



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 20 MAG. 2016 Protocollo N° 20058 Class: E.820.02.8 Prat. Fasc. Allegati N° 1

Oggetto: Aflatossine nel latte.

PEC

Ai Responsabili dei servizi Veterinari
delle AZ-ULSS del Veneto

e p.c.

Ai Direttori dei Dipartimenti
Di Prevenzione

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

Al Ministero della Salute
Direzione Generale della Sanità
Animale e dei Farmaci Veterinari

Al Ministero della Salute
Direzione Generale per l'Igiene e
La Sicurezza gli Alimenti e la
Nutrizione

Al Comando Carabinieri NAS
Sede di Padova

Al Comando Carabinieri NAS
Sede di Treviso

LORO SEDI

In relazione alla richiesta di chiarimenti pervenuta da vari Servizi Veterinari territoriali in merito alla situazione relativa alla presenza di aflatossine nel latte, si ritiene opportuno formulare le seguenti precisazioni.

La situazione della contaminazione di aflatossine nel mais è stata, fin dal mese di agosto 2015, costantemente monitorata dalla Regione del Veneto. In particolare con nota regionale n. 423619 del 21 ottobre 2015 sono state fornite indicazioni operative rivolte agli operatori del settore alimentare (OSA) ed è stato previsto un monitoraggio straordinario sul latte a livello di allevamento.

SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



Con nota 137499 del 08 aprile 2016 sono stati comunicati, i risultati del monitoraggio regionale che non ha evidenziato una situazione di criticità tale da richiedere l'adozione di misure emergenziali, come quelle previste dalla nota del Ministero della Salute n. 855 del 16 gennaio 2013.

Si ritiene inoltre opportuno precisare che l'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare che a qualsiasi titolo sono coinvolti nella filiera della produzione.

Il settore della produzione primaria (es. agricoltori, allevatori che consegnano le materie prime al primo acquirente) non necessita obbligatoriamente di forme dell'autocontrollo con l'adozione del sistema HACCP (obbligatorio per gli operatori del settore post primario), ma può essere realizzato mediante la valutazione dei pericoli (nel caso delle aflatossine il pericolo chimico derivante dal consumo di mangimi a rischio contaminati) e l'adozione di buone prassi igieniche (GHP).

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati nella produzione primaria, sono disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (GHP) in modo da indirizzare l'operatore sulle tematiche di sicurezza alimentare compresa la rintracciabilità degli animali, degli alimenti e dei mangimi.

Alla luce di quanto sopra esposto si ritiene di modificare le indicazioni operative indirizzate agli OSA della filiera lattiero-casearia formulate con nota regionale n. 423619 del 21 ottobre 2015.

Autocontrollo negli allevamenti di vacche da latte che producono latte crudo destinato agli impianti di produzione.

Le GHP applicate agli alimenti per animali prevedono la fornitura di mangimi provenienti da impianti che seguono rigorosamente le misure di autocontrollo e sono in grado di fornire mangimi semplici e composti non contaminati.

Per gli alimenti autoprodotti l'attività di monitoraggio in autocontrollo per la presenza di aflatossina B₁, mediante campionamento per l'analisi negli alimenti destinati agli animali allevati, può prevedere il campionamento per l'analisi in concomitanza della prima somministrazione di mangimi prodotti in azienda considerati a rischio.

L'allevatore deve condurre in modo sistematico e continuativo l'analisi di rischio sulla base dei valori di aflatossina M₁ rilevata nel latte mediante campionamento.

L'allevatore può eventualmente avvalersi delle analisi svolte dal primo acquirente o dallo stabilimento di produzione. In tali fattispecie deve essere formalizzato un accordo relativo alla conduzione delle suddette prove mediante sistemi di analisi e alla fornitura periodica, con le frequenze di seguito definite, dei risultati analitici. Il documento di accordo ed i risultati analitici delle prove condotte dal primo acquirente devono essere messi a disposizione dall'allevatore in caso di controlli ufficiali condotti dall'Autorità competente.

Autocontrollo da parte dei primi acquirenti e in stabilimenti di lavorazione

I primi acquirenti devono adottare un piano di autocontrollo basato sui principi HACCP, applicando una procedura basata sull'analisi del rischio che preveda una frequenza adeguata di monitoraggio dei valori di aflatossina M₁ (almeno ogni 2 settimane) delle cisterne di latte raccolto, in modo da consentire la completa rintracciabilità di singoli conferenti che abbiano superato il limite di attenzione di 0.04 µg/kg.

I responsabili degli stabilimenti che trattano il latte implementano procedure di autocontrollo con almeno un'analisi quotidiana per aflatossine M₁ del latte di massa prima della lavorazione.

SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



Interpretazione dei risultati analitici nell'ambito del controllo ufficiale

Ai sensi di quanto previsto dal regolamento (CE) 401/2006, allegato I punto F3, il prodotto è conforme se non supera il limite massimo, tenendo conto dell'incertezza di misura (sottratta) e delle correzioni per il recupero (già calcolate dal laboratorio).

Il latte crudo presente in allevamento con valori di aflatossina M_1 superiori ai limiti di legge fissati dal Reg. CE 1881/2006 non può essere utilizzato per l'alimentazione umana e può essere smaltito come SOA cat. 1 in azienda.

Se presente in un impianto post primario il latte con tenore di aflatossina M_1 superiore a 0.05 $\mu\text{g}/\text{kg}$ va conferito ad un impianto di trasformazione di sottoprodotti di categoria 1.

Si trasmette infine la nota del Ministero della Salute DGISAN n. 0018206 del 04/05/2016 relativa alla richiesta di parere formulata dalla Regione Emilia Romagna e dalla Regione Veneto con riferimento a recenti sequestri condotti sui prodotti lattiero caseari

Distinti saluti.

IL DIRETTORE DI SEZIONE
dott. Giorgio Cester

MB



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 2. Igiene degli alimenti ed esportazione
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Agli Assessorati Sanità
Regione Emilia Romagna
Regione Veneto
Loro sedi

OGGETTO: aflatossine nel latte - richiesta parere da parte Regioni Emilia-Romagna e Veneto.

Si fa riferimento alle richieste di parere prot. PG/2016/277026 del 18/4/2016 e prot. 151912 del 19 aprile 2016 inoltrate rispettivamente dalle Regioni Emilia Romagna e Veneto, pervenute alla scrivente Direzione in data 20 aprile u.s.

In merito si comunica che qualora codeste Regioni presentino problematiche inerenti le aflatossine nel latte devono attivare le "procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e animale", così come già comunicato con nota prot. 11850 del 29 marzo 2016.

Si rammenta, a tal riguardo, che tale procedura è stata attivata già dalla Regione Lombardia.

Nello specifico, inoltre, si comunica che laddove si verificano superamenti dei limiti previsti dalla normativa vigente per aflatossina nel latte di massa, gli OSA sono tenuti a gestire il rischio aflatossine attraverso azioni correttive ovvero con procedure di ritiro e di richiamo del latte e dei suoi prodotti fabbricati, nonché con azioni preventive attraverso l'esclusione dal conferimento degli allevamenti che sono all'origine della contaminazione, nei quali occorre anche effettuare opportune verifiche sull'alimentazione animale.

Resta inteso che ogni conferimento di latte da parte di OSA consapevoli del superamento dei limiti di legge sull'aliquota da essi consegnata va perseguita in termini di legge

IL DIRETTORE GENERALE

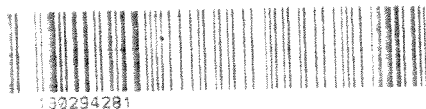
Dr. Giuseppe Ruocco

Ministero della Salute

OGISAN

0018206-P-04/05/2016

Responsabile Ufficio 2
Dott. Pietro Noè -
Referente del procedimento:
Dott.ssa M. Felicità Marccone



30294281

