

REGIONE DEL VENETO



ULSS 1
DOLOMITI



SANITA' PUBBLICA nella FILIERA del LATTE CRUDO

*Funzione e ruolo delle autorità sanitarie competenti
nella filiera del latte a tutela delle produzioni e a
garanzia della salute pubblica*



ANDREA GAZZETTA

Dirigente Medico Veterinario AULSS 1 - Dolomiti

Presidente Ordine Medici Veterinari Belluno

Food Safety Manager



Chi sono?

Formazione

- ▶ **Laurea in Medicina Veterinaria (5 anni)**
- ▶ **Corso perfezionamento in igiene e sicurezza alimentare (1 anno)**
- ▶ **Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (3 anni)**
- ▶ **Specializzazione in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati (3 anni)**
- ▶ **Master in Lean Healthcare Management (1 anno)**
- ▶ **Master in Food Safety Management (1 anno)**
- ▶ **Specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche (in corso)**
- ▶ **Master di formazione manageriale per direzione sanitaria e direzione struttura complessa (in corso)**
- ▶ **65 corsi di formazione con crediti ECM**

Esperienza lavorativa

- ▶ **Analista laboratorio microbiologia alimentare**
- ▶ **Consulente HACCP e ISO in ambito agroalimentari**
- ▶ **Auditor qualificato 1^a e 2^a parte**
- ▶ **Docente corsi HACCP, igiene e sicurezza alimentare**
- ▶ **Responsabile Assicurazione Qualità 2 multinazionali in ambito ristorazione collettiva (scolastica e ospedaliera)**
- ▶ **Socio titolare e direttore scientifico laboratorio accreditato analisi e consulenza igienico sanitaria**
- ▶ **Dirigente Medico Veterinario area B ULSS 7 Pedemontana (Regione Veneto)**
- ▶ **Dirigente Medico Veterinario area B ULSS 1 Dolomiti (Regione Veneto)**

PROFILO MICROBIOLOGICO DEL LATTE BOVINO CRUDO VENDUTO PER CONSUMO UMANO DIRETTO IN VENETO

MICROBIOLOGICAL QUALITY OF BOVINE RAW MILK FOR HUMAN CONSUMPTION IN NORD-EASTERN ITALY

Giaccone V.¹, Ferioli M.², Paiusco A.², Miotti Scapin R.¹, Gazzetta A.¹

¹Dipartimento di Sanità Pubblica, Patologia comparata e Igiene veterinaria, Padova; ²Laboratorio EptaNord, Conselve, Padova

Summary – In Italy there are even more people which like drink raw milk, because of their nutritional value. In Northern Italy there is by now a real mushroom growth of self-service automatic vending machines. Milk from healthy cows contains relatively few bacteria and the health risk from drinking raw milk would be minimal. However, milk is a natural food that has no protection from external contamination and can be contaminated easily after milking. From September 2006 and February 2007 we analyzed 39 samples of raw milk sold at quite all the self-service automatic vending machines existing in Veneto, for better understanding the real bacteriological quality of this kind of raw product. *Salmonella*, *L. monocytogenes* nor enterotoxigenic *S. aureus* were never isolated. In 1 sample a strain of O157:H7 *E. coli* was isolated and in other 3 samples low charges of *Campylobacter jejuni* have been measured. Total viable count, somatic cell count and the numbers of total and faecal coliforms confirm the good quality of the bovine raw milk sold in Veneto, but careful attention is to be done to the refrigeration temperatures of milk during selling.



piccole produzioni locali veneto

Regione del Veneto

Alessandra Amorena

Direzione Prevenzione, sicurezza alimentare, veterinaria – U.O. Sicurezza alimentare
Tel. 041 2791304
E-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it

Responsabile di progetto

Luca Buffon

AULSS2 – Servizio veterinario
Tel. 320 4731451
E-mail: luca.buffon@aulss2.veneto.it

Referenti AULSS

AULSS 1

Referente servizio veterinario
Andrea Gazzetta
Tel. 338 4914657
E-mail: ppl@aulss1.veneto.it

Gruppo di lavoro

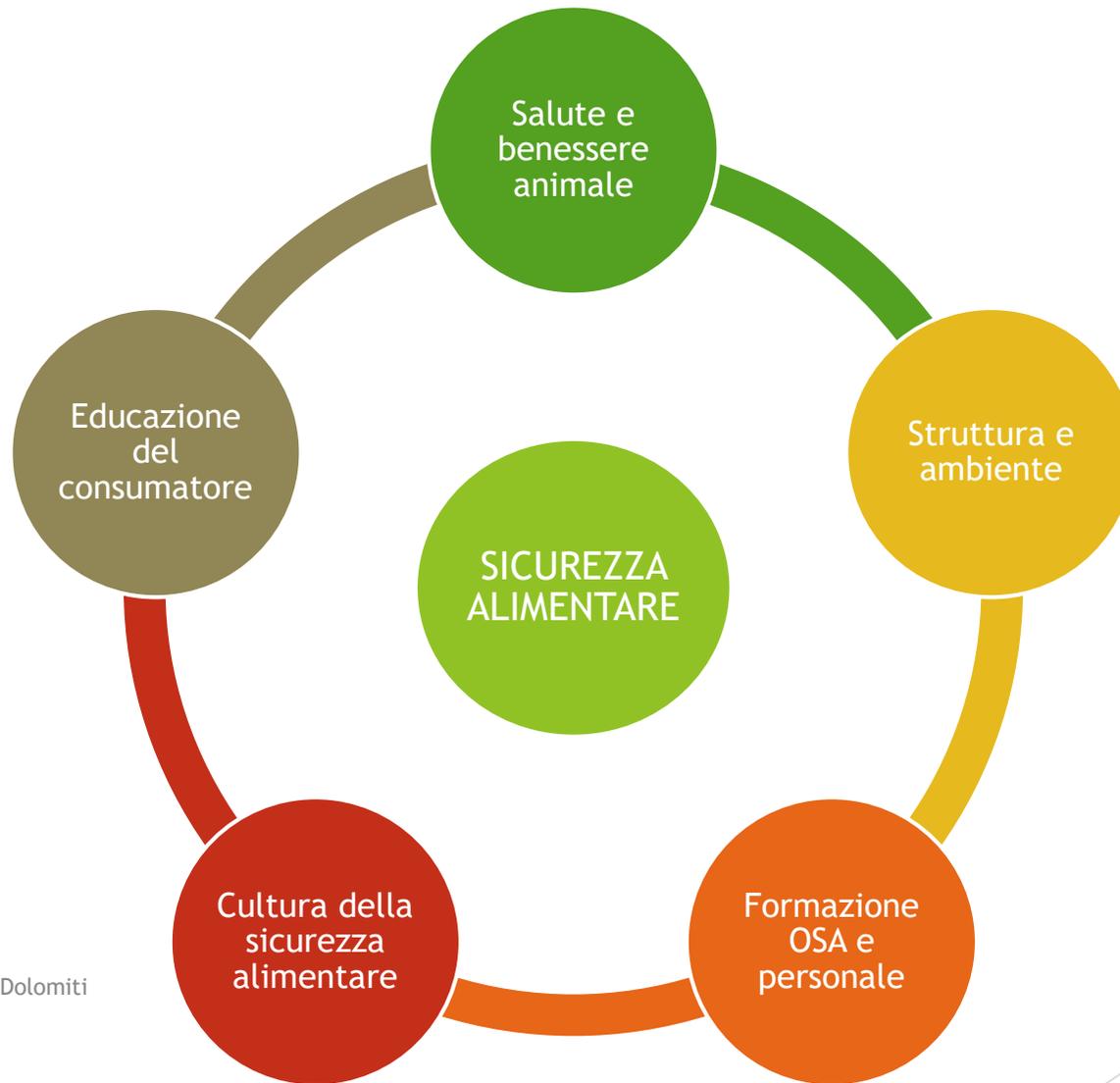
Alessandra Amorena

Antonia Ricci
Luca Buffon
Andrea Cereser
Elisa Finco
Michela Favretti
Andrea Gazzetta
Simone Belluco
Alberto Zampiero
Rossella Carolo

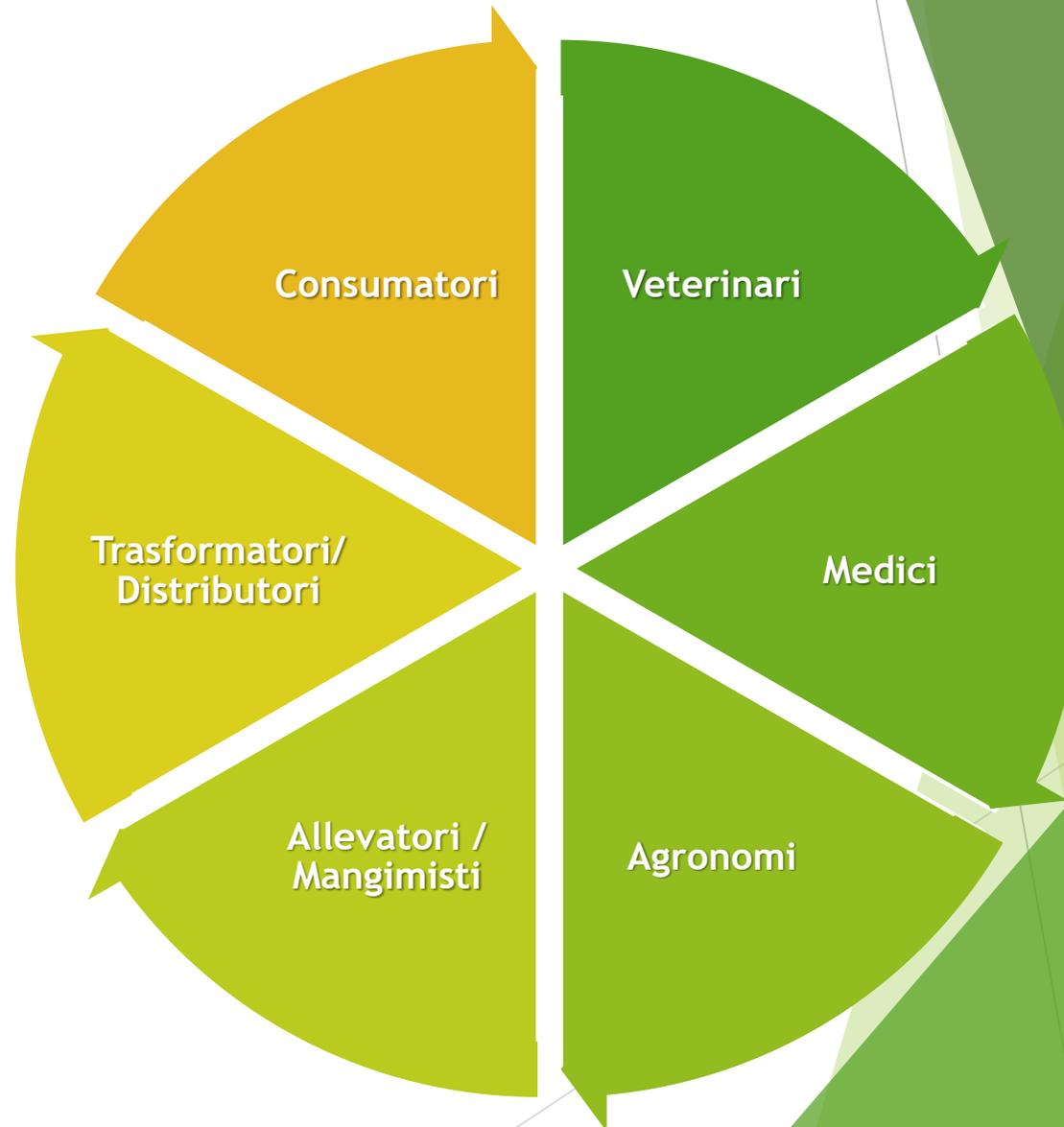
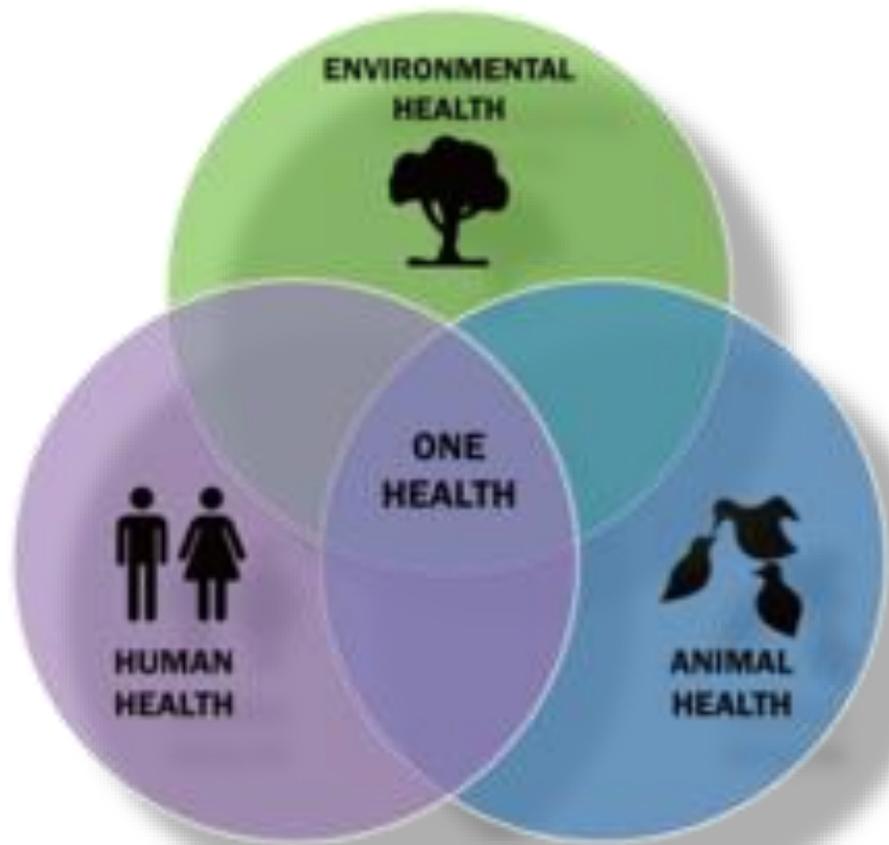
AULSS 2

Referente servizio veterinario
Fabiano Carraro
Tel. 0422 323732 – 333 3360359
E-mail: ppl@aulss2.veneto.it

Fattori che condizionano la sicurezza igienico sanitaria del prodotto finito



Garanzia della sicurezza alimentare



GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- CONTROLLI UFFICIALI - **AUTORITA' SANITARIA**

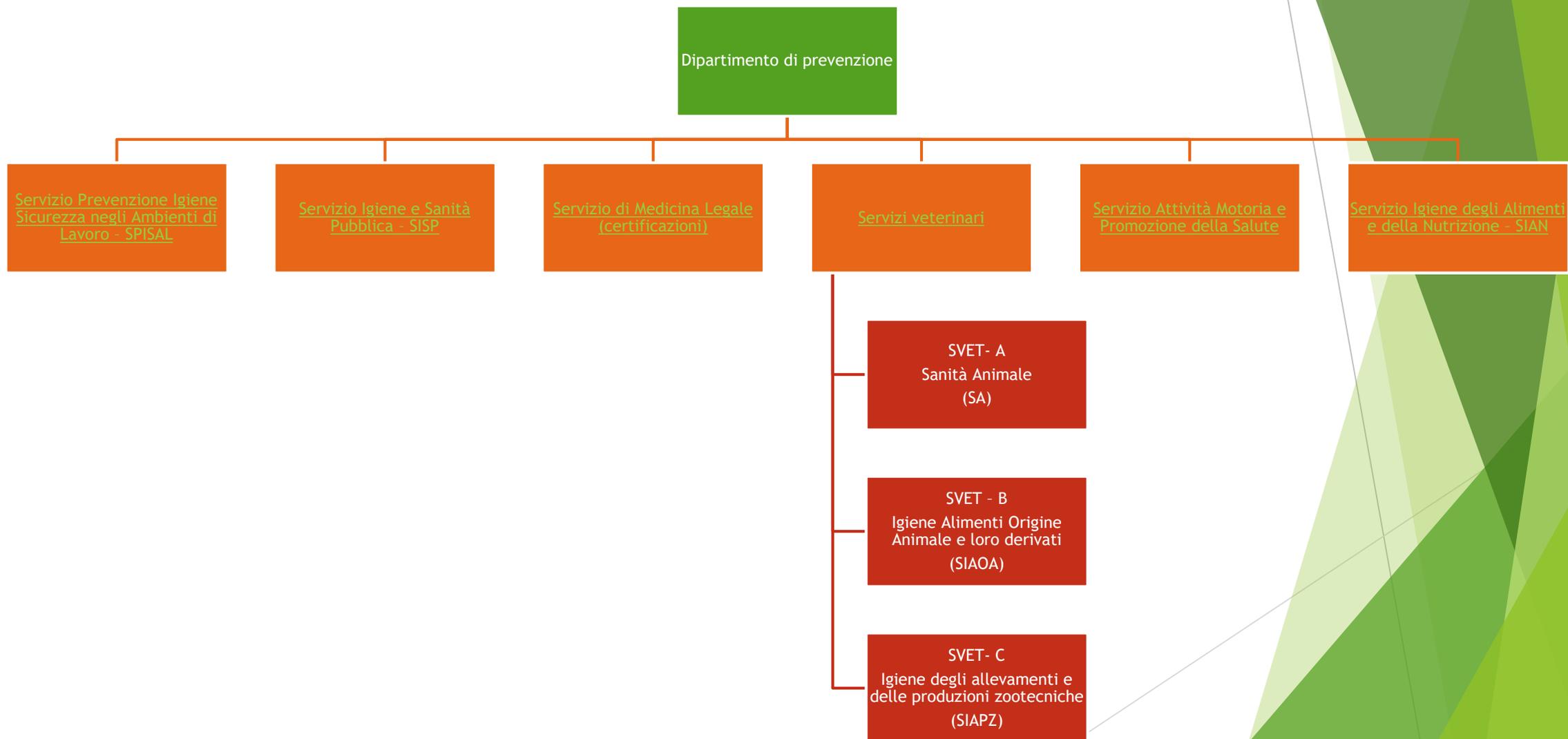
2

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA

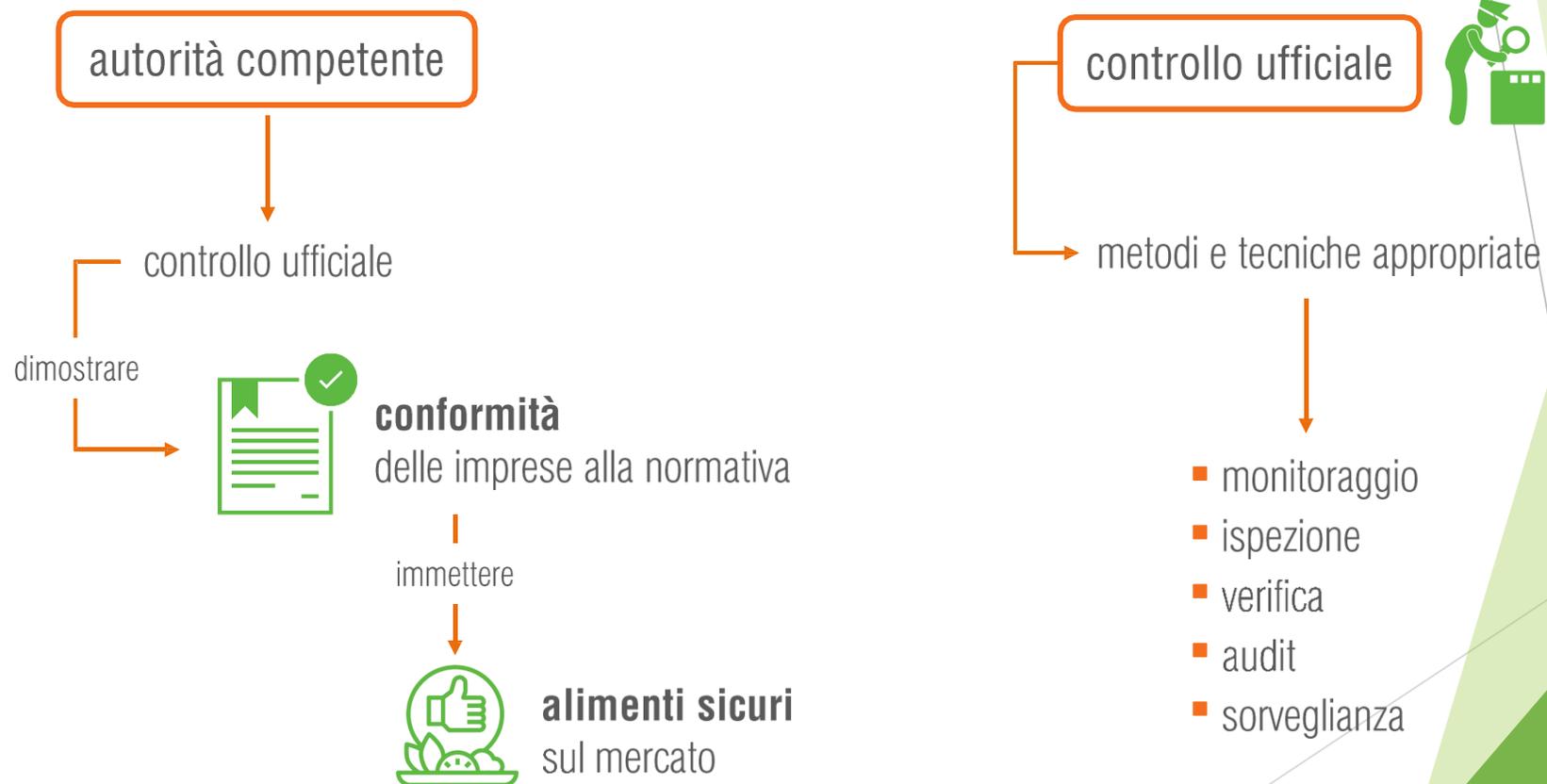
3

- EDUCAZIONE SANITARIA - CONSUMATORI

Dipartimento di prevenzione nelle ulss



IL RUOLO DELL' A.C.



ispezione



- verifica la conformità
- si concentra sulle cose
- usa soprattutto la vista
- consente di esprimere un giudizio sul presente



audit



prevede pianificazione e comunicazione dal responsabile dell'audit all'OSA
verifica conformità ed efficacia
si concentra soprattutto sui processi che generano le cose
usa tutti gli organi di senso
svolge interviste al personale
si preoccupa soprattutto del futuro, utilizzando i dati del passato e del presente



Il Ruolo della Sanità Pubblica nell'Ottica "One Health": ispezione in campo (1/3)

Sanità
animale
(SVET- SA)

1. Stato di salute degli animali (prevenzione e controllo delle zoonosi)
2. Anagrafe animale
3. RegISTRAZIONI:
 - la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
 - i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
 - l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
 - i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
 - tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale.

Il Ruolo della Sanità Pubblica nell'Ottica "One Health": ispezione in campo (2/3)

Igiene della trasformazione (SVET -SIAOA)

- Verifica autorizzazione sanitaria
- Esame dei sistemi di controllo posti in atto dall'OSA e dei risultati ottenuti
- Ispezione (e igiene) dei locali, uffici, attrezzature, macchinari, installazioni
- Ispezione di materie prime, semilavorati, prodotti finiti
- Ispezione di MOCA
- Verifica dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- Controlli delle condizioni igieniche generali/particolari
- Valutazione documenti e procedure in materia di buone prassi igieniche (GHP) e HACCP
- Esame di materiale scritto e di altre registrazioni (schede di registrazione)
- Interviste con gli OSA ed il loro personale
- Lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli OSA
- Controlli effettuati con strumenti propri per verificare le misure degli OSA
- Valutazione analisi e rispetto piano analitico
- Identificazione prodotti/lotti
- Tracciabilità/Rintracciabilità del prodotto
- Valutazione igiene e formazione degli operatori settore alimentare (OSA)

Il Ruolo della Sanità Pubblica nell'Ottica "One Health": ispezione in campo (3/3)

Igiene della mungitura (SVET -SIAPZ)

- Igiene degli allevamenti (benessere animale, gestione degli effluenti, uso responsabile di antibiotici)
- Procedure di mungitura e conservazione (igiene degli operatori, sanificazione delle attrezzature)
- Grado di pulizia mammelle
- Pulizia ed integrità guaine tettarella
- Regolatore del vuoto e impostazione fasi del ciclo di pulsazione
- Fase di attacco/stacco gruppo mungitore
- Tempi e sequenze della fase di mungitura:
 - 1.Modalità utilizzo guanti
 - 2.Predipping
 - 3.Pulizia e asciugatura capezzolo
 - 4.Sgropo e controllo primi getti
 - 5.Attacco gruppi mungitori
 - 6.Posizionamento corretto gruppo/capezzolo
 - 7.Postdipping
 - 8.Sosta in piedi dell'animale dopo mungitura

Risultanze dei controlli ufficiali



Risultanze di ispezione: *esempio pratico*

Struttura: malga 1

- ▶ Struttura di recente ristrutturazione dotata di impianto fotovoltaico
- ▶ Animali di proprietà (singolo allevamento)
- ▶ Conduttrice è allevatrice
- ▶ Ottima formazione (ex microbiologa)
- ▶ Tracciabilità e identificazione dei lotti
- ▶ Buona pulizia degli impianti e delle attrezzature
- ▶ Esecuzione analisi previste da piano e corretta gestione schede di registrazione

Struttura: malga 2

- ▶ Struttura obsoleta e fatiscente priva di energia elettrica e acqua
- ▶ Animali NON di proprietà provenienti da diversi allevamenti (contributo pascolo)
- ▶ Conduuttore è allevatore stagionale
- ▶ Mancata tracciabilità di alcuni dei prodotti e schede di registrazione non aggiornate
- ▶ Mancanza di un piano di autocontrollo



GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITA' SANITARIA

2

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - **OSA**

3

- EDUCAZIONE SANITARIA - CONSUMATORI

Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

- ▶ Concetto ampio; corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni da parte dell'Operatore del settore alimentare (OSA)
- ▶ L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

SISTEMA H.A.C.C.P.

- ▶ L'HACCP è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata; è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.
- ▶ È **obbligatorio** solo per gli Operatori dei settori **post-primari**.

Compiti e responsabilità OSA



Consigli e Strumenti di gestione e prevenzione per l'OSA

PREVENZIONE

- Igiene e tecniche di mungitura
- Igiene OSA
- Acqua
- Formazione OSA

TECNOLOGIA CASEARIA

- T° stoccaggio
- T° lavorazione
- Tempi di lavorazione
- Siero innesto
- Fermenti
- Stagionatura

TECNOLOGIA IMPIANTISTICA

- Cloratore / UV per acqua
- Tank refrigerato
- Manutenzione gruppi mungitori
- Trattamenti termici

AMMINISTRATIVA

- Manuale HACCP
- Schede di registrazione CCP
- Schede di produzione
- Tracciabilità
- Analisi e RDP

Quali registrazioni in autocontrollo tenere?

- ▶ Rapporti di prova analisi (es. latte pre/post monticazione, cagliata, prodotto finito, tamponi ambientali, acqua)
- ▶ Bolle smaltimento SOA
- ▶ Schede di registrazione CCP (es. T° conservazione, pastorizzazione, etc)
- ▶ Interventi disinfestazione
- ▶ Verbali ULSS e delle altre AC
- ▶ Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di sanificazione e di derattizzazione
- ▶ Tracciabilità del prodotto e dei lotti
- ▶ I risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- ▶ Tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale.

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

- CONTROLLI UFFICIALI - AUTORITA' SANITARIA

2

- SISTEMI AUTOCONTROLLO - OSA

3

- EDUCAZIONE SANITARIA - **CONSUMATORI**

Consigli per i Consumatori in ottica "One Health"

- ▶ Rischi/benefici del consumo di latte crudo
- ▶ Precauzioni da adottare:
 - ▶ Acquisto da fonti affidabili (*attenzione al benessere animale e alle pratiche di allevamento*)
 - ▶ Corretta conservazione
 - ▶ Trattamento termico (bollitura) per categorie a rischio (*bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunocompromesse*)
 - ▶ Lettura attenta delle etichette (*informazioni sull'origine, sulle pratiche di allevamento e sui controlli effettuati*)
- ▶ **Approccio "One Health":**
 - ▶ Scelte di consumo consapevoli che tengano conto dell'impatto sulla salute animale e ambientale
 - ▶ Sostegno alle produzioni locali e sostenibili
 - ▶ Riduzione dello spreco alimentare

Informazioni al consumatore: etichettatura

- ▶ Ingredienti
- ▶ Allergeni
- ▶ Lotto
- ▶ Scadenza / TMC
- ▶ Indicazioni di conservazione
- ▶ Indicazioni di consumo
- ▶ Indicazioni di sicurezza



Piano di miglioramento continuo dell'AC

Esempio di strategie applicate in Regione Veneto

AC a tutela delle produzioni e a garanzia della salute pubblica

1. Aggiornamento del nuovo **manuale autocontrollo** malghe 2025
2. Predisposizione **nuovo piano analitico** (revisione 2025 Gruppo Regionale AC Malghe)
3. Creazione di una linea diretta di **comunicazione tra OSA - AC**
4. **Formazione sul territorio** e documenti informativi:
 - a. ULSS 1 Dolomiti
 - ▶ 4 formazioni tra marzo/aprile per caseifici: PPL, Registrati, Riconosciuti
 - ▶ 2 formazioni in collaborazione con associazione di categoria
 - b. ULSS 2 Marca Trevigiana, ULSS 7 Pedemontana, ULSS 8 Berica, ULSS 9 Scaligera
 - ▶ 1 formazione
5. **Assistenza tecnica** e predisposizione di un **servizio di ritiro campioni** per zone disagiate
6. **Raccolta dati strutturali** e funzionali malghe venete e **classificazione del rischio** delle strutture (calendarizzazione uscite per priorità)
7. Progetto **VENETO IN ACTION** e **MALGHE 2.0**
8. Studio e collaborazioni per nuovi processi produttivi (es. challenge test, validazioni, attrezzature, etc.)
9. Predisposizione **informativa per i consumatori**
10. Istituzione di un **tavolo tecnico ministeriale permanente**

Pastorizzazione a freddo con infrarossi

Vantaggi

- ▶ Mantenimento caratteristiche organolettiche MP
- ▶ Garanzia igienico sanitaria prodotto trattato
- ▶ Risparmio (energia elettrica, acqua, rifiuti/sottoprodotti) (-25%/anno)
- ▶ Aumento shelf-life MP
- ▶ Sgravi fiscali industria 5.0
- ▶ Dimensioni contenute (-60%)
- ▶ Modularità

Svantaggi

- ▶ Costo di investimento iniziale
- ▶ Non ancora testato su spore e mycobatteri



Conclusioni

Alcuni consigli

Dr. Andrea Gazzetta - ULSS1 Dolomiti

Vi voglio salutare con alcuni *claims* e slogan

- ▶ Prevenire meglio che curare
- ▶ La prevenzione è un investimento, non un costo
- ▶ Parole chiave: consapevolezza, collaborazione, cooperazione, sinergia, spirito di miglioramento reciproco
- ▶ Meglio 100 non conformità ben gestite che 1 gestita male
- ▶ Non spaventatevi delle non conformità: si ha modo di imparare, crescere, migliorare (spirito di miglioramento continuo)
- ▶ Evitare la scusa/rassegnazione dell' «*è sempre stato fatto così*»
- ▶ Creare uno spirito di collaborazione e comunità



Grazie dell'attenzione

A disposizione per domande e chiarimenti



ANDREA GAZZETTA
andrea.gazzetta@aulss1.veneto.it
+39 338 4914657

