuate
5708	230	236

FARMACO VETERINARIO	
n. ricette pervenute	5972
n. ricette in deroga	0
n. irregolarità riscontrate	0

MANGIMI MEDICATI	
n. ricette pervenute	688
n. ricette in deroga	34
n. irregolarità riscontrate	0

DATI ATTIVITA' 2012 (3/3)

PIANO LATTE INIBENTI	n. di prelievi programmati	n. di prelievi effettuati
SULFAMIDICI	2	2
TETRACICLINE	21	21
CHINOLONICI	19	19

LATTE ALLA STALLA		
N.º ALLEVAMENTI 853/2004	numeri di controlli ciclo completo programmati	numeri di controlli ciclo completo effettuati
357	72	135

LATTE ALLA STALLA		
N.º ALLEVAMENTI ALTA QUALITA'	numeri di controlli programmati	numeri di controlli effettuati
54	54	54

LATTE ALLA STALLA	
n. di controlli su sospetto o segnalazione per escludere la presenza di antibiotici nel latte	numeri di controlli effettuati
	3

LATTE ALLA STALLA	
n. di controlli presso le aziende sforanti per escludere presenza di patogeni nel latte	numeri di controlli effettuati
	20

PIANO REGIONALE LATTE CRUDO DISTRIBUTORI				
N. aziende con distributori	n. distributori	n. di prelievi programmati	n. di prelievi effettuati	n. non conformità
19	28	56	56	1

PIANO REGIONALE LATTE CRUDO DISTRIBUTORI		
controlli conoscitivi in tank in azienda	n. di prelievi effettuati	n. non conformità
19	19	0

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

n. aziende registrate	n. audit programmati	n. di audit effettuati	n. ispezioni programmate	n. ispezioni effettuate
99	0	0	51	59

n. aziende riconosciute	n. audit programmati	n. di audit effettuati	n. ispezioni programmate	n. ispezioni effettuate
161	30	30	200	217

n. campioni microbiologici criteri sicurezza alimentare (Reg. 2073/2005)	n. campioni programmati	n. campioni effettuati
	32	56

n. campioni parametri batteriologici e chimici (fosfatasi) alla produzione	n. campioni programmati	n. campioni effettuati
	10	10

n. alpeggi	n. controlli effettuati
49	12

ANNO		2011	2012	Δ
Ispezioni		515	510	5
Prescrizioni		303	94	209
Non Conformita	Strutturali	35	25	10
	Materie Prime	16	10	6
	Pulizia	14	6	8
	Prodotti Finiti	12	1	11
	Gestione Temperatura	10	0	10
	Gestione CCP	10	0	10

L'analisi delle principali non conformità evidenzia un miglioramento della attraverso la riduzione delle prescrizioni e la riduzione generale delle non conformità (sebbene le principali mantengano il loro peso all'interno della categoria di riferimento).

ATTIVITA DI COMUNICAZIONE

A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale di Ciriè, Chivasso e Ivrea

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.S. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ANIMALI

PROGETTO FORMAZIONE TITOLARI CASEIFICI ARTIGIANALI E AZIENDALI

"II° corso di secondo livello per titolari di caseifici artigianali e aziendali"

Le linee guida comunitarie per l'applicazione dell'HACCP (16/11/05) sottolineano come "*la formazione in materia di HACCP del personale delle imprese del settore alimentare deve essere adeguata alla natura e alle dimensioni dell'impresa*" possa essere ottenuta attraverso iniziative "*promosse dalle organizzazioni professionali o dalle competenti autorità*".

Proprio per questo il questo Servizio in collaborazione con Agroform, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino APA Torino e Coldiretti organizza, per il terzo anno successivo, questo corso con l'obiettivo di continuare a migliorare gli aspetti gestionali ed igienici delle modalità di produzione dei caseifici aziendali e artigianali con ricaduta diretta sulle condizioni igieniche dei prodotti a base di latte.

Obiettivo generale

Supportare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare per i prodotti lattiero caseari ottenuti nei caseifici aziendali e artigianali.

Obiettivi specifici

- individuare un momento formativo a carattere periodico per gli operatori dei caseifici aziendali e artigianali,
- fornire informazioni sugli aspetti relativi alle attività di produzione aziendale supportati da motivazioni tecniche complete,
- migliorare gli aspetti gestionali ed igienici delle modalità di produzione dei caseifici aziendali e artigianali con ricaduta diretta sulle condizioni igieniche dei prodotti a base di latte,
- informare in merito ai contenuti della D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa",
- diffondere obiettivi e risultati dei controlli ufficiali effettuati.

Destinatari

Titolari e/o casari dei caseifi

Sede

Sala riunioni Coldiretti –

Data

27 novembre 2013 dalle

Iscrizioni e informazio

Per partecipare al corso telefonare al numero 0119893904 dal Lunedì al Ve
scrivere all'indirizzo email sresciviresc@asl4.piemonte.it.

Programma

ORARIO	ARGOMENTO	RELATORE
9.00 – 9.40	Vacca, pecora e capra: differenti modalità di trattare il latte in produzione	Guido Tallone
9.40 – 10.20	Qualità del latte: differenze di specie	Luca Varetto
10.20 – 11.00	Controllo ufficiale nelle microimprese	Luca Nicolandi
11.00 – 11.10	PAUSA CAFFE'	
11.10 – 11.50	Formaggi e vendita diretta: aspetti normativi	Mauro DAvoni
11.50 – 12.30	Etichettatura dei prodotti lattiero caseari di azienda agricola	Paolo Vittone
12.30 -13.00	Evoluzione delle non conformità e loro risoluzione	Daniela Ferrero

Note

Al termine del corso, gratuito, verrà rilasciato un attestato di frequenza atto
ad attività di formazione relativa al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza

ENTE
Agroform
APA Torino
ASL TO 4
Coldiretti
Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino
ASL TO 4

Programma di formazione continua caseifici aziendali ASL TO 4