



# BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 5 agosto 2004

DIREZIONE, REDAZIONE e ABBONAMENTI  
Piazza Castello 165, 10122 Torino  
Tel 0114322100 - Fax 0114324363  
Sito Internet: <http://www.regione.piemonte.it>  
e-mail [bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it](mailto:bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it)  
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE AL PUBBLICO  
Giunta Regionale Piazza Castello 165 Torino, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale dal lunedì al venerdì ore 9,00 - 12,00 (causa lavori in corso nel Palazzo della Giunta Regionale). Consiglio Regionale Via Alfieri 15 Torino, Settore Documentazione dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 16,00.

URP - Torino Piazza Castello 165 - Tel. 0114324903  
Alessandria Via dei Guasco 1 - Tel. 0131285518  
Asti Corso Alfieri 165 - Tel. 0141.324551  
Biella Via Galimberti 10/a - Tel. 015.8551.568  
Cuneo Piazza Libertà 7 - Tel. 0171603161  
Novara Via Dominioni 4 - Tel. 0321393800  
Verbania Via Albertazzi 3 - Tel. 0323502844  
Vercelli Via Borgogna 1 - Tel. 0161600286

Spedizione in abbonamento postale - 70% - D.C. La Spezia



Foto di Franco Turcati

Sacra di San Michele

## ATTI DELLA REGIONE - ATTI DELLO STATO

### Sommario Parte I - II

#### Atti della Regione

- Leggi e regolamenti
- Decreti del Presidente della Giunta Regionale
- Decreti del Presidente del Consiglio Regionale
- 4 Deliberazioni della Giunta Regionale

- Deliberazioni del Consiglio Regionale
- Deliberazioni dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale
- Deliberazioni delle Conferenze dei Servizi
- 34 Determinazioni dei Dirigenti
- Circolari / Direttive
- Comunicati

- Enti Strumentali ed ausiliari della Regione Piemonte
- Comitato di Regia per i XX Giochi Olimpici Invernali Torino 2006

#### Atti dello Stato

- Leggi dello Stato
- Altri Provvedimenti

## ABBONAMENTO AL BOLLETTINO UFFICIALE (dal 1° febbraio 2003)

	Atti della Regione e Atti dello Stato	Concorsi, Appalti, Annunci	Internet
12 Mesi	€ 104,00 Codice A1	€ 46,00 Codice A3	Consultazione gratuita
6 Mesi	€ 52,00 Codice S1	€ 23,00 Codice S3	
<p>L'attivazione cronologica dell'abbonamento decorrerà dalla data di inserimento del nominativo del nuovo abbonato nell'apposito elenco e comunque non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento.</p> <p>Al fine di velocizzare la pratica e quindi l'inserimento nella banca dati è possibile inviare l'attestazione di pagamento alla Redazione tramite fax al numero 0114324363. È prevista la possibilità di sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno.</p> <p>I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto dal Decreto Legislativo 196/2003.</p>			

## CONDIZIONI DI PAGAMENTO

*Abbonamenti e Inserzioni*

Esclusivamente tramite C/C Postale n. 30306104, intestato a  
**REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale - Servizio Tesoreria - Piazza Castello 165, 10122 Torino.**  
 La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali.

## AVVISO

Si rammenta che, al fine di permettere l'immediata attivazione delle richieste di abbonamento, con qualsiasi modalità vengano effettuate, è indispensabile inoltrare, contestualmente, le ricevute di pagamento tramite fax (011 4324363).

## INSERZIONI

*Modalità*

Le richieste di inserzioni devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di uscita del fascicolo per il quale si richiede la pubblicazione.

Il testo deve essere inviato su carta bollata o, in caso di esenzione dalla tassa, (gli Enti pub-

blici ne sono esentati) su carta libera, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento.

È possibile richiedere la pubblicazione degli avvisi usufruendo di una tariffa ridotta se questi vengono inoltrati alla Redazione mediante posta elettronica all'indirizzo bollettino.ufficia-

le@regione.piemonte.it o tramite floppy disk; in ogni caso alla Redazione deve pervenire il cartaceo tramite posta, fax o consegna a mano. L'importo viene calcolato per riga intendendosi tale una riga di 13 centimetri - Corpo 12 - Times New Roman (o similare). Le pubblicazioni sono gratuite per le materie elencate nella casella sottostante.

Gratuite	Pubblicazione Statuti Enti locali, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali novembre 1994, ottobre 2000		
Costi per ogni riga o frazione di riga (dal 1° febbraio 2003)	Solo cartaceo (spedizione tramite posta, fax o consegna a mano)		€ 1,80
	Fax + E-Mail		€ 1,20
	Consegna a mano + Floppy disk		€ 1,20
	Spedizione tramite posta + Floppy disk		€ 1,20

## COSTI COPIA SINGOLA (dal 1° febbraio 2003)

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,60
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,60
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,60
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in copertina
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000	€ 25,82

## VENDITA

Torino	Libreria Lattes, Via Garibaldi 3
	Libreria Giuridica, Via Sant'Agostino 8

## INDICE SISTEMATICO

### SANITÀ

**D.G.R. 26 luglio 2004, n. 34-13138**

Approvazione Linee Guida per l'effettuazione di Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità (PAEC) in Day Hospital/Ricovero Ordinario pag. 4

**Codice 27.4**

**D.D. 12 luglio 2004, n. 117**

Indicazioni operative per il controllo ufficiale dei prodotti lattiero-caseari. Revisione pag. 34

---

Parte I  
ATTI DELLA REGIONE

---

**DELIBERAZIONI  
DELLA GIUNTA REGIONALE**

Deliberazione della Giunta Regionale 26 luglio 2004, n. 34-13138

**Approvazione Linee Guida per l'effettuazione di Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità (PAEC) in Day Hospital/Ricovero Ordinario**

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi ...

*delibera*

- di approvare le Linee Guida per l'effettuazione di Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità (PAEC) in Day Hospital/Ricovero Ordinario di cui all'Allegato A che fa parte integrante del presente provvedimento.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

**ALLEGATO A****Linee guida per l'effettuazione di Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità (P.A.E.C.) in Day Hospital/Ricovero Ordinario ed esempi di corretta codifica delle Schede di Dimissione Ospedaliera (SDO).****Premessa**

Le attività specialistiche della Rete Regionale ospedaliera di Allergologia effettuano prestazioni di prevenzione, diagnosi e cura delle allergopatie che sono per la gran parte erogate in regime ambulatoriale.

Alcune di queste prestazioni, definibili come **Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità (P.A.E.C.)**, hanno caratteristiche intrinseche di complessità e/o di rischio di reazioni avverse iatrogene, tali da dovere essere erogate utilizzando un livello di intensità assistenziale più complesso di quello ambulatoriale, prevalentemente in Day Hospital o più raramente in Ricovero Ordinario.

Attualmente le procedure diagnostiche e terapeutiche definibili come P.A.E.C. sono già erogate, soprattutto in regime di Ricovero Ordinario, presso le strutture di riferimento regionale (DGR 34 - 29524 del marzo 2000) ed in alcuni dei centri allergologici meglio organizzati.

Si ritiene necessaria una disamina approfondita delle P.A.E.C., completata dall'elaborazione di linee guida organizzative e scientifiche, atta a certificare e garantire correttezza ed appropriatezza delle scelte degli operatori, ed una corretta modalità di codifica delle SDO, al fine del riconoscimento e corretta valorizzazione delle attività in DH e RO come previsto dalla DGR 36-5380 del 25 febbraio 2002.

Il lungo monitoraggio delle attività di allergologia regionali, ed il miglioramento delle conoscenze scientifiche, consentono di proporre dei criteri logici e scientifici per definire le P.A.E.C. e di indicare il livello assistenziale più opportuno e le modalità di effettuazione, rilevazione e corretta codifica di tali prestazioni.

Infine, l'attribuzione di funzioni e responsabilità organizzative previste dalla DGR 34 - 29524 del marzo 2000 per alcuni centri della Rete di Allergologia, permetterebbe di sperimentare l'appropriatezza delle P.A.E.C., anche per alcune delle prestazioni in Ricovero Ordinario, che potrebbero corrispondere a DRG indicati nei LEA come potenzialmente a rischio di non appropriatezza.

**Definizione di Prestazione Allergica Complessa - P.A.E.C.**

Sono definite P.A.E.C. prestazioni di diagnosi e/o terapia di patologia allergica, o immuno mediata, caratterizzate da:

- alta complessità tecnica e/o necessità di nursing intensivo
- procedure di diagnosi e terapia ad alto rischio

Si tratta di attività sanitaria che trova riscontro nelle indicazioni riportate nel Nomenclatore tariffario delle prestazioni ambulatoriali (DGR n° 105/20622 del 30 giugno 1997 e successive modifiche) e nella DGR di finanziamento della attività di ricovero regionale (DGR n 36-5380 del 25 febbraio 2002), che affronta specifiche esigenze indotte dalla necessità di curare "soggetti che presentano un elevato rischio di reazione" e/o perché assistibili solo con l'effettuazione di "prestazioni intrinsecamente a maggior rischio di reazioni avverse".

Per la loro peculiarità, richiedono una adeguata informazione del soggetto ed un valido consenso informato.

Le P.A.E.C. soddisfano i requisiti previsti dai LEA e dalle norme di buona pratica clinica:

- Sono rivolte ad un numero limitato di soggetti allergici ben identificati e identificabili con particolari esigenze cliniche che corrispondono alle indicazioni raccomandate
- Sono efficaci, come rilevabile dalle evidenze scientifiche della letteratura
- Sono appropriate, soddisfano il principio dell'economicità e dell'uso efficiente delle risorse

Le P.A.E.C. di più frequente riscontro nella pratica allergologica sono nove; per ciascuna di esse è predisposta una descrizione analitica comprendente:

- Identificazione della prestazione
- Requisiti di selezione dei pazienti
- Procedure diagnostiche e/ terapeutiche (comprehensive delle modalità di monitoraggio medico ed infermieristico)
- Modalità di codifica ICD9CM, secondo le indicazioni ministeriali e regionali in materia, per il riconoscimento, valorizzazione e controllo, tenendo conto che le *codifiche prospettate hanno carattere esemplificativo ma non sono esaustive*
- Fac simile di modello di consenso informato

**Elenco P.A.E.C. e modalità di erogazione (Day Hospital e/o Ricovero ordinario)**

Branca 01 / P.A.E.C. 01	Vaccino terapia antiallergica con varie modalità "RUSH" per diversi allergeni (DH)
Branca 01 / P.A.E.C. 02	Test di challenge inalatorio bronchiale diagnostico specifico per FANS: asma da aspirina (DH)
Branca 01 / P.A.E.C. 03	Test di challenge orale diagnostico specifico per FANS: altre reazioni da aspirina (DH)
Branca 01 / P.A.E.C. 04	Test di challenge orale diagnostico specifico per additivi, alimenti, antibiotici, altri farmaci non FANS (DH/RO)
Branca 01 / P.A.E.C. 05	Test di challenge orale diagnostico specifico per alimenti, additivi, farmaci nella prima e seconda infanzia (DH/RO)
Branca 01 / P.A.E.C. 06	De-sensibilizzazione per soggetti allergici a farmaci: induzione della tolleranza all'aspirina, anche inalatoria (DH/RO)
Branca 01 / P.A.E.C. 07	Test di challenge specifico con allergene per la diagnosi differenziale di asma allergico (DH/RO)
Branca 01 / P.A.E.C. 08	Test di challenge inalatorio allergene specifico per sospetta asma professionale (RO/DH)
Branca 01 / P.A.E.C. 09	Somministrazione controllata di Farmaci per il trattamento di immunopatie gravi o in riacutizzazione (DH)

***Criteri generali per l'erogazione delle P.A.E.C.***

Trattandosi di prestazioni specialistiche ad alta complessità si ritiene necessario predisporre, almeno in sede di prima attuazione, una serie di misure utili per erogare le P.A.E.C. presso quei centri della rete che già oggi dispongono di strutture e competenze



idonee per fornire una qualità delle prestazioni adeguatamente elevata. Contestualmente si intende quantificare, anche mediante periodici rilievi dell'attività espletata dalle ASO/ASL facenti parte della Rete Allergologica, le reali necessità di P.A.E.C. sul territorio regionale e verificarne l'appropriatezza e gli oneri economici indotti.

Allo scopo, tenendo conto delle indicazioni già contenute nella DGR 34 - 29524 del marzo 2000, si allega un elenco di criteri generali e dei centri provvisoriamente autorizzati all'erogazione di specifiche P.A.E.C..

L'elenco dei centri, e la specifica delle prestazioni autorizzate, è suscettibile di modificazioni e di ampliamento. Inoltre l'identificazione di queste strutture ha valore solo per le P.A.E.C. e nulla inficia o toglie rispetto a quanto già stabilito dalla DGR 34 - 29524 del marzo 2000 per l'erogazione di prestazioni ambulatoriali.

In linea generale, le P.A.E.C. sono erogabili nei centri della rete allocati in Presidi Ospedalieri sede di DEA e che dispongano della presenza di uno specialista in Allergologia, come già previsto per i centri di Riferimento Regionale. Per specifiche P.A.E.C. sono previste inoltre la disponibilità di ulteriori competenze specialistiche, mediche ed infermieristiche.

***Elenco Centri provvisoriamente autorizzati all'esecuzione delle P.A.E.C.***

<b>P.A.E.C.</b>	<b>Descrizione Prestazione</b>	<b>ASL/ASO autorizzate</b>
<b>N° 01</b>	Vaccino terapia antiallergica con varie modalità "RUSH" per diversi allergeni	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); S.Luigi di Orbassano <b>ASL:</b> 13 Novara; 19 Asti; 22 Novi Ligure; 14 Omegna;
<b>N° 02</b>	Test di challenge inalatorio bronchiale diagnostico specifico per FANS: asma da aspirina	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); S.Luigi di Orbassano; IRCCS Veruno
<b>N° 03</b>	Test di challenge orale diagnostico specifico per FANS: altre reazioni da aspirina	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); <b>ASL:</b> 13 Novara; 14 Omegna
<b>N° 04</b>	Test di challenge orale diagnostico specifico per additivi, alimenti, antibiotici, altri farmaci non FANS	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); <b>ASL:</b> 13 Novara; 11 Vercelli; 14 Omegna
<b>N° 05</b>	Test di challenge orale diagnostico specifico per alimenti, additivi, farmaci nella prima (e seconda infanzia)	<b>ASO:</b> OIRM - S.Anna <b>ASL:</b> 20 Alessandria (Tortona)
<b>N° 06</b>	De-sensibilizzazione per soggetti allergici a farmaci: induzione della tolleranza all'aspirina, anche inalatoria	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO);

N° 07	Test di challenge specifico con allergene per la diagnosi differenziale di asma allergico	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); S.Luigi di Orbassano <b>ASL:</b> 12 Biella
N° 08	Test di challenge inalatorio allergene specifico per sospetta asma professionale	<b>ASO:</b> CTO/CRF; Maggiore della Carità; <b>ASL:</b> 12 Biella
N° 09 **	Somministrazione controllata di Farmaci per il trattamento di immunopatie gravi o in riacutizzazione	<b>ASO:</b> S. Giovanni Battista (Molinette); Maggiore della Carità; Mauriziano (TO); S.Luigi di Orbassano.

\*\* L'elenco si riferisce alle sole strutture della Rete Regionale di Allergologia.

Si ricorda che questa specifica prestazione è usualmente erogata anche da alcune S.O.C. /S.O.S. di Reumatologia, Ematologia, Medicina Interna (o Medicina Generale).



**P.A.E.C. 01 - Vaccino terapia antiallergica con varie modalità "RUSH" per diversi allergeni***Definizione della prestazione*

La "rush therapy" consiste nella somministrazione di estratto per vaccino terapia anti allergica a dosi crescenti ed a distanza ravvicinata al fine di raggiungere la dose efficace di terapia di mantenimento in un tempo molto più breve di quello usualmente necessario secondo gli schemi di somministrazione tradizionali utilizzati nella stragrande maggioranza dei soggetti trattati ambulatorialmente.

Le modalità di somministrazione della terapia "RUSH" sono varie e descritte dalla letteratura internazionale. Usualmente è effettuata in alcuni casi selezionati di soggetti allergici e riguarda principalmente soggetti allergici al veleno di imenotteri che corrispondano ai requisiti di selezione specificati (modo A). Con il metodo della "rush therapy" è possibile l'effettuazione di vaccinazione anti allergica anche verso allergeni diversi dagli imenotteri in casi particolarmente selezionati (modo B).

*Requisiti di selezione dei pazienti*

**Modo "A":** accertata sensibilizzazione allergica al veleno di imenotteri con test in vivo ed in vitro, pregresse reazioni "near fatal" alla puntura accidentale, indicazione certa alla vaccino terapia anti allergica, esclusione di terapie con beta bloccanti ed ACE inibitori.

**Modo "B":** la Rush therapy è effettuata per allergeni diversi dal veleno di imenotteri (ad esempio inalabili, lattice, etc) in soggetti con gravi pregresse reazioni a vaccinazioni precedenti, sintomi respiratori mal controllati dalla sola terapia medica, vaccino terapia con allergeni di recente introduzione in commercio, che necessita di una maggiore attenzione e di un congruo monitoraggio.

*Modalità di esecuzione*

Modo A e B: DH in ambiente protetto "ad accessi multipli" (da uno fino a ad un massimo di sette (secondo i protocolli scientifici accreditati per il veleno di imenotteri); è previsto l'incannulamento di una vena nei protocolli ultra rapidi.

*Modalità di monitoraggio*

Modo A e B: Scheda di rilevazione dei parametri vitali (FC, PA, FR, reattività cutanea) e delle eventuali reazioni avverse, cutanee e non, prima della terapia e ogni 15/30 minuti primi dopo l'inoculo per il periodo di 4/8 ore secondo quanto previsto dai protocolli.

Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H.

**P.A.E.C. 02 - Test di challenge diagnostico inalatorio bronchiale specifico per FANS: asma da aspirina (DH/RO)****P.A.E.C. 03 - Test di challenge orale diagnostico specifico per FANS: altre reazioni da aspirina (DH)**

L'asma da aspirina è un asma bronchiale cronico, non atopico, spesso associato a poliposi nasale, recidivante, esacerbato dall'assunzione di aspirina (ASA) o altri FANS (Farmaci Anti infiammatori Non Steroidei) anti COX1.

La sindrome interessa circa il 10% degli asmatici, è caratterizzata dalla severità dei sintomi asmatici indotti ed interessa solitamente soggetti di mezza età, prevalentemente di sesso femminile.

Più raramente la sintomatologia è soprattutto rinitica e/o interessa la cute o l'apparato gastro enterico o si evidenzia come reazione anafilattica.

Il 25% degli asmatici che necessitano di ventilazione assistita durante un attacco di broncospasmo è ipersensibile all'aspirina e necessita di una diagnosi certa e della scelta di anti piretici e/o anti infiammatori "sicuri".

Il challenge diagnostico specifico per FANS è considerato dalla letteratura più recente il "gold standard" della diagnosi di ipersensibilità all'aspirina in ogni sua manifestazione clinica.

Solo una diagnosi corretta e precoce permette di impostare una adeguata terapia preventiva, comprensiva della eliminazione dal contatto con lo scatenante, in grado di evitare le reazioni più gravi, oltre che la selezione dei soggetti da sottoporre ad iposensibilizzazione con ASA.

**P.A.E.C. 02***Definizione della prestazione:*

Consiste nella somministrazione di dosi crescenti di acetil salicilato di lisina (L-ASA), disciolto in soluzione fisiologica, tramite un dosimetro che permette di stabilirne la dose erogata che determina la caduta del FEV<sub>1</sub> pari al 20% (PD 20) del valore basale ottenuto dopo la somministrazione della sola soluzione salina. La dose massima cumulativa prevista dai protocolli è di 182 mg con incrementi progressivi, geometrici, della dose somministrata ogni circa 30'. La valutazione del FEV<sub>1</sub> è effettuata dopo 10', 20', ed immediatamente prima della dose successiva. La dose media nei casi positivi è di circa 30 mg (tra 15 e 60 mg).

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti asmatici con storia di rino sinusite, poliposi e asma con netto peggioramento dei sintomi respiratori cronologicamente correlati all'uso di ASA o altri FANS.

I pazienti devono avere un FEV<sub>1</sub> stabilmente sopra il 70% del teorico, in remissione clinica, non devono avere avuto infezioni respiratorie recenti o contatti/inalazione di irritanti/asmogeni da almeno 15 giorni. Non sono ammessi al test i soggetti che mostrano una caduta del FEV<sub>1</sub> pari o > del 10% del basale dopo somministrazione della soluzione salina di controllo.

*Modalità di esecuzione*

E' prevista l'esecuzione del test in DH. L'esecuzione in Ricovero Ordinario è ammessa solo per i casi di asma "life threatening" documentata (o di reazioni anafilattiche).

Sono previsti fino a due accessi: il primo per l'esecuzione dei tests di verifica della stabilità della broncoreattività aspecifica (ad esempio con la somministrazione di una soluzione iso osmolare, rispetto all'L-ASA, di lisina e glicina), il secondo accesso, eseguito il giorno successivo, per l'esecuzione del test vero e proprio con l'erogazione di dosi crescenti di L-ASA. E' prevedibile anche l'incannulamento di una vena per potere effettuare una rapida somministrazione di farmaci in caso di reazione grave.

*(Il test può essere sostituito dal challenge orale descritto successivamente; il test di tolleranza con farmaci alternativi è usualmente eseguibile in regime ambulatoriale.)*

*Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali (FC, PA, FR, reattività cutanea) e delle eventuali reazioni avverse, respiratorie e non, prima della terapia ed ogni 30' durante il test.

E' necessaria l'osservazione del paziente con spirometrie seriate fino a risoluzione del broncospasmo dopo il completamento del test con farmaco o con la soluzione di controllo (ad es. iso-osmolare con glicina e lisina). Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H.

**P.A.E.C. 03***Definizione della prestazione*

Consiste nella somministrazione di dosi crescenti di acido acetilsalicilico (ASA), preparato in capsule di cellulosa indistinguibili da quelle contenenti placebo per forma, odore, consistenza, ovvero da soluzioni appositamente preparate con le stesse caratteristiche delle capsule.

Il challenge è preceduto dalla somministrazione di placebo, da eseguire in occasione del primo accesso.

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti con storia di reazione angioedematosa, anafilattoide o respiratoria cronologicamente correlata all'uso di ASA o altri FANS.

I soggetti ammessi al test, nel caso di precedenti di orticaria/angioedema o anafilassi, devono essere esenti da qualsiasi eruzione cutanea, presentare un test del dermografismo negativo, e non assumere farmaci antiallergici da almeno 15 gg (per gli antistaminici considerare i tempi di emivita e di wash-out come da scheda tecnica).

I soggetti asmatici devono avere un FEV1 stabilmente sopra il 70% del teorico, devono essere in remissione clinica, non devono avere avuto infezioni respiratorie recenti o contatti/inalazione di irritanti/asmogeni da almeno 15 giorni (vedi P.A.E.C. 02).

*Modalità di esecuzione*

Sono previsti solitamente due accessi: il primo per l'esecuzione dei test di verifica della stabilità psicologica del soggetto e della mancanza di interferenza di fattori che possono condizionare reazioni avverse non organiche o reazioni avverse specifiche indotte da altre cause, non ASA; durante il primo accesso si somministra il placebo (Talco, Lattosio, Amido di mais) e/o le dosi più basse del farmaco.

Durante il secondo accesso viene testato l'ASA in dose cumulativa, previa rivalutazione del dermografismo. L'intervallo tra le somministrazioni è di 60-180'; la dose massima cumulativa prevista dai protocolli è di 500 mg di ASA con incrementi progressivi, eseguiti utilizzando i dosaggi già preconfezionati a partire da 5 mg (o dosi equivalenti di altri FANS).

E' prevedibile anche l'incannulamento di una vena per potere effettuare una rapida somministrazione di farmaci in caso di reazione grave.

*(Nei casi di asma il test orale può essere sostituito dal challenge inalatorio descritto precedentemente; il test di tolleranza con farmaci alternativi è usualmente eseguibile in regime ambulatoriale).*

#### *Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali (FC, PA, FR, reattività cutanea) e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura, ogni 15/30' durante il test e prima della somministrazione della dose successiva. L'osservazione del paziente va proseguita fino a risoluzione delle manifestazioni cliniche rilevate. In caso di test per asma l'osservazione del paziente richiede anche spirometrie seriate. Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H.

**P.A.E.C. 04 - Test di challenge diagnostico specifico per additivi, alimenti, antibiotici, altri farmaci non FANS (DH/RO)***Definizione della prestazione*

Il test di provocazione orale (challenge orale) consiste in una somministrazione controllata di una sostanza (farmaco, alimento, additivo) finalizzata a diagnosticare reazioni di ipersensibilità.

Con tutte le sue limitazioni il test di provocazione è ampiamente considerato come “gold standard” per stabilire o escludere diagnosi di ipersensibilità ad una determinata sostanza.

*Requisiti di selezione dei pazienti ed indicazioni*

1. Reazioni avverse a farmaci:
  - a. per escludere la responsabilità di un determinato farmaco in un paziente con sintomi aspecifici (storia non suggestiva per farmacoallergia, pazienti etichettati come farmacoallergici)
  - b. per dare indicazioni ai farmacoallergici su molecole sicure (non correlate strutturalmente alla molecole a cui sono allergici)
  - c. per escludere cross reattività negli individui farmacoallergici
  - d. per stabilire una diagnosi certa in pazienti con storia suggestiva per farmacoallergia in presenza di test negativi, non conclusivi o non disponibili
2. Reazioni avverse ad alimenti
  - a. per escludere la responsabilità di un determinato alimento in un paziente con sintomi aspecifici (storia non suggestiva per allergia alimentare, pazienti etichettati come allergici alimentari)
  - b. per stabilire una diagnosi certa in pazienti con storia suggestiva per allergia alimentare in presenza di test negativi, non conclusivi o non disponibili
  - c. per stabilire una diagnosi sicura in pazienti con tests allergologici positivi per alimenti ma con sintomi clinici aspecifici
3. Reazioni ad additivi (di alimenti e/o di farmaci)
  - a. per stabilire una diagnosi certa in pazienti con storia suggestiva per reazioni avverse ad alimenti/farmaci in presenza di test negativi, non conclusivi o non disponibili e con challenge per alimenti/farmaci negativo

*Modalità di esecuzione*

Il challenge specifico per farmaci, alimenti o additivi va eseguito tenendo conto delle controindicazioni generali: gravidanza, pazienti che hanno avuto gravi reazioni farmacoindotte di tipo citotossico (sindrome di Stevens-Johnson, sindrome di Lyell, ecc.), pazienti con malattie autoimmuni indotte da farmaci, pregressi episodi di anafilassi severa, vasculiti, manifestazioni organo specifiche farmacoindotte (emocitopenie, nefriti, ecc.), pazienti con rischio aumentato dovuto a comorbidità come infezioni, asma non controllata dalla terapia, insufficienza di organi e apparati o altre situazioni in cui l'esposizione ad un farmaco, alimento o additivo può provocare situazioni cliniche non controllabili.

Si ricordano le controindicazioni relative e transitorie quale l'assunzione di beta bloccanti e/o Ace inibitori che potrebbero interferire con eventuali terapia anti anafilattiche e/o accentuare l'entità della reazione.

Il challenge può essere eseguito durante un solo accesso o con accessi successivi in diverse giornate. Vengono somministrate dosi crescenti di farmaco, alimento o additivo, seguendo tempi e modalità previsti nei protocolli accreditati.

E' prevedibile anche l'incannulamento di una vena per potere effettuare una rapida somministrazione di farmaci in caso di reazione grave.

#### *Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali, dello stato generale e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura, ogni 15/30' durante il test e prima della somministrazione della dose successiva.

Un challenge specifico si considera positivo se riproduce i sintomi originali. Se i sintomi originali sono soggettivi il challenge deve essere iniziato e condotto con placebo. Per oggettivare le reazioni possono essere utili: spirometria, rinomanometria, rilevazione del picco di flusso, dosaggio triptasi, monitoraggio cardiovascolare, ecc. L'osservazione del paziente va proseguita fino a risoluzione delle manifestazioni cliniche rilevate. Il periodo usuale di osservazione clinica, in assenza di reazioni, è di circa 2-3 ore dopo l'ultima dose test somministrata.

In caso di reazioni avverse il challenge deve essere interrotto e devono essere instaurate le procedure terapeutiche generali e specifiche ma solo se le reazioni insorte sono sufficienti per considerare positivo il test di provocazione.

Il test è considerato negativo alla fine della somministrazione della dose massima prevista per ciascuna sostanza testata.

Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H.

**P.A.E.C. 05 - Test di challenge diagnostico specifico per alimenti, (additivi, farmaci) nella prima e seconda infanzia (DH)**

Il challenge allergene specifico con alimenti è il gold standard della diagnostica in vivo per la diagnostica delle allergie alimentari.

Tuttavia, soprattutto nella prima infanzia, richiede una particolare cautela in quanto spesso, anche eseguendo preliminarmente il "Lip test", si manifestano reazioni di tipo sistemico.

Il test di challenge deve essere effettuato nei presidi ospedalieri che dispongono di struttura organizzativa di Anestesia e Rianimazione (con competenze specifiche in ambito pediatrico), di struttura di Pediatria e Neonatologia e delle competenze specifiche allergologiche necessarie alla selezione dei pazienti oltre che di personale specificamente addestrato all'esecuzione dei test ed al monitoraggio dei soggetti esposti.

L'esecuzione del test di challenge ad alimenti va effettuata in DH, tenendo conto della possibilità di anafilassi non immediata (nell'arco di sei ore) che si evidenzia nella maggioranza dei bambini piccoli.

Il ricovero in DH permette inoltre di somministrare quei pasti regolari necessari per la salute del bambino. Il test non può essere effettuato senza un valido consenso rilasciato dai genitori adeguatamente informati. I challenge tests per farmaci ed additivi sono raramente necessari nella prima infanzia: se opportuni si eseguono secondo le modalità già descritte nella P.A.E.C. 04.

*Definizione della prestazione*

Consiste nella somministrazione di dosi crescenti di proteine allergeniche di vari cibi (es. latte, uova, etc) per verificare lo stato di sensibilizzazione.

Il test è preceduto in ogni caso dal "Lip test" (test labiale) il cui esito condiziona la continuazione della procedura diagnostica. Il challenge è effettuato con dosi note di alimento fresco; può essere effettuato in cieco o in aperto secondo l'età del soggetto e le dosi possono essere alternate al placebo.

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti con storia di reazione della "linea allergica", cronologicamente correlata al cibo sospetto, in cui i test cutanei ed il RAST non abbiano fornito sufficienti chiarimenti ovvero non fossero praticabili e/o disponibili.

I soggetti ammessi al test devono:

- Essere esenti da qualsiasi sintomo o segno clinico di patologia allergica e non in atto, (ciò è particolarmente importante nei soggetti più piccoli)
- presentare un test del dermografismo negativo
- se affetti da dermatite atopica con manifestazioni cliniche limitate (es. ADASI score  $\leq 6$ )
- non assumere farmaci antiallergici da almeno 15 gg. (per gli antistaminici considerare i tempi di emivita e wash-out come da scheda tecnica)

I soggetti ammessi al test non devono avere avuto infezioni respiratorie recenti o contatti/inalazione di irritanti/asmogeni da almeno 15 giorni (vedi P.A.E.C. 02).



*Modalità di esecuzione*

Solitamente il test è eseguibile durante un solo accesso; alcuni casi possono richiedere due accessi (test di non chiara lettura alla prima esecuzione).

Completato il Lip test con esito negativo (assenza di reazioni locali e/o sistemiche) si inizia il challenge vero e proprio somministrando dosi crescenti di alimento, adeguatamente preparato e/o miscelato, seguendo tempi e modalità previsti nei protocolli accreditati. Solitamente si prevedono circa sei somministrazioni successive. Il test è considerato negativo qualora non compaiano reazioni alla dose massima prevista per ciascun alimento.

E' prevedibile anche l'incannulamento di una vena per potere effettuare una rapida somministrazione di farmaci in caso di reazione grave; l'incannulamento venoso è di routine nei piccoli asmatici.

*Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali e dello stato generale del bambino e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura, ogni 15/30' durante il test e prima della somministrazione della dose successiva. L'osservazione del paziente va proseguita fino a risoluzione delle manifestazioni cliniche rilevate.

Il periodo usuale di osservazione clinica è di circa 5/6 ore dopo l'ultima dose test somministrata.

Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H. In caso di anafilassi pregressa il test, qualora indicato, deve essere eseguito in regime di ricovero ordinario.

**P.A.E.C. 06 – De-sensibilizzazione per soggetti allergici a farmaci: induzione della tolleranza all'ASA (DH/RO)***Definizione della prestazione*

La de-sensibilizzazione all'ASA è una procedura di induzione di tolleranza verso il farmaco che permette di ridurre/abolire le reazioni avverse e di somministrare dosi terapeutiche del farmaco in relazione a specifici quadri clinici da trattare.

La de-sensibilizzazione all'ASA ha due indicazioni generali nei pazienti con asma e/o pregressa anafilassi da aspirina:

1. necessità di una terapia anti-aggregante e/o anti-infiammatoria cronica con FANS
2. trattamento della malattia infiammatoria cronica delle vie aeree caratterizzata da rinite persistente moderata-grave e/o polipi nasali e/o asma persistente e grave con esacerbazione delle manifestazioni respiratorie dopo assunzione di ASA e/o di altri FANS

La desensibilizzazione ottenuta con ASA si intende estesa a tutti i FANS con attività anti-COX1. Inoltre elimina virtualmente l'esacerbazione dei sintomi respiratori, scatenati in questi pazienti dall'assunzione di ASA o altri FANS anti-COX1, mentre non è altrettanto efficace nel prevenire le manifestazioni muco-cutanee (orticaria-angioedema).

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti gravemente intolleranti all'ASA e/o altri FANS che non rispondono o sono intolleranti ad altri tipi di terapia antiaggregante e/o antinfiammatoria ovvero hanno esacerbazioni delle manifestazioni cliniche respiratorie non altrimenti controllabili.

La disponibilità di farmaci anti-aggreganti alternativi (ticlopidina, clopidogrel, ecc.) e anti-infiammatori anti-COX2 considerati "sicuri" (previa esecuzione del test di tolleranza specifico, vedi P.A.E.C. 03) consiglia prudenza nell'esecuzione di tale procedura ed una adeguata selezione dei soggetti.

Si ricorda che la dose di ASA considerata efficace per il controllo della rinite, e per la riduzione della recidiva dei polipi nasali, è piuttosto elevata (500-650 mg x 2 al dì); tale dose è frequentemente causa di effetti collaterali gastrici (almeno nel 15 % dei casi in base a dati della letteratura).

*Modalità di esecuzione*

Consiste nella somministrazione, "in aperto", di dosi crescenti di ASA somministrate con intervalli di tempo di circa 3 ore. La de-sensibilizzazione, solitamente, consente di raggiungere la dose considerata ottimale per il mantenimento della tolleranza in due giorni consecutivi. Uno schema esemplificativo è il seguente: il primo giorno si somministrano 15, 32 e 64 mg di ASA; il secondo giorno 150, 325, 650 mg. Raggiunta la dose massima il paziente continuerà il mantenimento della tolleranza con l'assunzione quotidiana di ASA alla dose ritenuta adeguata per la patologia da trattare (ad es. da 75 a 100 mg/die come anti aggregante).

In casi di particolare sensibilità del soggetto le dosi incrementali andranno ulteriormente frazionate in somministrazioni che possono impegnare anche più di due giorni consecutivi.

### *Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali, dello stato generale e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura, ogni 30' durante il protocollo di desensibilizzazione e prima della somministrazione della dose successiva.

Per oggettivare le eventuali reazioni avverse sono utili: spirometria, rinomanometria, rilevazione del picco di flusso, dosaggio triptasi, monitoraggio cardiovascolare, ecc. L'osservazione del paziente va proseguita fino a risoluzione delle manifestazioni cliniche rilevate o, in assenza di reazioni avverse, per un periodo di osservazione clinica di circa 2-3 ore dopo l'ultima dose somministrata.

Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del D.H.

I Centri che effettuano questo tipo di test devono possedere requisiti di eccellenza clinica e di ricerca, dal momento che spesso l'utilità di questi test è accresciuta dal contemporaneo dosaggio di mediatori dell'infiammazione allergica, nell'ambito di precisi programmi di ricerca clinica.

**P.A.E.C. 07 - Test di challenge specifico con allergene per la diagnosi differenziale di asma allergico (DH/RO)***Definizione della prestazione*

I mezzi diagnostici più importanti per identificare gli allergeni responsabili di rinite/asma sono una accurata anamnesi e la corretta esecuzione di test allergologici, ovviamente completati da valutazione clinica obbiettiva e da appropriati test strumentali per la definizione di malattia.

Il test di provocazione bronchiale allergene specifico contribuisce a chiarire il ruolo eziologico dei singoli allergeni che hanno indotto una positività cutanea, quando i dati anamnestici, le misurazioni del picco di flusso ed altre modalità operative si rivelassero insufficienti.

La valutazione della variazione della dose soglia di induzione dell'asma prima e dopo immuno terapia allergene specifica è un'altra indicazione ai TPBs, tuttora con finalità ancora prevalentemente di studio e/o ricerca.

Si tratta di test di III° livello ed i Centri che li effettuano devono possedere requisiti di eccellenza clinica, strumenti ed organizzazione per la ricerca, dal momento che spesso l'utilità di questi test è accresciuta dal contemporaneo dosaggio di mediatori dell'infiammazione allergica.

Considerazioni analoghe sono valide anche per i test di provocazione allergene specifico per via nasale e/o congiuntivale, effettuabili solitamente in regime ambulatoriale; l'esecuzione in D.H. è riservata a casi particolari documentati nella cartella clinica.

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti allergici in età giovanile/adulta polisensibilizzati in cui non è possibile effettuare una accurata valutazione del ruolo eziologico dei singoli allergeni, con conseguenti difficoltà ad impostare un'adeguata prevenzione ambientale ed una immuno terapia specifica efficace.

Soggetti da sottoporre ad immunoterapia specifica, o altre terapie farmacologiche, al fine di determinare la variazione di dose soglia di scatenamento dei sintomi prima e dopo la cura.

(Le presenti indicazioni valgono anche per i test nasali e congiuntivali)

*Modalità di esecuzione*

Consiste nella somministrazione, "in aperto", di dosi crescenti di allergene per via inalatoria. L'allergene può essere somministrato in polvere ovvero in altra formulazione tramite erogatori (De Wilbiss, Mefar, etc.) che permettano di conoscere la dose somministrata.

Le dosi incrementali sono somministrate ogni 15/20', in assenza di reazioni, e sono precedute e seguite da spirometria. Si considera positivo il test alla dose che determina la caduta di FEV1  $\geq$  al 20% rispetto al basale. Il test è preceduto dalla somministrazione di placebo ed è riservato a soggetti asintomatici con spirometria basale normale al momento dell'esecuzione (Fev1 $\geq$ 80%) e che non abbiano sofferto di reazioni allergiche, di qualsiasi natura, e/o infezioni delle vie aeree nelle tre settimane precedenti il test. E' opportuna una valutazione preliminare della broncoreattività aspecifica con test di all'istamina/metacolina.

*Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali, dello stato generale e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura. Al termine dell'esposizione all'allergene si effettuano misurazioni seriate del FEV1: le misurazioni sono effettuate ogni 15/30 minuti nella prima ora, quindi a 90 e 120 minuti e successivamente circa ogni ora per monitorare eventuali reazioni duali o tardive.

Per il monitoraggio possono essere utilizzati anche altri parametri quali la misura della reattività bronchiale aspecifica dopo l'esposizione, l'eosinofilia ematica, la presenza di mediatori dell'infiammazione, etc.

**P.A.E.C. 08 - Test di challenge inalatorio allergene specifico per sospetta asma professionale RO/DH***Definizione della prestazione*

Il test di provocazione bronchiale specifico (per via inalatoria, per esposizione controllata in atmosfera tarata, con metodica simil-occupazionale) costituisce a tutt'oggi il test di importanza fondamentale nella diagnosi eziologica dell'asma professionale.

Tale test consiste nella somministrazione, in ambiente controllato, a concentrazioni note e basse, del sospetto agente causale e nella misura dei parametri clinici e funzionali ventilatori, in genere del FEV1, prima e dopo l'esposizione.

Il TPB specifico è discriminante:

1. nei soggetti con test cutanei e/o sierologici positivi, in cui non sia stato possibile porre con sicurezza la diagnosi funzionale di malattia con i test di broncodilatazione o con i test di stimolazione bronchiale aspecifica
2. quando, pur in presenza di una chiara diagnosi funzionale di asma bronchiale, i test cutanei e la ricerca delle IgE sieriche specifiche per allergeni professionali abbiano dato esito negativo
3. nei casi di soggetti polisensibilizzati ad allergeni sia ubiquitari sia lavorativi per stabilire con chiarezza il nesso causale.

I test di provocazione bronchiale specifici sono dirimenti nel caso di asma da sostanze chimiche a piccolo peso molecolare, per cui non siano disponibili test allergologici in vivo e/o in vitro atti a evidenziare una specifica sensibilizzazione o, nel caso in cui siano disponibili dei test, questi non fossero sufficienti a porre diagnosi di certezza.

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Soggetti asmatici o con sintomi equivalenti asmatici con storia suggestiva di tecnopatia:

- a) quando non sia stato possibile porre diagnosi certa di eziologia professionale con altri metodi: test disponibili in vivo e/o in vitro per la valutazione allergologica, misure seriate in relazione all'attività lavorativa delle prove di funzionalità respiratoria (PFR), della iperreattività bronchiale aspecifica, del picco di flusso espiratorio (PEF);
- b) quando non sia stata identificata una precisa sostanza causale;
- c) in caso di polisensibilizzazione;
- d) per motivi medico legali.

*Modalità di esecuzione*

Sono possibili varie modalità di somministrazione delle sostanze professionali sospette:

- a) per aerosolizzazione diretta della sostanza: praticabile per macroallergeni organici ad elevato peso molecolare quali le farine di cereali;
- b) per esposizione occupazionale che simula la mansione specifica: metodo proposto da Pepys che tiene conto in misura minore dei livelli di esposizione ma che si avvicina di più alla realtà lavorativa rispetto al metodo precedente
- c) esposizione controllata ad atmosfera tarata in cabina isolata o in microcamera di esposizione: è la metodica preferibile

Il tempo di esposizione è solitamente breve (in genere 15-30 minuti) a concentrazioni ambientali della sostanza all'incirca uguali ai livelli accettabili (in genere inferiori al TLV-TWA, livello medio di esposizione durante il turno lavorativo, ed al TLV- STEL, livelli di

picco espositivo, proposti dall'American Conference Government Igienic Health quando disponibili. In caso di negatività delle prove di breve durata, alcuni autori consigliano esposizioni più prolungate, più vicine alla realtà lavorativa, sino a 4 ore.

Le modalità e i tempi di somministrazione delle sostanze variano a seconda dei protocolli utilizzati nei centri specialistici sia in relazione alla natura chimico-fisica del sospetto agente sia in relazione alle modalità di esposizione naturale.

#### *Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali, dello stato generale e delle eventuali reazioni avverse, cutanee, respiratorie e/o di altra natura. Solitamente si considera positiva una caduta del FEV1 del 20% rispetto al basale. Al termine dell'esposizione si misura il FEV1 ad intervalli di circa 15 minuti nella prima ora, quindi a 90 e 120 minuti e successivamente ogni ora fino alla 10 - 12 ora ed infine alla 24 ora.

Per il monitoraggio possono essere utilizzati anche altri parametri quali la misura della reattività bronchiale aspecifica dopo l'esposizione, l'eosinofilia ematica, la presenza di mediatori dell'infiammazione etc. Il monitoraggio sia clinico sia funzionale (FEV1 e/o PEF) del soggetto esposto va prolungato in considerazione delle modalità di presentazione delle crisi asmatiche dopo l'esposizione, non solo immediate ma anche duali (immediate e ritardate) o solo ritardate a distanza di ore dall'avvenuta esposizione. Il test di provocazione bronchiale specifico per la diagnosi di asma professionale va effettuato in ambiente ospedaliero protetto, dotato di struttura organizzativa di Anestesia e Rianimazione, in regime di ricovero ordinario, ancorché di breve durata. In casi particolari da valutare in relazione al tipo di allergene, al tipo di risposta naturale all'agente sospettato ed alla gravità del quadro clinico è effettuabile in regime di DH.

Per gli aspetti critici che il test presenta, quali impossibilità di riprodurre il ciclo tecnologico specifico, pericolosità, problemi di standardizzazione (dose, durata, metodo di somministrazione, sospensione farmaci, concomitante esposizione professionale, possibilità di falsi negativi (errata scelta della sostanza, dose inadeguata, durata inadeguata, lungo intervallo dall'ultima esposizione professionale) il test deve essere effettuato nei presidi ospedalieri con strutture organizzative di Medicina del Lavoro e delle competenze specialistiche, scientifiche, tecniche ed organizzative di Allergologia e/o Pneumologia che cooperino strettamente per la selezione dei pazienti e che dispongano di personale specificatamente addestrato alle tecniche di esecuzione del test ed alle modalità di monitoraggio del soggetto esposto.

Il protocollo utilizzato ed i criteri di selezione del paziente devono essere specificati e descritti nella cartella clinica del RO/DH.



**P.A.E.C. 09 - Somministrazione controllata di Farmaci per il trattamento di immunopatie gravi o in riacutizzazione (DH)**

Le malattie auto immuni sistemiche (LES, Vasculiti, Sclerosi Sistemica Progressiva, etc.) sono noxae relativamente poco frequenti ma impegnative sia per la prognosi potenzialmente grave della patologia sia per la necessità di assistenza clinica articolata in vari ambiti specialistici. All'esordio si rende necessario un corretto inquadramento diagnostico e l'impostazione di un piano terapeutico differenziato a seconda dell'attività della malattia. Nei casi particolarmente gravi si impone una terapia immuno - soppressiva per via endovenosa, attuata inizialmente in regime di ricovero e poi preferibilmente con accessi in Day Hospital (la potenziale tossicità dei farmaci richiede un attento monitoraggio sia clinico che laboratoristico del paziente).

La somministrazione ambulatoriale è da escludere per la potenziale tossicità dei farmaci somministrati.

Va ricordato infatti che eventuali complicanze, anche iatrogene (es. pancitopenia), possono mettere a repentaglio la vita del paziente e/o determinare un danno d'organo irreversibile.

La somministrazione dell'ILOPROST comporta un impegno assistenziale continuativo, medico ed infermieristico, per gli effetti collaterali che possono insorgere durante l'infusione (cefalea, vomito, ipotensione, diarrea) e che possono richiedere la riduzione della velocità di infusione e/o la sospensione del farmaco.

La somministrazione di IMMUNOGLOBULINE comporta un rischio di reazioni avverse immediate (cefalea, febbre, flushing, dispnea, lombalgia, ipotensione, vomito) e gravi con analogo impegno assistenziale per valutare ed affrontare gli effetti avversi durante l'infusione.

La somministrazione dei farmaci in DH permette sia di monitorare efficacemente l'andamento clinico sia di verificare la risposta terapeutica e gli effetti avversi della terapia con accessi quindicinali o mensili presso la struttura erogante.

*Definizione della prestazione*

La prestazione consiste nella somministrazione delle sostanze sotto riportate sotto stretto e continuativo controllo sanitario:

- a) ciclofosfamide o metilprednisolone ad alte dosi a boli ev in pazienti affetti da
  1. Lupus Eritematoso Sistemico (glomerulonefrite, neuroLES, piastrinopenia, vasculite intestinale, emorragia alveolare)
  2. Sclerosi Sistemica Progressiva
  3. Polimiosite
  4. Vasculiti Sistemiche.
- b) iloprost e.v. (in fleboclisi) in pazienti affetti da Sclerosi Sistemica Progressiva
- c) immunoglobuline e.v. come terapia sostitutiva nelle immunodeficienze e/o a scopo immunomodulante in pazienti affetti da:
  1. Piastrinopenia grave (in previsione di intervento di splenectomia, in tal caso riducendo i tempi di degenza di un ricovero ordinario)
  2. Anemia Emolitica Autoimmune
  3. Polimiosite

*Requisiti di selezione dei pazienti*

Sono sottoposti alla terapia soggetti adeguatamente studiati in centro specialistico (universitario o ospedaliero) con diagnosi accertata e predisposizione di piano terapeutico personalizzato.

La terapia può essere somministrata anche in centri diversi da quello ove è stata effettuata la diagnosi, previo adeguato raccordo per garantire la continuità terapeutica, sotto controllo specialistico anche in strutture ospedaliere (possibilmente in sede di DEA) dotate di letti di degenza e/o di DH.

*Modalità di esecuzione*

La somministrazione dei farmaci è effettuata dopo la verifica degli esiti degli esami predisposti nel piano terapeutico ed un esame obiettivo del paziente atto ad escludere riacutizzazioni della malattia che possano richiedere un intervento immediato, differente da quello programmato, con un livello assistenziale superiore a quello del DH.

*Modalità di monitoraggio*

Scheda di rilevazione dei parametri vitali (FC, PA, FR,) e di altri sintomi correlabili alle eventuali reazioni avverse attese per ciascun farmaco. Le misurazioni ed i controlli sono effettuati prima della terapia e ogni 15/30 primi dopo l'inoculo/infusione per un periodo di 4/8 ore secondo quanto previsto dai protocolli.

Il protocollo utilizzato, gli esiti degli accertamenti preliminari ed il piano terapeutico personalizzato devono essere riportati nella cartella clinica del D.H.

NOTA: Data la continua evoluzione delle molecole progettate per le stesse indicazioni cliniche, la descritta modalità di esecuzione della prestazione è estensibile alle nuove molecole che siano da somministrare con le stesse modalità assistenziali e con analoghe indicazioni cliniche.

Queste prestazioni sono usualmente appannaggio delle discipline di Allergologia ed Immunologia clinica, Reumatologia, Ematologia, Medicina Interna (ed equipollenti es. Medicina Generale).

### Esempi di codifica delle P.A.E.C.

Le regole di corretta codifica si rilevano in particolare sulle "Linee guida per la codifica delle SDO con sistema internazionale ICD9CM (versione 1997) di cui alla DD Regionale n. 101 del 01 aprile 2003.in applicazione della DGR n. 25 - 29244 del 31.01.2000.

La compilazione della SDO per le Prestazioni Allergologiche di Elevata Complessità in DH (o RO) prevede una voce che identifica la diagnosi principale, uno o più codici per le diagnosi secondarie ed una serie di codici per le procedure assistenziali effettuate.

Le tabelle in allegato propongono una serie di esempi, ovviamente non esaustivi, delle codifiche per la diagnosi principale e/o quelle secondarie; in *neretto e corsivo* sono evidenziati i codici indispensabili per una corretta identificazione e certificazione di appropriatezza delle P.A.E.C. effettuate. **E' opportuno ricordare che la codifica delle prestazioni deve rispecchiare quanto effettivamente effettuato nel caso specifico. I ricoveri in Day Hospital effettuati per attività diagnostiche, quali quelle previste nelle P.A.E.C. 2/3/4/5/7/8, devono sempre essere "001" anche se la data di dimissione fosse > di quella di ricovero (come indicato nel documento regionale "Flusso informativo ricoveri ospedalieri - Sistema di controlli e della tariffazione" versione dicembre 2003). Sono pertanto conteggiati come ricoveri diurni di un solo giorno anche se le procedure diagnostiche prevedono un maggior numero di accessi.**

Per i DH terapeutici, P.A.E.C. 1/6/9, vengono viceversa conteggiati tutti gli accessi effettuati.

L'inosservanza delle norme di appropriatezza, e/o l'erronea codifica delle SDO, potrebbero condizionare la riduzione del riconoscimento/accettazione di validità di una quota parte delle attività di DH complessivamente effettuate in tutta l'ASL/ASO.

I Drg che usualmente correlano con le codifiche proposte negli esempi sono di seguito elencati:

DRG 447 reazioni allergiche età > 17 anni

DRG 448 reazioni allergiche età 0 - 17 anni

DRG 449 avvelenamenti ed effetti tossici da farmaci età > 17 anni con complicazioni

DRG 450 avvelenamenti ed effetti tossici da farmaci età > 17 anni senza complicazioni

DRG 451 avvelenamenti ed effetti tossici da farmaci età > 17

DRG 97 bronchite ed asma età > 17 anni senza complicazioni

DRG 98 bronchite ed asma età 0 - 17 anni

DRG 241 malattie del tessuto connettivo senza complicazioni

**Schemi esemplificativi utili per gli operatori: Tabelle Riassuntive Codifica P.A.E.C.****P.A.E.C. 01**

<b>Modalità di esecuzione</b>	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
<b>Modalità A</b>	989.5	V071	99.12	450/ 451
<b>Modalità B per latice</b>	989.82	V071	99.12	450 / 451
<b>Modalità B per altri allergeni</b>	995.0 - 995.3	V071	99.12	447 / 448
			89.02	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 02**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	99.52	493.00 - V14.6 - 493.01	99.16	449/450/451
			89.38	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 03**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	99.52	V14.6 - 708.9 - 493.00 - 995.0 - 995.3 - 493.01	99.16	449/450/451
			89.61	
			89.02	
			38.94	

**P.A.E.C. 04**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	995.6_0:9 - 995.0 - 995.3	708.0 - 693.1 - 708,9 - 493.0_0:1 - 693.1 - 691.8	99.16	447/448
			89.38	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 05**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	995.6_0:9 - 995.0 - 995.2	V15.0 - 708.0 - 708.9 - 493.0_0:1 - 693.1	99.16	448/451
			89.38	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 06**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	995.0 - 995.2 - 995.3	V071 - 493.00 - 493.1 - 708.9	99.12	447/448/450/451
			89.12	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 07**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	<b>493.00 - 493.01</b>	<b>447.8</b>	<b>99.16</b>	<b>97/98</b>
			89.38	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 08**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	<b>493.00 - 493.01</b>	<b>447.8 - 995.0</b>	<b>99.16</b>	<b>97/98</b>
			89.38	
			38.94	
			89.61	
			89.02	
			89.37	

**P.A.E.C. 09**

	<b>Diagnosi principale</b>	<b>Diagnosi secondarie</b>	<b>Prestazioni</b>	<b>DRG di riferimento</b>
	<b>710.0 ovvero 710.1 ovvero 710.4 ovvero 710.8 ovvero 446.20</b>		<b>99.13 ovvero 99.14 ovvero 99.25</b>	<b>241</b>
			38.94	
			89.62	

## Schemi esemplificativi utili per gli operatori: esempi dettagliati delle codifiche delle P.A.E.C

**N.B.** Ad ogni codice ICD9CM, che identifica le diagnosi/procedure, corrisponde la relativa descrizione; il nome tecnico della prestazione/procedura è riportato tra parentesi.

### **P.A.E.C. 01 - Codifica ICD9CM:**

**Modalità A:** nella SDO sono riportate

*Diagnosi principale*

- ❑ Effetti tossici da veleno di origine animale **989.5**

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Necessità di desensibilizzazione ad allergeni **V071**

*Prestazioni*

- ❑ Immunizzazione per allergia (desensibilizzazione) **99.12**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**

**Modalità B per lattice:** nella SDO devono essere riportate la diagnosi principale secondo l'allergene/la manifestazione clinica considerata ad esempio:

*Diagnosi principale*

- ❑ Effetti tossici del lattice **989.82**

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Necessità di desensibilizzazione ad allergeni **V071**

*Prestazioni*

- ❑ Immunizzazione per allergia (desensibilizzazione) **99.12**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) **89.37.**

### **Modalità B per altri allergeni :**

*Diagnosi principale*

- ❑ Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** ovvero Allergia non classificata altrove (Reazione allergica SAI) **995.3**

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Necessità di terapia con allergeni **V071**

*Prestazioni*

- ❑ Immunizzazione per allergia (desensibilizzazione) **99.12**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) **89.37.**



**P.A.E.C. 02 - Codifica secondo ICD9CM:***Diagnosi principale*

- ❑ Effetti avversi non specificato di farmaci, medicinali e prodotti biologici non classificati altrove (correttamente somministrati) **99.52**

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**) Anamnesi personale di Allergia a sostanza analgesica **V14.6** Prestazioni
- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16** Altre misure respiratorie non invasive (prova broncodinamica con broncocostrittore specifico o aspecifico) **89.38**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**

**P.A.E.C. 03 Codifica secondo ICD9CM:***Diagnosi principale*

- ❑ Effetti avversi non specificato di farmaci, medicinali e prodotti biologici non classificati altrove (correttamente somministrati) **99.52**

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Orticaria non specificata **708.9** ovvero Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**) Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** ovvero Allergia non specificata, non classificata altrove (Reazioni allergiche SAI) **995.3** Anamnesi personale di Allergia a sostanza analgesica **V14.6** Prestazioni
- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**

**P.A.E.C. 04 - Codifica secondo ICD9CM:***Diagnosi principale*

- ❑ Shock anafilattico da reazioni avverse all'alimento (cibi non avvelenati) **995.6\_0:9** (*N.B. aggiungere la quinta cifra per specificare l'alimento; se l'alimento non è specificato usare come quinta cifra lo 0; se l'alimento è specificato, ma non è ricompreso nell'elenco disponibile utilizzare quale quinta cifra il 9*)
- ❑ Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** ovvero Allergia non specificata, non classificata altrove (Reazioni allergiche SAI) **995.3**
- ❑ Effetti avversi non specificato di farmaci, medicinali e prodotti biologici non classificati altrove (correttamente somministrati) **99.52**

*Diagnosi secondarie (segnalabili anche come conseguenza del test effettuato)*

- ❑ Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**)

- ❑ Orticaria allergica **708.0** ovvero Orticaria non specificata **708.9** *ovvero* Dermatite da alimenti **693.1** *ovvero* Altra Dermatite atopica e affezioni correlate **691.8**

#### *Prestazioni*

- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) **89.37.**
- ❑ Rinomanometria **89.12**

### **P.A.E.C. 5 Codifica secondo ICD9CM**

#### *Diagnosi principale*

- ❑ Shock anafilattico da reazioni avverse all'alimento (cibi non avvelenati) **995.6\_0:9** (*N.B. aggiungere la quinta cifra per specificare l'alimento; se l'alimento non è specificato usare come quinta cifra lo 0; se l'alimento è specificato, ma non è ricompreso nell'elenco disponibile utilizzare quale quinta cifra il 9*)
- ❑ Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** *ovvero* Allergia non specificata, non classificata altrove (Reazioni allergiche SAI) **995.3**
- ❑ Dermatite da alimenti **693.1** *ovvero* Altra Dermatite atopica e affezioni correlate **691.8**
- ❑ Effetti avversi non specificato di farmaci, medicinali e prodotti biologici non classificati altrove (correttamente somministrati) **99.52**

#### *Diagnosi secondarie (segnalabili anche come conseguenza del test effettuato)*

- ❑ Anamnesi personale di allergia distinta da quella provocata da sostanze medicinali con rischio di malattia **V15.0** Orticaria allergica **708.0** ovvero Orticaria non specificata **708.9** *ovvero* Dermatite da alimenti **693.1** Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (*con stato asmatico 493.01*)

#### *Prestazioni*

- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**

### **P.A.E.C. 06 Codifica secondo ICD9CM:**

#### *Diagnosi principale*

- ❑ Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** *ovvero* Allergia non specificata, non classificata altrove (Reazioni allergiche SAI) **995.3**

- ❑ Effetti avversi non specificato di farmaci, medicinali e prodotti biologici non classificati altrove (correttamente somministrati) **99.52**

#### *Diagnosi secondarie*

- ❑ Necessita di desensibilizzazione ad allergeni **V071** Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**)
- ❑ Orticaria non specificata **708.9** Prestazioni
- ❑ Immunizzazione per allergia (desensibilizzazione) **99.12** Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) 38.94
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) 89.61
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) 89.02
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) 89.37.
- ❑ Rinomanometria 89.12

#### **P.A.E.C. 07 Codifica secondo ICD9CM:**

##### *Diagnosi principale*

- ❑ Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**)

##### *Diagnosi secondarie*

- ❑ Anamnesi personale di allergia distinta da quella provocata da sostanze medicinali con rischio di malattia **V15.0**
- ❑ Rinite allergica da altri pollini **477.8**

##### *Prestazioni*

- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) 38.94
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) 89.61
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) 89.02
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) 89.37 ovvero Altre misure respiratorie non invasive (spirometria con broncodilatazione, prova broncodinamica con broncocostrittore specifico o aspecifico) 89.38

**P.A.E.C. 08 - Codifica secondo ICD9CM:***Diagnosi principale*

- ❑ Asma estrinseco senza menzione di stato asmatico **493.00** (con stato asmatico **493.01**)

*Diagnosi secondarie*

- ❑ Altro shock anafilattico non classificato altrove **995.0** ovvero Allergia non specificata, non classificata altrove (Reazioni allergiche SAI) **995.3** Anamnesi personale di allergia distinta da quella provocata da sostanze medicinali con rischio di malattia **V15.0**
- ❑ Rinite allergica da altri pollini **477.8**

*Prestazioni*

- ❑ Somministrazione di sostanze per contrastare l'effetto avverso (iniezione di antidoto) **99.16**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**
- ❑ Determinazione della capacità vitale (spirometria) **89.37** ovvero **89.38** Altre misure respiratorie non invasive (spirometria con broncodilatatore prova broncodinamica con broncocostrittore specifico)

**P.A.E.C. 09 Codifica secondo ICD9CM***Diagnosi principale*

- ❑ Lupus eritematoso sistemico **710.0**
- ❑ Sclerosi sistemica **710.1**
- ❑ Polimiosite **710.4**
- ❑ Altre malattie diffuse del connettivo, specificate **710.8**
- ❑ Angioite da ipersensibilizzazione non specificata **446.20**

*Prestazioni:*

- ❑ Immunizzazione per malattie auto immuni **99.13**
- ❑ Iniezione di gamma globulina e/o sieri immuni **99.14**
- ❑ Iniezione di chemioterapici **99.25**
- ❑ Posizionamento di cannula venosa (Preparazione di vena per incannulamento) **38.94**
- ❑ Monitoraggio della pressione arteriosa (monitoraggio funzioni vitali) **89.61**
- ❑ Valutazione limitata nel periodo (anamnesi e valutazione, definite limitate) **89.02**

## DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 114 del presente Bollettino (Ndr)

### Giunta regionale

Codice 27.4

D.D. 12 luglio 2004, n. 117

#### **Indicazioni operative per il controllo ufficiale dei prodotti lattiero-caseari. Revisione**

Con Determina Dirigenziale n. 6 del 23 gennaio 2004 la Direzione regionale Sanità Pubblica ha approvato un documento organico avente come titolo "Indicazioni operative per il controllo ufficiale dei prodotti lattiero caseari", uno strumento di lavoro per i veterinari ispettori delle Aziende Sanitarie del Piemonte.

Preso atto che recenti provvedimenti nazionali e comunitari in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari hanno introdotto alcune importanti modifiche alla disciplina di questo settore;

considerato che i nuovi Regolamenti Comunitari 852/04 e 854/04, che richiederanno una revisione molto più approfondita ed accurata del documento regionale, non sono applicabili prima del gennaio 2006, si ritiene opportuno, fino alla data di entrata in vigore delle nuove norme, mantenere le indicazioni operative già fornite con la D. D. n. 6 citata in premessa;

viste le indicazioni operative contenute nel Piano Regionale per il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale diramato alle ASL del Piemonte con lettera prot. 6712/27.04 del 27/04/2004 e valutata l'opportunità di stabilire una giusta correlazione tra i due documenti che concorrono, seppure su piani diversi, al raggiungimento degli stessi obiettivi di tutela dei consumatori;

si rende necessaria una prima revisione del documento regionale citato con le modifiche e le integrazioni dettate dalle esigenze immediate di chiarimento pervenute da alcune Aziende Sanitarie regionali e dalle Associazioni di produttori più rappresentative;

Ciò premesso il direttore della Sanità Pubblica della Regione Piemonte

#### *determina*

- di approvare le istruzioni operative per il controllo ufficiale dei prodotti lattiero caseari allegate in copia, come parte integrante della presente determinazione ed in sostituzione del documento allegato alla determina dirigenziale n. 6 del 23 gennaio 2004;

- di affidare ai Servizi Veterinari delle ASL il compito di applicare le disposizioni contenute nell' allegato invitandoli al rispetto delle procedure operative in esso indicate;

- di richiedere la pubblicazione del presente provvedimento sul B.U.R della Regione Piemonte per opportuna pubblicità dell'atto.

Copia delle indicazioni operative allegate alla presente determinazione è messa a disposizione anche sul sito internet della Regione Piemonte nella pagina web della Direzione Sanità Pubblica.

Il Direttore regionale Vicario  
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato

REGIONE PIEMONTE  
Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica

# **CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE**

## **INDICAZIONI OPERATIVE**

Luglio 2004 – Rev. 1

Hanno collaborato alla stesura del presente documento:

**Coordinatori:**

Mauro Cravero	Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore vigilanza e controllo alimenti di origine animale
Mauro Negro	Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore vigilanza e controllo alimenti di origine animale

**Gruppo di lavoro:**

Angela Allegra	A.S.L. 13 – Servizio veterinario
Dario Bossi	A.S.L. 11 – Servizio veterinario
Lucia Felisari	A.S.L. 12 – Servizio veterinario
Marco Montafia	A.S.L. 11 – Servizio veterinario
Luca Nicolandi	A.S.L. 07 – Servizio veterinario

## **CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE INDICAZIONI OPERATIVE**



1. *Introduzione*
2. *Normativa di riferimento e bibliografia*
3. *Ambiti di competenza*
4. *Ripartizione delle attività soggette a vigilanza*
5. *Attività di controllo*
6. *Frequenza degli interventi*
7. *Prelevamento di campioni per analisi microbiologiche e chimiche*
  - *Esami microbiologici*
    - ❑ *Modalità di campionamento*
    - ❑ *Modalità di compilazione del verbale di prelevamento*
    - ❑ *Valutazione degli esiti*
    - ❑ *Situazioni particolari*
      - *Campionamenti per analisi unica non ripetibile*
      - *Campionamento ed analisi sui vari tipi di latte*
      - *Campionamento dei gelati*
      - *Altre analisi microbiologiche previste da norme specifiche o dalla letteratura ed analisi prioritarie*
  - *Esami chimici*
  - *Esami radiometrici*
8. *Gestione del latte per produzioni in deroga*
9. *Controllo degli inibenti nel latte*
10. *Sottoprodotti, residui di lavorazione, resi, prodotti con presenza di residui o non conformi ai requisiti del D.P.R. 54/97*
11. *Prodotti intermedi ottenuti da latte non conforme*
12. *Bollatura sanitaria*
13. *Etichettatura*
  - *Etichettatura del latte alimentare e dei prodotti a base di latte*
  - *Etichettatura del latte e dei prodotti liquidi a base di latte*
  - *Etichettatura dei prodotti a base di latte venduti sfusi o previo frazionamento*
  - *Etichettatura dei prodotti a base di latte preconfezionati*
  - *Etichettatura dei formaggi freschi a pasta filata*
  - *Etichettatura dei prodotti a base di latte destinati ad ulteriori lavorazioni*
  - *Esenzione dall'indicazione degli ingredienti*



- *Indicazione del "QUID" dichiarazione della quantità degli ingredienti*
- *Circolare Ministero delle Attività Produttive n° 167 del 2 agosto 2001*

14. *Vendita latte crudo alla stalla*
15. *Vendita latte fresco pastorizzato confezionato*
16. *Trasporto latte*
17. *Trasporto prodotti a base di latte*
18. *Prodotti tipici*
19. *Allegati*
20. *Tabelle*

## 1 – INTRODUZIONE

L'attuazione in ambito nazionale delle norme comunitarie relative al settore del latte e dei prodotti derivati (D.P.R. 54/97) è stata immediatamente seguita in Piemonte, dall'emanazione della Direttiva n° 2/97 "Prime indicazioni per l'attuazione nella Regione Piemonte delle norme in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte". In merito al controllo ufficiale e al campionamento sono state fornite indicazioni con la Direttiva n° 1/95 "Controllo ufficiale e campionamento degli alimenti di origine animale: programmazione degli interventi e procedure operative.

L'entrata in vigore delle nuove disposizioni relative al settore lattiero caseario ha comportato due novità di rilievo:

- il passaggio delle competenze in materia di vigilanza e controllo, con alcune eccezioni, dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione al Servizio Veterinario;
- l'introduzione di nuove regole per i produttori e per gli organi di vigilanza.

Nella prima fase di applicazione l'attenzione dei Servizi Veterinari è stata prevalentemente rivolta al completamento del processo di adeguamento delle aziende zootecniche, degli stabilimenti di trattamento e trasformazione e dei centri di raccolta e standardizzazione del latte.

Esaurita questa prima fase, con l'eccezione di una parte delle strutture produttive poste in località disagiata (alpeggi), per le quali sono state predisposte specifiche linee guida con procedure di adeguamento che tengano conto della stagionalità dell'attività, si ritiene opportuno, ora, orientare maggiormente l'attenzione della veterinaria pubblica verso le attività di controllo ufficiale e, quindi, verso il tema della sicurezza alimentare e della tutela dei consumatori, pur senza perdere di vista i problemi strutturali ed igienico-funzionali.

Sulla base dei riscontri annuali di attività, l'attuale sistema di controllo e sorveglianza igienico-sanitaria appare ampiamente migliorabile sia sotto il profilo dell'efficienza dei servizi di controllo sia sul versante più qualificante dell'efficacia dell'azione preventiva, che trova un valido supporto nell'autocontrollo soltanto se si riqualifica la capacità di verifica e di valutazione degli organi del controllo ufficiale e se si rende omogenea l'attività di vigilanza sull'intero territorio regionale.

Numerosi sono i fattori che possono condizionare le attività di prevenzione dei Servizi, oggi comprese nella cosiddetta "gestione del rischio" così come definita dal Regolamento CE 178/2002 e l'elenco sottostante, non necessariamente per ordine di importanza, ne indica alcuni:

- le risorse di personale nei Servizi Veterinari (l'area "C" stenta a decollare anche per questa ragione);
- competenze tra aree funzionali diverse non sempre ben integrate funzionalmente;
- normativa complessa, non sempre chiara, da applicare ad un sistema produttivo disomogeneo che vede accanto alle grandi realtà industriali, piccole attività operanti prevalentemente in aree marginali che rappresentano, per contro, un'importante risorsa economica, sociale, culturale ed ambientale.

Con il presente provvedimento si intende mettere a disposizione degli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione uno strumento di lavoro che orienti la vigilanza e il controllo ufficiale nelle strutture di trasformazione e commercializzazione del settore lattiero-caseario, fornendo indicazioni operative per una corretta valutazione delle singole realtà produttive e commerciali.

Le indicazioni operative contenute nel presente documento sono da integrarsi, con il piano regionale per il controllo ufficiale degli alimenti 2004-2005 e con le disposizioni più generali riguardanti la vigilanza veterinaria permanente negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale autorizzati o riconosciuti.

Considerata l'estrema variabilità delle attività soggette a vigilanza si è ritenuto opportuno classificarle preliminarmente: per ciascuna categoria produttiva sono state definite le tipologie dei controlli da effettuare, le frequenze delle ispezioni e la relativa modulistica.

Per il prelievo di campioni ufficiali da sottoporre ad indagini microbiologiche e chimiche, è stata predisposta una guida operativa per la valutazione dei risultati e per la gestione dei conseguenti provvedimenti.

Inoltre, sono state affrontate alcune problematiche relative ad aspetti di rilievo nell'attività di controllo, quali la sorveglianza sulle procedure di bollatura sanitaria, sull'etichettatura, sulla rintracciabilità dei prodotti, sulla gestione dei prodotti intermedi (creme e zangolati), dei sottoprodotti e degli scarti, con l'intento di fornire indirizzi interpretativi comuni.

Nel presente documento vengono, infine, fornite indicazioni in merito alla gestione dei seguenti punti:

- positività per inibenti;
- latte crudo destinato alle produzioni in deroga;
- trasporto del latte e dei prodotti a base di latte;
- vendita del latte crudo alla stalla;
- commercializzazione del latte confezionato.

## **2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO E BIBLIOGRAFIA**

- 1) Regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio del 22/3/1990 relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Cernobil;
- 2) Regolamento CEE n. 2377/90 del Consiglio del 26/6/1990 "che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale";
- 3) Regolamento CEE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- 4) Regolamento CEE n. 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 3/10/2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
- 5) Decisione della Commissione CE n. 97/284 del 25/4/1997 che sostituisce la decisione 96/536/CE che stabilisce l'elenco dei prodotti a base di latte per i quali gli Stati membri sono autorizzati a concedere deroghe individuali o generali ai sensi dell'art. 8, paragrafo 2 della direttiva 92/46/CEE, nonché la natura delle deroghe applicabili alla fabbricazione di tali prodotti;
- 6) R.D. 9/5/1929 n. 994 "Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto";

- 7) LEGGE 30/4/1962 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- 8) LEGGE 3/5/1989 n. 169 "Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino";
- 9) D. lgs. 27/1/1992 n. 109 "Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- 10) D. lgs. 3/3/1993 n. 123 "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";
- 11) D. lgs. 26/5/1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- 12) D. Lgs. 31/3/98 n. 114 "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della L. 15.3.97, n. 59";
- 13) D. lgs. 25/2/2000 n. 68 "Attuazione della Dir. 97/4/CE, che modifica la Dir. 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale";
- 14) D. lgs. 23/6/2003 n. 181 "Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità";
- 15) D.P.R. 26/3/80 n. 327 "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- 16) D.P.R. 14/7/1995 "Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande";
- 17) D.P.R. 14/1/1997 n. 54 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- 18) D.M. 21/4/1986 "Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per i formaggi";
- 19) D.M. 8/11/1989 n° 435 relativo al latte conservato "Regolamento concernente i metodi di prelievo ai fini dell'analisi chimica per il controllo del latte conservato destinati all'alimentazione umana";
- 20) D.M. 26/3/1992 relativo al latte crudo e al latte trattato termicamente "Attuazione della Decisione n. 91/180/CEE concernente la fissazione di metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente";
- 21) D.M. 16/12/1993 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali";
- 22) D. MINISAN. 23/12/2000 "Recepimento della Dir. 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi di prelievo di campioni e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti ambientali";
- 23) D. MIN. SALUTE 31/5/2003 "Recepimento della Dir. 2002/27/CE della Commissione del 13 marzo 2002 recante modifiche della Dir. 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi per il prelievo di campioni e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari";
- 24) Decreto MIPAF 24/7/2003 "Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità";
- 25) Decreto MIPAF 24/7/2003 "Disciplina del sistema di rintracciabilità del latte al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi del consumatore";

- 26) O.M. 11/10/1978 "Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande";
- 27) Circolare Ministero della Sanità 17/12/1987 e 20/1/1988 "Listeria Monocytogenes: misure preventive medico-veterinarie";
- 28) Circolare Ministero della Sanità n. 16 del 1/12/1997 "Chiarimenti in materia di applicazione del decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54, concernente il regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.";
- 29) Circolare Ministero della Sanità n. 10 del 9/6/1999 "Direttive in materia di Controllo ufficiale sui prodotti alimentari: valori massimi ammissibili di micotossine nelle derrate alimentari di origine nazionale, comunitaria e Paesi terzi";
- 30) Circolare Ministero della Sanità 31/7/2000 "D.P.R. 54/97 – Criteri di applicazione";
- 31) Circolare Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato n° 165 del 31/3/2000 "Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art. 8 del D. lgs. n. 109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari";
- 32) Circolare Ministero delle Attività Produttive n° 167 del 2/8/2001 "Etichettatura e presentazione di prodotti alimentari";
- 33) D.G.R. Piemonte n. 104 -10270 del 1/8/2003 "Linee guida per l'applicazione del regolamento n. 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio";
- 34) Direttiva Regione Piemonte n. 1/95 "Controllo ufficiale e campionamento degli alimenti di origine animale: programmazione degli interventi e procedure operative";
- 35) Direttiva Regione Piemonte n. 2/97 "Prime indicazioni per l'attuazione nella Regione Piemonte delle norme in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte";
- 36) Determina Regione Piemonte n. 73 del 13/6/2002 "Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo delle industrie alimentari";
- 37) Determina Regione Piemonte n. 89 del 9/7/2002 "Linee guida sulla trasformazione del latte in alpeggio";
- 38) Determina Regione Piemonte n. 90 del 9/7/2002 "Linee guida relative al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche";
- 39) Determina Regione Piemonte n. 04 del 20/1/2004 "Norme per la gestione del sistema di allerta regionale in campo alimentare";
- 40) Raris, Pincin, Bedin, Scagnelli, Carraro "Valutazione della qualità microbiologica di formaggi freschi e molli secondo la circolare della Regione Veneto n. 26 del 27/8/1990" – L'Igiene Moderna (1994): 101, 217-228;
- 41) Rondinini G. "Limiti di cariche microbiche consigliati negli alimenti" – Igiene Alimenti – Disinfestazione & Igiene Ambientale (luglio-agosto 1997);
- 42) Negri, Von Lorch, De Felip "Controllo microbiologico dello yogurt" – I.S.S. Laboratori Microbiologici;
- 43) Carini S. "La microflora probiotica nei formaggi freschi e molli italiani. Aspetti innovativi e normativi" – I quaderni dell'Ist. Latt. Cas. Thiene - n. 19.

### 3 – AMBITI DI COMPETENZA

Come già indicato nel Piano Regionale Alimenti 1999 sono affidati al Servizio Veterinario i controlli alla produzione eseguiti negli stabilimenti e nei centri riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97.

Nel settore della commercializzazione e nei laboratori artigianali (autorizzati ai sensi della L. 283/62) direttamente collegati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione, i controlli e l'attività di campionamento sono ripartiti tra Servizio Veterinario e SIAN con i seguenti criteri:

- nei laboratori annessi o collegati a pubblici esercizi (es. bar-gelateria), pasticcerie o altre attività soggette a controlli da parte del SIAN competono a quest'ultimo Servizio anche le attività di vigilanza relative ai derivati del latte;
- i controlli e i campionamenti nei depositi, rivendite e laboratori artigianali con attività esclusiva nel settore lattiero caseario (gelaterie da asporto, caseifici per la vendita diretta, depositi all'ingrosso, esercizi di commercializzazione prodotti a base di latte, ecc.) spettano al Servizio Veterinario.

### 4 – RIPARTIZIONE DELLE ATTIVITA' SOGGETTE A VIGILANZA

Le attività soggette al controllo ufficiale possono quindi essere distinte in produzione e commercializzazione.

La **produzione**, il cui controllo è affidato integralmente al Servizio Veterinario, può essere così ripartita:

- a) stabilimento industriale (per praticità si considerano in tale categoria gli impianti con produzione > 500.000 l/anno)
- b) stabilimento con produzione < 500.000 l/anno
- c) laboratorio di taglio e confezionamento, eventualmente annesso a deposito all'ingrosso
- d) stagionatura.

La **commercializzazione**, il cui controllo è ripartito tra Servizio Veterinario e SIAN con i criteri suddetti, comprende:

- a) sede fissa: 

{	depositi all'ingrosso senza taglio e confezionamento
	spacci formaggi
	latterie
	gelaterie
- b) sede mobile: 

{	spacci di vendita su aree pubbliche e locali di deposito /
	stagionatura connessi.

### 5 – ATTIVITA' DI CONTROLLO

Il Servizio Veterinario, sottopone a controllo permanente i seguenti stabilimenti e centri:

- 1) stabilimenti di trasformazione – impianti in cui il latte viene trasformato (caseifici, burrifici, stagionature, laboratori di sezionamento e confezionamento, stabilimenti di produzione altri PBL, gelaterie);
- 2) stabilimenti di trattamento – impianti in cui si effettua il trattamento termico del latte;
- 3) centri di raccolta - impianti in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato;
- 4) centri di standardizzazione - impianti non strutturalmente collegati a un centro di raccolta né ad uno stabilimento di trattamento o di trasformazione, nei quali il latte

crudo può essere sottoposto a scrematura o a modifica del tenore dei costituenti naturali del latte.

La frequenza periodica viene stabilita sulla base delle dimensioni dello stabilimento, del tipo di prodotto fabbricato, delle garanzie fornite dal piano di autocontrollo e dal sistema di valutazione dei rischi adottato dal responsabile dello stabilimento, pertanto è importante tenere conto dei seguenti parametri:

- a) qualità delle strutture di base;
- b) qualità della gestione igienico-sanitaria;
- c) particolari tipologie produttive;
- d) entità delle lavorazioni e diversificazione delle produzioni;
- e) precedenti epidemiologici significativi;
- f) entità degli scambi comunitari e delle esportazioni.

Le diverse attività di controllo comprendono:

1. verifica ispettiva dei requisiti strutturali (locali, impianti e attrezzature) mediante compilazione di apposite check-lists (vedi allegati);
2. verifica ispettiva dei requisiti igienico-sanitari mediante compilazione di apposite check-lists (vedi allegati);
3. controllo degli esiti delle analisi del latte crudo per la verifica della conformità ai requisiti di legge;
4. controllo dei requisiti del latte ai sensi del D.M. 185/91 se destinato alla produzione di latte alta qualità;
5. controllo e valutazione delle segnalazioni relative agli allevamenti conferenti che hanno presentato medie geometriche per cellule somatiche e/o carica batterica superiori ai limiti previsti;
6. controllo delle materie prime utilizzate nel ciclo produttivo dello stabilimento;
7. verifica dell'efficacia dei trattamenti effettuati sul latte e sui prodotti a base di latte;
8. controllo dei prodotti finiti;
9. verifica dell'ermeticità dei recipienti utilizzati nel confezionamento;
10. controllo della gestione della bollatura sanitaria;
11. verifica della gestione dei resi e degli scarti;
12. controllo dei documenti commerciali;
13. verifica della corretta esecuzione delle procedure di autocontrollo e dei risultati delle analisi eseguite dalla ditta;
14. prelievi per analisi microbiologiche o chimiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
15. tamponi per verifiche ambientali;
16. verifica delle condizioni di magazzinaggio e trasporto dei prodotti a base di latte;
17. acquisizione dei dati relativi al quantitativo di latte introdotto mensilmente presso il caseificio, al fine del pagamento dei diritti sanitari previsti dal D. lgs. 432/98;
18. controllo sugli scambi commerciali comunitari.

In merito alla valutazione delle procedure di autocontrollo di cui al punto 13, deve essere fatto riferimento alle "Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo nelle industrie alimentari" (D. D. n. 73 del 13/6/2002).

Per gli spacci di vendita formaggi, deposito ingrosso prodotti a base di latte e caseifici aziendali sono state predisposte apposite check -lists (vedi allegati).

E' opportuno che presso ogni stabilimento o centro sia istituito un registro dei controlli veterinari, sul quale annotare tutte le attività ispettive e di vigilanza svolte presso l'impianto (all.ti 1-1a)

## 6 – FREQUENZA DEGLI INTERVENTI

Oltre a ribadire i principi generali già espressi nel piano per il controllo ufficiale degli alimenti del 1999, che orientava in via prioritaria gli interventi di vigilanza e controllo da parte dei Servizi Veterinari negli impianti di produzione, nella tabella seguente vengono indicate le frequenze minime consigliate.

Si tratta di indicazioni di massima la cui applicazione deve essere modulata tenendo conto degli aspetti produttivi e gestionali di ciascun stabilimento: ad esempio, i grossi impianti di stagionatura possono essere equiparati agli stabilimenti industriali.

	<b>Attività</b>	<b>Industriale e superiore 500.000 l/anno</b>	<b>Inferiore a 500.000 l/anno</b>	<b>Taglio e confezionamento con/senza stagionatura</b>	<b>Modulistica</b>
1	Verifica ispettiva requisiti strutturali, funzionali, gestionali	Annuale	Annuale	Annuale	Check-list Registro
2	Verifica delle procedure del piano di autocontrollo	Annuale	Annuale	Annuale	Check-list Registro
3	Controllo condizioni igieniche dei locali, impianti, attrezzature e del personale	Bimestrale	Annuale	Semestrale	Check-list Registro
4	Controllo conformità materie prime, ingredienti, prodotti finiti.	Bimestrale	Annuale	Semestrale	Registro
5	Controllo documentale con verifica degli accertamenti analitici effettuati in autocontrollo	Bimestrale	Annuale	Semestrale	Registro
6	Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	4	1	2	Verbale Registro
7	Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	2	--	1	Verbale Registro



## 7 – PRELEVAMENTO DI CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

### ESAMI MICROBIOLOGICI

Il D.P.R. 54/97 definisce compiutamente alcuni aspetti importanti della filiera lattiero-casearia, dal latte alla stalla fino al consumatore finale, fornendo criteri e parametri di valutazione rivolti soprattutto ai produttori, in regime di autocontrollo. Per esigenze di comparazione tra i risultati dei controlli pubblici (controllo ufficiale) e privati (autocontrollo) si ritiene opportuno che i criteri di verifica, di campionamento e di valutazione dei risultati delle attività di controllo svolte nei centri e negli stabilimenti di produzione riconosciuti siano il più possibile omogenei.

In particolare, si richiama la necessità che le modalità di campionamento (numero di unità campionarie da analizzare), i parametri di valutazione dei singoli prodotti e la definizione dei limiti di accettabilità permettano un confronto diretto dei risultati tra il controllo ufficiale e l'autocontrollo esercitato dal produttore.

Per quanto riguarda il controllo ufficiale dei prodotti nelle fasi di produzione per la vendita diretta, di commercializzazione e di somministrazione si applicano le norme "orizzontali" (D.P.R. 327/80 e D. lgs. 123/93) mentre per la valutazione dei requisiti microbiologici dei prodotti e dei processi produttivi in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97, pur nel rispetto dei criteri espressi dalla norma più generale indicata, è necessario adottare il sistema di campionamento ed il relativo criterio di valutazione dei risultati indicato nella norma settoriale di derivazione comunitaria.

### MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

I criteri stabiliti dal D. lgs. 123/93 e dal D.M. 16/12/1993 relativamente al **numero di aliquote** da prelevare si applicano in tutte le fasi della filiera e in particolare:

- alla produzione (D.P.R. 54/97 e Legge 283/62) si prelevano sempre 4 aliquote;
- alla commercializzazione, nel caso di prodotti non deteriorabili confezionati, si preleva una 5<sup>a</sup> aliquota a disposizione del produttore, se diverso dal detentore.

Per quanto riguarda la classificazione dei prodotti lattiero-caseari in relazione alla loro deteriorabilità, così come definita dal D.M. 16/12/1993, si rimanda alle tabelle allegate. In caso di dubbio sulla possibilità di ripetere l'analisi per i parametri non conformi è opportuno prelevare un'aliquota supplementare per consentire al laboratorio l'accertamento preliminare.

Per quanto concerne il **numero delle unità campionarie (U.C.)** costituenti ogni singola aliquota nonché i criteri microbiologici è necessario operare una distinzione in funzione della fase e del luogo in cui si effettua il prelevamento.

1. Alla produzione presso impianti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97 su prodotto finito all'uscita dallo stabilimento:
  - Unità Campionarie per aliquota: di norma n° 5, con alcune eccezioni come specificato nelle tabelle;
  - Applicazione criteri microbiologici secondo quanto disposto dal D.P.R. 54/97, Allegato C.
2. Alla produzione presso laboratori autorizzati ai sensi della L. 283/62, su prodotto finito pronto per la vendita, ad eccezione dei gelati e delle varie tipologie di latte confezionato perché soggetti a norme specifiche:

- Unità Campionarie per aliquota: n° 1;
- Applicazione criteri microbiologici secondo quanto disposto dal D.P.R. 54/97, Allegato C; nella valutazione degli esiti, essendo riferiti ad una sola U.C., il limite di "accettabilità" può essere considerato il valore M, per tutte le determinazioni per le quali è previsto.

3. Alla commercializzazione:

- Unità Campionarie per aliquota: n° 1;
- Applicazione criteri microbiologici secondo quanto disposto dal D.P.R. 54/97, Allegato C; nella valutazione degli esiti valgono le considerazioni di cui al punto precedente.

4. In tutte le fasi, ma nell'ambito di progetti di ricerca ufficiali, il campionamento e la valutazione degli esiti seguono le indicazioni specifiche fornite dall'Ente o dall'Istituto di ricerca che coordina il progetto.

Per quanto riguarda le modalità di prelievo (quantità di materiale per U.C.) e di trasporto dei campioni si rimanda alle tabelle allegate.

In riferimento ai criteri di prelievo si ritiene che possa essere applicato il D.M. 21/4/1986 che stabilisce i metodi ufficiali di analisi chimica e dispone le modalità di prelievo e di preparazione del campione per l'analisi.

Il campione deve essere rappresentativo di una unità di partenza omogenea, ad esempio un lotto di produzione. Se l'unità di partenza è poco consistente si può prelevare tutto il campione dalla medesima forma; viceversa, si prelevano quantità parziali da diverse forme scelte con criterio di assoluta casualità. Per il prodotto di piccola pezzatura, confezionato o non, ciascun pezzo può costituire una unità campionaria.

Per effettuare il prelievo utilizzare sonde da formaggio, coltelli a punta, spatole e fili da taglio in acciaio inossidabile preventivamente lavati e sterilizzati, anche per flambatura, prima di ogni taglio.

Nel caso di prodotti con crosta dichiarata non edibile in etichetta è consigliabile attenersi alle seguenti modalità:

a) **campionamento nell'ambito della produzione**

medesime modalità ed attrezzature di frazionamento delle forme adottate dall'industria alimentare per il taglio, la porzionatura e il confezionamento del prodotto;

le aliquote del campione, ognuna costituita da 5 unità campionarie, devono essere poste in contenitori sterili per il successivo inoltro al laboratorio che procederà all'analisi secondo le modalità di seguito riportate.

b) **campionamento in fase di commercializzazione**

il campionamento deve essere eseguito seguendo le modalità previste dal D.P.R. 327/80, D.M. 16/12/93 e D. lgs. 123/93.

Per quanto possibile, è opportuno prelevare formaggio in confezioni originali sigillate (cinque aliquote composte ciascuna da una unità campionaria); nel caso di prodotti venduti previo frazionamento, si applicano le procedure di prelievo previste alla precedente lettera a) prelevando cinque aliquote composte da una unità campionaria ciascuna.

**c) esecuzione delle prove**

L'esame di laboratorio sarà effettuato esclusivamente sulla parte edibile prelevando 25 gr. di pasta nella parte centrale del campione.

In caso di riscontro di *Listeria monocytogenes*, il laboratorio provvede alla ripetizione dell'esame per il parametro risultato non conforme ai sensi dell'art. 4 del D. lgs. 123/93 ancora solo ed esclusivamente sulla pasta.

Al fine di valutare le condizioni igienico-sanitarie del processo, sui campioni prelevati in fase di produzione, il laboratorio effettua contestualmente all'esame ufficiale sulla pasta anche un'analisi sulla crosta su un campione costituito dal pool delle 5 unità campionarie.

La positività, eventualmente riscontrata a livello della crosta, non determina l'applicazione delle misure di cui alla L. 283/62 poiché la crosta deve essere considerata parte non edibile, ma dà il via alla prescrizione da parte del Servizio Veterinario di misure di revisione del piano di autocontrollo, come previsto dall'art. 12 del D.P.R. 54/97.

**MODALITA' DI COMPILAZIONE DEL VERBALE DI PRELEVAMENTO**

Il verbale di prelievo dei campioni deve riportare sempre:

- un chiaro riferimento alla matrice prelevata ed al trattamento termico da essa subito, tale da poter essere classificata secondo le tabelle allegate. Nel caso in cui non sia riportata alcuna indicazione è sottinteso che il latte è stato sottoposto ad un trattamento termico (Allegato C – Cap. IV – punto b3);
- l'elenco delle analisi microbiologiche richieste che, nel caso comprendano solo quelle previste dal D.P.R. 54/97, potrà essere sostituito dalla dicitura "analisi previste da D.P.R. 54/97";
- se si richiedono analisi non previste dal D.P.R. 54/97 si dovranno prendere accordi di volta in volta con il laboratorio, specificando nel verbale quanto richiesto;
- nel caso di formaggi con crosta, specificare se è da intendersi edibile.

**VALUTAZIONE DEGLI ESITI**

In tutte le fasi della filiera gli esiti analitici devono essere ricondotti a due classi di giudizio:

- *regolamentare*
- *non regolamentare*

con provvedimenti differenziati in caso di riscontro di patogeni o di superamento dei limiti per germi testimoni di carenza di igiene e per germi indicatori.

**CAMPIONE REGOLAMENTARE**

- **Valori riscontrati:** valori entro i limiti.
- **Provvedimenti:** trasmissione esito alla ditta.

**CAMPIONE NON REGOLAMENTARE, CON RISCHIO IMMEDIATO PER LA SALUTE PUBBLICA**

- **Valori riscontrati:**
  - a) presenza di germi patogeni (*Salmonella* spp. e *Listeria* m.);

- b) superamento dei limiti di carica microbica ove previsti;
- c) valori elevati di germi e tossine che, per numero e caratteristiche vengano giudicati potenzialmente pericolosi (E. coli patogeni, Stafilococchi enterotossigeni, presenza di tossine stafilococciche nel prodotto); in particolare nel caso di riscontro di Stafilococchi coag. + in quantità superiori a M è necessario procedere alla ricerca di ceppi enterotossigeni e, in caso di riscontro positivo, anche della tossina nell'alimento; parimenti è opportuno ricercare ceppi patogeni per valori di E. coli superiori a M.

- **Provvedimenti:**

accertarsi dell'avvenuta comunicazione alla ditta da parte del laboratorio di analisi del rapporto di prova.

I provvedimenti successivi variano in funzione della natura del problema microbiologico, della gravità del rischio e delle caratteristiche della sostanza alimentare (deteriorabile o non deteriorabile).

1) In caso di **prodotti deteriorabili** si deve adottare la seguente procedura:

a) positività alla prima analisi:

- comunicazione immediata alla ditta affinché questa provveda ad attivare la procedura di rintracciabilità del prodotto, per evitarne la commercializzazione, in attesa dell'esito della ripetizione di analisi per i parametri non conformi;

b) positività alla seconda analisi:

- richiesta alla ditta affinché provveda con urgenza al ritiro completo della partita contaminata; eventuale attivazione del sistema ufficiale di allerta stabilito dall'art. 11 del D. lgs. 123/93, seguendo le indicazioni fornite dalla D. D. n. 04 del 20/1/2004 "Norme per la gestione del sistema di allerta regionale in campo alimentare";
- sequestro giudiziario della merce appartenente al lotto risultato positivo;
- richiesta di convalida del sequestro giudiziario contestuale alla comunicazione all'A.G. di ipotesi di reato per violazione della L. 283/62, art. 5, lettere c) o d), a seconda che vi sia un superamento di limiti di cariche stabiliti per legge o un giudizio di accertata nocività;
- indagine volta ad individuare l'origine della contaminazione con eventuali ulteriori campionamenti su altri lotti e matrici ed adozione delle misure necessarie a ridurre il rischio di diffusione (di concerto con i comparti medico e veterinario delle ASL interessate);
- verifica delle procedure di autocontrollo adottate dalla ditta e della loro corretta esecuzione;
- in caso di riscontro di gravi carenze prescrizione delle misure da adottarsi entro un termine stabilito;
- in caso di mancato rispetto delle norme igieniche o di mancata adozione delle misure prescritte si adotteranno i necessari provvedimenti che, a seconda della gravità, variano da una limitazione nell'utilizzo della struttura e/o della linea produttiva sino alla sospensione o revoca del riconoscimento (con conseguente formalizzazione del divieto di utilizzo dei sistemi di bollatura e dei materiali riportanti il bollo sanitario).

## 2) In caso di **prodotti non deteriorabili**:

l'analisi di prima istanza costituisce elemento sufficiente per adottare direttamente le procedure di cui al precedente punto 1.b), in quanto l'analisi di revisione viene effettuata dall'Istituto Superiore di Sanità, solo su richiesta dell'interessato e con tempi di esecuzione lunghi, non compatibili con la necessità di rapida circoscrizione del rischio per il consumatore.

### **CAMPIONE NON REGOLAMENTARE, SENZA RISCHIO IMMEDIATO PER LA SALUTE PUBBLICA**

- **Valori riscontrati:**

valori al di sopra dei limiti per germi testimoni di carenza di igiene (*Staphylococcus aureus* ed *E. coli*) e di germi indicatori (Coliformi e tenore in germi), ma in assenza di rischio immediato per la salute pubblica.

- **Provvedimenti:**

trasmissione dell'esito alla ditta con richiesta di effettuare le verifiche necessarie ad individuare l'origine e l'entità del problema. Il Servizio Veterinario potrà prescrivere, ove necessario, l'esecuzione da parte della ditta di accertamenti complementari in tutte le fasi del ciclo di produzione o sui prodotti e la revisione del piano di autocontrollo. Il Servizio Veterinario potrà anche procedere ad una ripetizione del campionamento ampliato eventualmente a più lotti e matrici. Il responsabile dell'industria alimentare dovrà comunque provvedere ad una sollecita rimozione delle carenze evidenziate pena l'applicazione dei provvedimenti restrittivi previsti dalla norma.

## **SITUAZIONI PARTICOLARI**

### **CAMPIONAMENTO PER ANALISI UNICA NON RIPETIBILE**

Si ricorre al campionamento con aliquota unica nel caso in cui la sostanza alimentare da prelevare sia in quantità insufficiente o quando si riscontrino difficoltà a conservare i campioni per il tempo necessario ad una eventuale ripetizione delle analisi, trattandosi di alimento altamente deteriorabile o prossimo alla scadenza.

In questi casi è obbligatorio l'avviso preventivo all'interessato di data e ora dell'esecuzione dell'analisi.

Qualora il campione risulti non regolamentare si agisce conformemente al protocollo indicato per i **prodotti deteriorabili**, punto 1.b).

### **CAMPIONAMENTO ED ANALISI SUI VARI TIPI DI LATTE**

Il D.P.R. 54/97, provvedimento quadro in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, ha esplicitamente abrogato talune norme preesistenti, tra cui i capitoli III e IV della tabella A allegata all'O.M. 11/10/1978 relativi ai requisiti microbiologici per i gelati ed i preparati per gelati.

Le norme non abrogate, qualora in contrasto con il D.P.R. 54/97, devono ritenersi da questo implicitamente superate. Pertanto, il capitolo I della tabella allegata all'Ordinanza Ministeriale richiamata, relativo ai vari tipi di latte alimentare, deve considerarsi ancora pienamente vigente esclusivamente per la parte relativa al latte in polvere per l'alimentazione della prima infanzia in quanto non contemplato nel D.P.R. 54/97.

Per il latte pastorizzato, sterilizzato ed UHT si deve fare riferimento ai parametri riportati all'allegato C, Cap. II, lettera B del D.P.R. 54/97. Per gli altri tipi di latte: latte fresco

pastorizzato e latte fresco pastorizzato di alta qualità con durata determinata al sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, latte filtrato fresco pastorizzato con durata determinata al decimo giorno successivo a quello del trattamento termico, si ritiene necessario effettuare il controllo del tenore in germi previa incubazione a 6° C per 5 giorni. La normativa non fornisce criteri microbiologici per il latte crudo confezionato di specie diverse da quella bovina, quale ad esempio il latte di capra.

#### CAMPIONAMENTO DEI GELATI

I criteri previsti dal D.P.R. 54/97 per il prelevamento dei campioni e la valutazione degli esiti sono estesi, come previsto all'art. 20 dello stesso Decreto, anche alle produzioni ottenute in pubblici esercizi e laboratori artigianali autorizzati ai sensi della L. 283/62, ivi comprese, quindi, le gelaterie.

#### ALTRE ANALISI MICROBIOLOGICHE PREVISTE DA NORME SPECIFICHE O DALLA LETTERATURA ED ANALISI PRIORITARIE SECONDO IL D.P.R. 14/7/1995

Ad integrazione dei criteri microbiologici stabiliti dal D.P.R. 54/97 può essere opportuno, in alcuni casi, procedere all'esecuzione di ulteriori determinazioni previste da norme specifiche o consigliate in letteratura.

E' questo il caso, per esempio, dello yogurt, per il quale la Circolare del Ministero della Sanità n° 2 del 4/1/1972 prevede, fra l'altro, la quantificazione della flora fermentante o della ricotta, potenzialmente pericolosa per via della possibile contaminazione da *Bacillus cereus*.

Nella tabella relativa ai parametri microbiologici è stata inserita anche una colonna che riporta, per ciascuna tipologia di latte o derivato, l'elenco delle analisi ritenute prioritarie dal D.P.R. 14/7/1995 (Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande), in massima parte già ricomprese nel D.P.R. 54/97.

#### ESAMI CHIMICI

Le procedure inerenti al campionamento per analisi chimiche di prodotti alimentari, ivi compresi il latte ed i suoi derivati, risultano essere molto più semplici rispetto a quelle descritte per le analisi microbiologiche.

La norma di riferimento, comune a tutte le fasi della filiera produttiva, è rappresentata dal D.P.R. 327/80. Esso stabilisce le modalità di prelevamento, indicando per ogni matrice la quantità del campione rappresentativo di un lotto, da suddividere in **5 aliquote**, ciascuna costituita da **una sola unità campionaria**.

Nel caso di prelievo di campioni direttamente nel luogo di produzione si ritiene siano sufficienti n° 4 aliquote, in quanto detentore e produttore coincidono.

Per il latte ed i prodotti lattiero-caseari vi sono norme specifiche che definiscono i metodi ufficiali di analisi fornendo, al contempo, istruzioni sulla metodica di campionamento:

- D.M. 21/4/1986 relativo ai formaggi;
- D.M. 8/11/1989 n° 435 relativo al latte conservato;
- D.M. 26/3/1992 relativo al latte crudo ed al latte trattato termicamente;
- D.M. 23/12/2000 relativo ad alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Gli strumenti per il prelevamento ed i contenitori per i campioni non devono essere causa di contaminazioni che possano compromettere i risultati dell'analisi. Sono consigliabili strumenti in acciaio puliti ed asciutti e contenitori monouso preferibilmente in plastica per alimenti o altro materiale idoneo. In caso di dubbio o di richiesta di analisi particolari è opportuno contattare preventivamente il laboratorio di analisi.

Le analisi chimiche sui prodotti lattiero-caseari hanno primariamente lo scopo di evidenziare la presenza di residui di sostanze indesiderate (sostanze ad azione farmacologica, antibiotica, antiparassitaria, fitosanitaria, contaminanti ambientali, ecc.), nonché il corretto utilizzo di additivi da parte del produttore.

Nella tabella 3 viene riportato un riassunto delle ricerche che possono assumere significato a seconda della matrice sottoposta ad analisi; non tutte le ricerche riportate possono essere effettuate attualmente dall'Istituto Zooprofilattico che dovrà fornire la propria disponibilità sia in termini qualitativi che quantitativi.

Per quanto riguarda l'interpretazione dei risultati si rimanda alle norme specifiche.

### **ESAMI RADIOMETRICI**

La ricerca di radionuclidi Cs 134, Cs 137 e I 131 risponde a diverse finalità:

- a. monitoraggio della radioattività ambientale in un determinato territorio attraverso l'analisi su matrici di elevato significato, quale il latte ed i prodotti lattiero-caseari;
- b. controllo ufficiale per l'identificazione di alimenti contenenti residui indesiderati (radionuclidi) e per il rilascio di certificazioni di conformità ai fini commerciali (export).

### **MODALITA' DI PRELIEVO**

Prelievo conoscitivo costituito da aliquota unica del peso di 1 kg.

### **INTERPRETAZIONE DEGLI ESITI**

L'attuale normativa comunitaria, Regolamento 737/90/CE e successive modifiche individua il limite di tolleranza massima per il latte ed i prodotti lattiero-caseari di radioattività cumulata (somma dei diversi radionuclidi) in 370 Bq/kg.

## **8 - GESTIONE DEL LATTE PER PRODUZIONI IN DEROGA**

Il D.P.R. 54/97 consente l'utilizzo del latte crudo, i cui requisiti non corrispondano all'allegato A cap. IV, esclusivamente per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione superiore ai 60 giorni.

Nel caso di stabilimenti che producono solo formaggi con maturazione superiore a 60 giorni l'utilizzo di latte in deroga non comporta particolari oneri gestionali per la ditta stessa, che ha solo l'obbligo di richiedere, nell'istanza di riconoscimento comunitario, la deroga prevista dall'art. 9 del D.P.R. 54/97.

Diversa è la situazione nel caso di stabilimenti che producono formaggi a lunga stagionatura e formaggi con maturazione inferiore a 60 giorni. In questo caso le due produzioni devono essere completamente separate. Il latte "in deroga" dovrà essere raccolto separatamente, depositato in cisterne separate e ben identificate e lavorato in processi produttivi distinti. Nel caso in cui lo stabilimento possieda una sola linea di produzione, il latte non conforme deve essere lavorato dopo il latte conforme per evitare eventuali contaminazioni.

E' necessario, inoltre, che sulla scheda di produzione giornaliera ci sia un chiaro riferimento alla cisterna di stoccaggio del latte non conforme indicando sia il quantitativo di latte presente nella cisterna stessa sia il numero che il peso delle forme prodotte nella giornata. Analogamente, nei locali di stagionatura annessi al caseificio od operanti come unità autonome, i lotti dei formaggi prodotti con latte "non conforme" devono essere chiaramente identificabili in modo da poter verificare che l'immissione al consumo non avvenga prima dei termini previsti.

Nel caso in cui le forme vengano inviate a stagionare al di fuori dello stabilimento di produzione l'indicazione dell'obbligo a stagionare oltre i 60 giorni dovrà essere riportata sul documento commerciale insieme al lotto e alla data di produzione. Il responsabile dello stabilimento di stagionatura dovrà compilare un registro di carico e scarico nel quale verranno riportate tutte le caratteristiche di ogni singola partita introdotta con particolare riferimento al periodo di stagionatura minima (almeno 60 giorni).

Qualora una partita di formaggi prodotta con latte "non conforme" debba lasciare i locali di stagionatura prima del termine di 60 giorni, tale partita potrà essere destinata solo ad un altro stabilimento per il completamento del periodo di maturazione minimo. In questo caso, il documento di trasporto dovrà riportare, oltre alla data di produzione, anche la dicitura "obbligo di stagionatura per almeno 60 giorni dalla data di produzione".

Occorre ricordare, infine, che gli stabilimenti di trattamento e trasformazione devono ritirare il latte solo da allevamenti registrati ai sensi dell'art.11 del D.P.R. 54/97. Qualora la ditta non effettui direttamente la raccolta del latte, ma acquisti cisterne di latte crudo da terzi, questi dovranno essere in grado di garantire:

- 1) la provenienza del latte da aziende registrate;
- 2) le caratteristiche igienico sanitarie del latte conferito.

Qualora il raccogliitore di latte sia titolare esclusivamente dell'autorizzazione al trasporto latte sarà necessario che, al fine di garantire i requisiti essenziali per la lavorazione del latte su richiamati, sia operativamente collegato in modo ufficiale e documentato ad un centro di raccolta riconosciuto ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 54/97.

## **9 - CONTROLLO DEGLI INIBENTI NEL LATTE**

La ricerca degli inibenti nel latte viene effettuata di routine in azienda (stalla) nell'ambito dei controlli previsti dal D.P.R. 54/97, con frequenza almeno annuale. Presso gli stabilimenti di trattamento e/o trasformazione del latte i responsabili devono procedere, in autocontrollo, alla ricerca dei residui di sostanze ad azione antibiotica e chemioterapica, mettendo a disposizione del Servizio Veterinario gli esiti degli accertamenti analitici.

Il Servizio Veterinario effettua controlli a sondaggio sul latte di massa introdotto nello stabilimento mediante il prelievo ufficiale di campioni. In assenza di sospetto non si procede al sequestro della cisterna dalla quale si è effettuato il prelievo; viceversa quando si sospetta la presenza di residui di sostanze inibenti (es. positività riscontrata presso il frigo-latte di un conferente o positività segnalata dal titolare dello stabilimento) si pone sotto sequestro cautelativo l'intera cisterna oppure, su richiesta della ditta, si può autorizzare la trasformazione del latte, sottoponendo a vincolo sanitario i prodotti così ottenuti.

Nell'eventualità che una positività accertata presso un conferente venga segnalata tardivamente ed il latte contenente residui sia già stato trasformato si sottopongono a vincolo sanitario i lotti del prodotto ottenuto per la successiva distruzione



L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta è in grado di fornire un primo esito (positivo/negativo) entro 24 ore dal ricevimento del campione. L'identificazione della molecola presente e la quantificazione del relativo residuo è, al momento, fattibile solamente per antibiotici Beta-lattamici, tetracicline e sulfamidici, con tempi di risposta che, orientativamente, vanno da 2 a 5 giorni. In questi casi è possibile valutare il rispetto dei limiti (LMR) stabiliti per ciascuna sostanza dal Regolamento 2377/90/CEE e successive modifiche ed aggiornamenti, procedendo penalmente nel caso di un loro superamento.

Il sequestro del latte e/o dei prodotti viene mantenuto sino allo scadere del termine utile per richiedere la revisione di analisi (15 gg.) o, nel caso questa venga richiesta, fino all'esecuzione della stessa. Per i prodotti facilmente deperibili che non possono essere sottoposti a trattamento conservativo (o per i quali la ditta produttrice non ha interesse a prolungarne la conservazione) è possibile procedere alla loro distruzione prima dei termini sopra indicati. Trattandosi di prodotti classificabili come materiali di categoria 2, ai sensi del Regolamento Comunitario 1774/2002 e delle Linee guida approvate con Delibera della Giunta Regionale del Piemonte n. 104 – 10270 del 1/8/03, andranno destinati alla distruzione o ad altri impieghi previsti dai citati provvedimenti.

#### **10 - SOTTOPRODOTTI, RESIDUI DI LAVORAZIONE, RESI, PRODOTTI CON PRESENZA DI RESIDUI O NON CONFORMI AI REQUISITI DEL D.P.R. 54/97.**

Nel presente capitolo sono prese in considerazione le possibili utilizzazioni dei prodotti di derivazione dall'attività dell'industria lattiero casearia.

Essi possono essere così classificati:

- a) sottoprodotti;
- b) residui di lavorazione;
- c) resi;
- d) prodotti con presenza di residui;
- e) prodotti non conformi ai criteri microbiologici previsti dal D.P.R. 54/97.

##### **SOTTOPRODOTTI**

I sottoprodotti delle lavorazioni dell'industria casearia quali il siero di latte ed il latticello possono considerarsi materie prime per l'ulteriore produzione di alimenti ad uso umano:

- ricotta, crema, zangolato e/o burro dal siero di latte;
- sieroproteine dal latticello.

E' necessario che l'impresa rispetti le condizioni di mantenimento dei requisiti igienico sanitari previsti per le sostanze alimentari, con idonee procedure di autocontrollo documentate.

Qualora, per scelte commerciali, gli stessi prodotti vengano assegnati ad una destinazione diversa dal consumo umano, si applicano le norme del Regolamento CE n° 1774/2002 e delle Linee Guida approvate con DGR 104 – 10270 del 1/8/03.

##### **RESIDUI DI LAVORAZIONE**

Sono da considerare residui dell'industria lattiero-casearia:

- le polpe e le croste dei formaggi duri che possono essere utilizzate per la produzione di formaggi grattugiati oppure inviate al trattamento termico;

- le polpe e le croste degli altri formaggi, gli sfridi, i residui di cagliata, i residui provenienti dalla pulizia delle lame e dei teli, le cagliate mal riuscite che possono essere inviati al trattamento termico.

I residui della lavorazione descritti possono essere destinati alla trasformazione per uso alimentare umano, se conservati, depositati e trasportati come sostanze alimentari nel rispetto delle regole di igiene. Sui prodotti ottenuti da queste lavorazioni devono essere eseguiti in autocontrollo campionamenti a sondaggio per verificare il rispetto dei criteri microbiologici previsti dal D.P.R. 54/97.

Per quanto riguarda il gorgonzola, preso atto che il disciplinare di produzione dello stesso dichiara esplicitamente la non commestibilità della crosta, la stessa non può in nessun modo essere destinata all'alimentazione umana, ma può essere destinata ad uno stabilimento riconosciuto idoneo per il trattamento di materiali di categoria 3 di cui al Regolamento CE n° 1774/2002.

## RESI

Per "resi alimentari" si intendono i prodotti alimentari che vengono ritirati dal circuito commerciale della distribuzione al dettaglio o all'ingrosso per una o più cause elencate di seguito:

1. alterazioni organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza, muffe);
2. difetti o malformazioni del materiale d'imballaggio che possono avere pregiudicato la sicurezza dell'alimento contenuto;
3. superamento della data di scadenza;
4. resi per motivi merceologici o commerciali, compresi prodotti ritirati dai banchi di vendita in prossimità della scadenza.

I resi indicati nei primi tre punti devono essere destinati ad uso diverso dal consumo umano secondo quanto indicato dal Regolamento CE n. 1774/2002 (materiali di categoria 3).

I prodotti indicati al punto 4, che mantengono ancora una vita commerciale e che non presentano alterazioni organolettiche, possono essere destinati a stabilimenti di trattamento per la produzione di formaggi fusi o di polvere di formaggio da destinare all'industria alimentare; in questo caso è opportuno che negli stabilimenti di trasformazione venga implementato ed applicato un piano di autocontrollo che consideri i seguenti aspetti:

- a. Le "materie prime" introdotte nello stabilimento devono essere in buon stato di conservazione, devono provenire da impianti riconosciuti ed essere etichettate e bollate conformemente a quanto stabilito dal D.P.R. 54/97. Al riguardo, il titolare della ditta, nell'ambito del piano di autocontrollo, deve predisporre ed attuare una procedura che definisca i criteri di accettazione delle merci destinate alla trasformazione, di selezione dei fornitori e di gestione o respingimento delle partite non idonee alla trasformazione.
- b. I prodotti ritirati devono essere avviati alla lavorazione nel più breve tempo possibile; le merci in attesa di lavorazione devono essere immagazzinate alle temperature indicate dalle norme in vigore per la loro conservazione.
- c. Il titolare della ditta, nell'ambito del piano di autocontrollo, deve indicare ed attuare una procedura per il lavaggio delle confezioni e lo sconfezionamento dei prodotti; tale procedura deve altresì contenere i criteri per la valutazione degli eventuali difetti non evidenziabili al momento dell'accettazione e per l'eliminazione dei prodotti ritenuti non

idonei alla trasformazione. Al riguardo, si ritiene opportuno sottolineare l'esigenza di disporre in questa fase anche accertamenti analitici a campione rivolti ad escludere dalla lavorazione prodotti contenenti residui chimico-farmacologici indesiderati o patogeni.

- d. Il processo di fusione rappresenta sicuramente una fase critica del processo; nel piano di autocontrollo deve essere posta particolare attenzione al monitoraggio delle temperature e dei tempi di fusione al fine di documentarne l'efficacia e di garantire la sicurezza del prodotto finito.
- e. E' opportuno che il titolare dell'impresa documenti attraverso apposita procedura anche il controllo delle temperature di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti.
- f. Il personale addetto alla lavorazione, oltre a nozioni di base sull'igiene alimentare, deve ricevere istruzioni operative adeguate per il rispetto delle procedure definite nel piano di autocontrollo. La formazione dei dipendenti deve essere documentata ed i comportamenti del personale devono essere conformi alle indicazioni operative fornite nell'ambito degli interventi formativi.
- g. I prodotti finiti devono essere conformi ai requisiti microbiologici indicati dall'allegato C del D.P.R. 54/97 e l'impresa di produzione ha l'obbligo di monitorare a campione i risultati del processo produttivo.
- h. Il titolare dello stabilimento deve dare disposizioni nell'ambito del piano di autocontrollo per il corretto impiego dei materiali di imballaggio e di bollatura sanitaria. Sono altresì obbligatorie indicazioni procedurali per la definizione dei lotti di produzione e per il ritiro dal mercato di prodotti risultati difettosi o pericolosi per la salute nell'ambito dei controlli sui prodotti già in commercio.

Il Servizio Veterinario vigila sul rispetto delle procedure di lavorazione, prescrive i miglioramenti ritenuti necessari a monitorare analiticamente il processo di trasformazione tenendo conto dei criteri di campionamento e di valutazione degli esiti previsti dal D.P.R. 54/97.

Gli stabilimenti da cui provengono i resi devono prevedere nel piano di autocontrollo una sezione relativa alla gestione degli stessi comprovandone l'effettiva destinazione con un accordo di tipo formale (contratto).

#### **PRODOTTI CON PRESENZA DI RESIDUI**

Ai sensi del Regolamento CE 1774/2002 i prodotti contenenti residui di contaminanti volontari o ambientali possono essere destinati a stabilimenti di categoria 1 o 2 e, pertanto, non possono essere destinati ad uso alimentare umano o zootecnico.

#### **INTERRUZIONE PROLUNGATA DELLA CATENA DEL FREDDO**

I prodotti congelati o refrigerati che per interruzione prolungata dell'erogazione di corrente elettrica subiscono shock termici possono essere destinati a stabilimenti riconosciuti di categoria 3 ai sensi del Regolamento CE 1774/2002, tuttavia, fino al 31/12/2005 è ammessa la possibilità che questi prodotti possano essere trasportati e depositati in deroga alle disposizioni del citato Regolamento e conferiti a discariche di rifiuti urbani.

#### **PRODOTTI NON CONFORMI AI CRITERI MICROBIOLOGICI PREVISTI DAL D.P.R. 54/97**

Nel caso di presenza di *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* ceppi patogeni, *Staphylococcus aureus* ceppi enterotossigeni e/o enterotossina, i prodotti possono essere sottoposti, previa autorizzazione del Servizio Veterinario, ai sensi del comma 2, lettera g, art. 13 D.P.R. 54/97, a trattamenti che ne garantiscano l'innocuità ai

fini del consumo alimentare umano o animale, o inviati alla distruzione come materiali di categoria 2.

## 11 - PRODOTTI INTERMEDI OTTENUTI DA LATTE NON CONFORME

La nota del Ministero Sanità prot. n. 600-9/24-64/1602 del 31/7/2000 chiarisce che i prodotti intermedi (siero, creme, zangolato) ottenuti da latte che non risponde ai requisiti dell' Allegato A, Cap. IV (latte per produzioni in deroga), se destinati ad uso alimentare umano, possono essere movimentati esclusivamente in regime di vincolo sanitario; ciò al fine di garantire che essi vengano destinati soltanto ed esclusivamente ad uno stabilimento riconosciuto per il trattamento termico previsto dal D.P.R. 54/97.

Al riguardo, è necessario identificare sia lo stabilimento di partenza che lo stabilimento di destinazione. Per gli stabilimenti che consegnano i succitati prodotti costantemente allo stesso impianto di trattamento termico, il vincolo sanitario potrà essere posto dal veterinario ufficiale una tantum su tutta la produzione (allegato 9b), predestinandola integralmente allo stabilimento identificato. Il veterinario ufficiale verificherà la correttezza degli invii attraverso il controllo periodico dei documenti commerciali relativi a tali prodotti.

Lo stabilimento di partenza comunica la destinazione dei prodotti intermedi al Servizio Veterinario (allegato 9a) ed è tenuto ad avvisare preventivamente e per iscritto ogni eventuale successiva variazione di destinazione rispetto a quella concordata.

Nel caso in cui non sia possibile predestinare la produzione ad un singolo stabilimento, il vincolo sanitario dovrà essere posto di volta in volta (allegato 9c) ed il riscontro dell'arrivo a destino dovrà avvenire ad ogni singola spedizione, tenendo conto delle esigenze operative e organizzative dei Servizi Veterinari secondo modalità dai medesimi individuate e concordate.

### UTILIZZO DELLE CREME DI LATTE

Poiché non si esclude la possibilità che in alcuni centri di standardizzazione siano in atto pratiche di aggiunta di creme a latte scremato proveniente da stabilimenti di trasformazione, si ritiene opportuno precisare che, ai sensi del D.P.R. 54/97, i centri di standardizzazione, così come definiti dalla norma stessa, possono scremare o modificare il tenore dei costituenti naturali del latte crudo e non di altri tipi di latte provenienti da altri processi di trasformazione industriale.

Panna e crema destinate alla fabbricazione di prodotti a base di latte o ad uso alimentare diretto devono comunque provenire da latte conforme ai requisiti dell'Allegato A, capitolo IV. In ogni caso, non è quindi ammessa la possibilità di impiego di creme di affioramento o di centrifugazione ottenute dal latte in deroga per la produzione di prodotti a base di latte e di formaggi.

Si richiama l'attenzione sulle indicazioni fornite dal Ministero della Salute, con nota 609/24.63/477 del 30/12/2002, che prevedono la possibilità di utilizzare le creme derivanti dalla lavorazione di latte non conforme ai requisiti dell'Allegato A, capitolo IV, esclusivamente per la produzione di burro.

Al fine del corretto rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente relativamente ai suddetti prodotti si rammenta che:

- il siero di latte deve essere sottoposto ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione;
- le creme devono essere immediatamente raffreddate e conservate a temperatura inferiore a 4° C e sottoposte a pastorizzazione entro 76 ore dalla separazione;

- lo zangolato di creme fresche per la burrificazione deve essere conservato e trasportato ad una temperatura inferiore a 4° C, scortato da un documento recante la dicitura “prodotto destinato ad ulteriore lavorazione” e pastorizzato entro sette giorni dalla produzione.

Per garantire il rispetto dei tempi previsti dalla normativa è opportuno che lo stabilimento di lavorazione identifichi i lotti di produzione anche per zangolato e creme, riportando sul contenitore o sull'involucro di carta la data di produzione che andrà poi trascritta sul documento commerciale.

## 12 – BOLLATURA SANITARIA

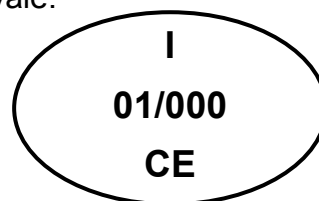
La bollatura sanitaria deve avvenire, con le modalità indicate dal D.P.R. 54/97 – allegato C, cap. IV, nello stabilimento di produzione al termine del ciclo di fabbricazione o immediatamente dopo, su ciascun prodotto o confezione in modo chiaramente visibile.

I formaggi pronti per il consumo che, per dimensioni o pezzatura (generalmente di peso superiore ai 400 gr.) sono destinati alla vendita previo frazionamento e come tali considerati “sfusi” e pertanto non necessariamente etichettati individualmente (vedasi capitolo seguente), devono comunque riportare il bollo sanitario su ciascuna forma.

Nel caso in cui prodotti di piccole dimensioni siano confezionati individualmente e poi imballati insieme o qualora si tratti di piccole porzioni confezionate singolarmente per la vendita al consumatore finale è sufficiente apporre il bollo sulla confezione multipla. Se i prodotti confezionati e provvisti di bollatura vengono successivamente imballati, il bollo sanitario deve essere apposto anche sull'imballaggio.

Il bollo sanitario deve recare in un contorno ovale:

- l'iniziale del paese produttore;
- il numero del riconoscimento CEE;
- la sigla CE.



Esso può essere apposto:

- 1) con un tampone ad inchiostro o a fuoco sul prodotto;
- 2) stampato su una etichetta e/o sulla confezione e/o sull'imballaggio;
- 3) nel caso dei formaggi duri impresso sulla crosta;
- 4) in una targhetta di materiale resistente fissata in modo da essere inamovibile, tale da soddisfare tutte le norme igieniche.

Il bollo CE riportato per esteso e non racchiuso in un ovale avente le caratteristiche su descritte non attesta alcun controllo sanitario ed ha un significato esclusivamente commerciale.

Il Ministero della Salute, dapprima con una nota del 5/10/1998 a proposito di prodotti tradizionali e successivamente con la Circolare del 31/7/2000, ribadisce che i prodotti intermedi, e, comunque, tutti i prodotti che non abbiano ancora ultimato la stagionatura o l'affinamento (processi necessari sia per produzioni in deroga che per esigenze dettate da disciplinari o caratteristiche intrinseche del prodotto), qualora vengano trasferiti ad altro stabilimento devono riportare il bollo sanitario solo sul documento commerciale che accompagna la merce. Tale documento, come previsto al punto 7 della Circolare n° 16 del 1/12/1997, deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) bollo dello stabilimento di produzione;

- b) indicazione dell'eventuale trattamento termico al quale è stata sottoposta la materia prima;
- c) dicitura "prodotto destinato a stagionatura" (se trattasi di prodotti in deroga: vedasi capitolo 8);
- d) indicazione del sistema di tracciabilità (lotto, data di produzione, ecc.);
- e) stabilimento di destinazione.

## 13 - ETICHETTATURA

### ETICHETTATURA DEL LATTE ALIMENTARE E DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE

L'etichettatura del latte alimentare e dei prodotti a base di latte deve essere effettuata in ottemperanza alle norme generali dell'etichettatura dei prodotti alimentari e segnatamente ai D. lgs. 181/03, 109/92 e 68/00.

Inoltre il D.P.R. 54/97 all'allegato C, Cap. IV, punto B e la Circolare del Ministero della Salute 31/7/2000, prevedono che il latte ed i prodotti base latte riportino in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) per il latte crudo destinato al consumo umano diretto la dicitura "latte crudo";
- b) per i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte crudo, la dicitura "al latte crudo", fatto salvo i prodotti stagionati oltre 60 giorni;
- c) per gli altri prodotti a base di latte il tipo dell'eventuale trattamento mediante calore cui sono stati sottoposti al termine del processo di fabbricazione;
- d) per i prodotti a base di latte in cui può verificarsi sviluppo microbico, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Il D. lgs. 181/03 - art. 10-bis - rimanda ad appositi decreti dei Ministeri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica la determinazione della "data di scadenza" per i prodotti lattieri freschi e per i formaggi freschi.

Per i vari tipi di latte fresco la data di scadenza è stata rideterminata con decreto Ministeriale 24/7/2003, pubblicato sulla G.U. n. 179 del 4/8/2003.

### ETICHETTATURA DEL LATTE E DEI PRODOTTI LIQUIDI A BASE DI LATTE

Il responsabile dello stabilimento deve far figurare sulla confezione del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte che si presentano in forma liquida:

- la natura del trattamento termico subito dal latte;
- una menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico; qualora la data dell'ultimo trattamento termico venisse riferita attraverso l'utilizzo di codici dovrà essere contestualmente fornita la possibilità di identificare chiaramente il significato attraverso apposite note interpretative o legende apposte sulla confezione stessa;
- per il latte pastorizzato la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato.

Tali indicazioni possono non figurare sulle bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate.

Sulle confezioni di latte pastorizzato, sterilizzato o UHT deve essere indicata anche la data di confezionamento. Il latte fresco deve, inoltre, riportare sulla confezione un'ideale dicitura che indichi il trattamento cui è stato sottoposto prima del confezionamento. Nel caso di latte fresco pastorizzato sulla confezione può essere riportata con uguale evidenza e chiarezza l'indicazione di "tradizionale" (D.M. 27/6/2002). Nel caso di nuovo trattamento autorizzato ai sensi dell'art. 2, comma 2 della Legge 169/89, l'indicazione del trattamento deve precedere la dicitura di fresco ed essere riportata sulla confezione con uguale evidenza e chiarezza.

#### **ETICHETTATURA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE VENDUTI SFUSI O PREVIO FRAZIONAMENTO**

L'etichettatura dei prodotti sfusi è richiamata dall'art 13 del D. lgs. 181/2003 che sostituisce l'art. 16 del D. lgs. 109/92.

Sono definiti "sfusi" i prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, nonché i prodotti che vengano confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente. Di conseguenza si devono considerare "sfusi" tutti i formaggi di media o grande pezzatura largamente rappresentati dalla maggior parte dei prodotti tradizionali e DOP. A questo proposito si è già detto dell'obbligo di riportare il bollo CE su ciascuna forma.

Al momento della vendita questi prodotti devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono o ai comparti in cui sono esposti, sul quale siano riportate le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco ingredienti fatta eccezione per il latte, le creme di latte fermentate, i formaggi ed il burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale, dagli enzimi e dalle colture di microrganismi necessari alla produzione (comma 2, punto c, art. 7 del D. lgs. 109/92). In ogni caso l'indicazione del sale è obbligatoria per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro. Per gli altri prodotti a base di latte sarà necessario elencare gli ingredienti solo quando si aggiungano erbe, spezie, salumi, noci, salmone, ecc...;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili.

Durante le fasi precedenti la vendita al consumatore (trasporto, deposito ecc.) le seguenti indicazioni possono essere riportate, se non in etichetta, anche solo sui documenti commerciali che accompagnano la merce:

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore in territorio UE;
- d) lotto di appartenenza.

#### **ETICHETTATURA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE PRECONFEZIONATI**

Per formaggio preconfezionato si intende un'unità di vendita presentata come tale al consumatore costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato messo prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

E' obbligatorio riportare le seguenti indicazioni:

- 1) denominazione di vendita;
- 2) elenco degli ingredienti, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione;
- 3) quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- 4) termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- 5) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- 6) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; questa indicazione può essere omessa se compare il bollo CE;
- 7) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- 8) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- 9) il luogo di origine o di provenienza nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

Tutte le indicazioni devono essere riportate almeno in lingua italiana.

#### **ETICHETTATURA DEI FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA**

Per i formaggi freschi a pasta filata, per i quali vige l'obbligo di essere posti in vendita solo preconfezionati all'origine ai sensi dell'art. 23 del D. lgs. 109/92 come integrato dall'art. 14 del D. lgs. 181/03 è obbligatorio riportare in etichetta:

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti compresi il latte e il sale;
- c) la quantità netta o nominale;
- d) la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento (per i prodotti provenienti da altri paesi si può riportare in sostituzione del nome del fabbricante il nome o la ragione sociale e la sede del confezionatore o del venditore stabilito nella CE);
- f) le modalità di conservazione;
- g) la dicitura di identificazione del lotto;
- h) il luogo di origine o provenienza.

In relazione al tipo di preconfezionamento deve essere riportata inoltre:

- a) l'indicazione della quantità del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo, oppure;
- b) la quantità nominale se preconfezionato a gamma unitaria costante, oppure;
- c) nessuna indicazione di quantità se preconfezionato a gamma unitaria variabile e pesato su richiesta ed alla presenza dell'acquirente.



Questi formaggi (mozzarella, fior di latte e analoghi) possono essere venduti preincartati, solo nei caseifici di produzione.



**ETICHETTATURA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE DESTINATI AD ULTERIORI LAVORAZIONI (NON DESTINATI AL CONSUMATORE)**

Secondo l'art. 17 del D. lgs. 109/92, qualora i prodotti a base di latte siano destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani, ecc., o si tratti di prodotti semilavorati, non destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita;
- b) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- c) nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- d) lotto di appartenenza.

Tali indicazioni, che non devono necessariamente essere in lingua italiana, possono essere riportate indifferentemente:

- a) sull'imballaggio;
- b) sul recipiente;
- c) sulla confezione;
- d) su un'etichetta ;
- e) sui documenti commerciali.

**ESENZIONE DALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta, secondo l'art. 7 del D. lgs. 109/92, nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, a condizione che non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione. L'indicazione del sale è obbligatoria per formaggi freschi, formaggi fusi e burro.

**INDICAZIONE DEL "QUID" (DICHIARAZIONE DELLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI) CIRCOLARE MINISTERO INDUSTRIA N° 165 DEL 31 MARZO 2000**

L'indicazione del QUID, che deve essere espresso in percentuale, è obbligatoria nei seguenti casi:

- qualora l'ingrediente di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (es. yogurt alla fragola, toma al peperoncino);
- qualora la categoria di ingredienti di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (torta di formaggi, paste farcite ai formaggi).

L'indicazione del QUID deve accompagnare il nome dell'ingrediente nella denominazione del prodotto o nell'elenco degli ingredienti. Per i prodotti esentati dall'obbligo dell'indicazione degli ingredienti, la quantità deve figurare necessariamente nella denominazione di vendita.

Sono esentati dall'obbligo del QUID i prodotti di cui agli artt. 16 e 17 del D. lgs. 109/92. (Vendita dei prodotti sfusi - Prodotti non destinati al consumatore)

**CIRCOLARE MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE N° 167 DEL 2 AGOSTO 2001**

E' opportuno tenere presente che la circolare n° 167 del 2/8/2001 del Ministero delle Attività Produttive stabilisce che la rappresentazione del bollo sanitario soddisfa anche

l'obbligo di cui all'art. 3, comma 1, lettera f) del D. lgs. 109/92, per cui, nel caso in cui il titolare del numero di riconoscimento coincida con quello del produttore, non è più obbligatorio indicare la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. Questa interpretazione è confermata dall'art. 10 del D. lgs. 181/2003, che modifica il comma 1 del art. 11 del D. lgs. 109/92.

#### **14 - VENDITA LATTE CRUDO ALLA STALLA**

Il D.P.R. 54/97 non ha abrogato la Legge 3/5/89 n. 169, la quale all'articolo 1 comma 6 vieta la vendita del latte crudo salvo che venga venduto direttamente dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione.

La vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore esula dal campo di applicazione del D.P.R. 54/97 ed è tuttora disciplinata dal R.D. 9/5/1929 n° 994, che prevede l'obbligo per l'allevatore, di munirsi di un'autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, per la "vaccheria" (che comprende l'insieme dei locali di stabulazione, dei locali di filtrazione e refrigerazione del latte e dei locali per il lavaggio e il deposito delle attrezzature utilizzate) previa istruttoria favorevole del Servizio Veterinario.

Un'azienda registrata ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 54/97 possiede già di fatto i requisiti sufficienti per ottenere l'autorizzazione alla vendita diretta di latte crudo, che va comunque richiesta all'autorità sanitaria locale.

Il Servizio Veterinario nel corso dei sopralluoghi di verifica accerterà il mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio dell'autorizzazione e verificherà anche che vengano utilizzati, per il commercio del latte, recipienti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente lavabili e dotati di chiusura ermetica. Per quanto riguarda i requisiti di sanità degli animali lattiferi è indispensabile il possesso delle qualifiche di allevamento Ufficialmente Indenne da Tubercolosi e da Brucellosi. Inoltre i capi dovranno essere sottoposti con frequenza minima annuale agli accertamenti clinici previsti sia dal R.D. 9/5/1929 n° 994 che dal D.P.R. 54/97.

#### **15 - VENDITA LATTE FRESCO PASTORIZZATO CONFEZIONATO**

L'art 7 della Legge 3/5/89 n. 169 prevede un'autorizzazione per la vendita di latte pastorizzato confezionato rilasciata ai sensi delle norme vigenti sul commercio (D. lgs. 114/98 - Riforma della disciplina del commercio) o, in caso di esercizi specializzati per la vendita del latte (latterie), rilasciata ai sensi dell'art. 58 del Decreto del Ministro dell'Industria, del commercio e dell'artigianato 4/8/88, n. 375.

Allo stato attuale, pertanto, l'esercente in possesso di licenza per la vendita di alimentari può vendere latte fresco pastorizzato, purché disponga di idoneo frigorifero, in grado di garantire il mantenimento della catena del freddo dalla consegna alla vendita (da +1°C a +6°C, come previsto dal comma 6, art. 5 della Legge 169/89).

Allo scopo di consentire ai Servizi Veterinari l'istituzione e l'aggiornamento di una anagrafe di tali esercizi è necessario che gli esercenti, che intendono vendere latte fresco pastorizzato, ne diano comunicazione scritta al Servizio Veterinario competente per territorio, indicando caratteristiche e capienza massima degli apparecchi frigoriferi utilizzati per il deposito e la vendita. Su questi esercizi il Servizio Veterinario svolgerà un'attività di vigilanza programmata mirata alla verifica dell'idoneità delle condizioni di deposito e di vendita utilizzando apposita check list (allegato 10).

Le rivendite devono disporre di un frigorifero con i seguenti requisiti:

- a) superfici interne lavabili e disinfettabili;

- b) termometro per il controllo della temperatura facilmente leggibile dall'esterno;
- c) capienza adeguata alle necessità commerciali;
- d) collocato in modo da evitare l'esposizione diretta ai raggi solari (anche se filtrata da vetrine).

Qualora le normative locali (regolamenti comunali di igiene o altro) prevedessero il rilascio di uno specifico atto autorizzativo, i Servizi Veterinari provvederanno ad effettuare una verifica preventiva rilasciando il relativo parere all'autorità richiedente.

## 16 -TRASPORTO LATTE

Il latte proveniente dalle aziende di produzione, se non viene raccolto entro due ore dalla mungitura, deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera ed a 6°C se la raccolta non viene effettuata giornalmente.

Le cisterne per il trasporto del latte e dei prodotti a base di latte liquidi devono possedere l'autorizzazione sanitaria, come previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria locale su parere del Servizio Veterinario competente sulla base dei seguenti requisiti (art. 48 del D.P.R. 327/80):

- 1) rivestimento interno in materiale idoneo;
- 2) serbatoio a uno o più scomparti con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) attacchi di carico e scarico facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Le cisterne devono riportare in caratteri chiari e facilmente leggibili un'indicazione relativa all' utilizzo esclusivo per il trasporto di sostanze alimentari (art. 14 D.P.R. 54/97). Tale indicazione deve apparire su entrambi i lati e sulla parte posteriore di ciascuna cisterna.

Per i contenitori o le cisterne scarrabili, trasportabili con motrici aventi targhe diverse, l'art 48 del D.P.R. 327/80 prevede la punzonatura o l'apposizione di un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Le temperature di trasporto sono indicate dal D.M. 10/4/88 n° 178 che modifica la parte II dell'allegato C del D.P.R. 327/80.

In particolare il latte crudo dalle aziende di produzione ai centri di raccolta o agli stabilimenti di trattamento deve essere trasportato con mezzo isotermico (IN ovvero IR) solo per percorsi superiori a 150 Km . In questo caso la temperatura durante il trasporto non deve superare + 8°C, con una tolleranza di 2°C per percorsi superiori a 75 Km. Nel caso di latte crudo o di latte pastorizzato trasportati ad uno stabilimento per il trattamento termico ed il confezionamento per il consumo diretto viene richiesto l'uso di mezzo isotermico solo per percorsi superiori a 200 Km ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C, con una tolleranza di 2°C.

La Circolare D.G. n° 206 del 17/11/84 del Ministero dei Trasporti precisa che l'attestazione ATP costituisce documento tecnico ai fini dell'autorizzazione sanitaria di cui al D.P.R. 327/80. La Circolare 64/98 del Ministero dei Trasporti, che tratta specificamente delle cisterne per il trasporto di liquidi alimentari, ribadisce che ai veicoli riconosciuti isotermici viene rilasciato l'attestato ATP e che sulla carta di circolazione deve essere riportata la seguente dicitura: "cisterna per il trasporto di liquidi alimentari in regime di

temperatura controllata". Nel caso invece di veicoli con cisterna non isoterma e quindi sprovvisti di attestato ATP, la dicitura riportata è la seguente: "cisterna per il trasporto di liquidi alimentari".

E' evidente quindi che l'autorizzazione sanitaria alle cisterne che percorrono più di 150 Km. (o 200 Km) può essere rilasciata solo in seguito a presentazione di attestato ATP.

L'art. 52 del D.P.R. 327/80, integrato dal D.M. 7/1/1984, precisa che il latte e altri prodotti e derivati del latte allo stato liquido, devono essere accompagnati durante il trasporto da una dichiarazione di scorta o altro documento recante:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore o dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) il tipo e il quantitativo della sostanza trasportata;
- 5) l'attestazione che la sostanza trasportata è conforme alle norme.

In caso di latte alimentare trattato termicamente, il documento commerciale deve inoltre (art. 5 D.P.R. 54/97):

- a) contenere un'indicazione che consenta di identificare la natura del trattamento termico subito e il Servizio Veterinario competente per il controllo sullo stabilimento, se ciò non risulta chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;
- b) essere conservato dal destinatario per un anno.

## 17 -TRASPORTO PRODOTTI A BASE DI LATTE

I mezzi adibiti al trasporto di prodotti a base di latte non necessitano di autorizzazione sanitaria. Tuttavia il Servizio Veterinario esercita la propria vigilanza su tali mezzi verificando che siano costruiti ed attrezzati in modo tale che la temperatura prescritta possa essere mantenuta durante tutta la durata del trasporto e che possano essere facilmente lavati e disinfettati.

I prodotti a base di latte devono essere accompagnati, durante il trasporto dallo stabilimento di produzione al luogo di prima destinazione, da un documento commerciale che indichi la natura del trattamento termico subito ed il numero di riconoscimento dello stabilimento (in tal modo è possibile risalire al Servizio Veterinario competente per il controllo sullo stabilimento di provenienza). Il suddetto documento deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno.

I prodotti spediti da depositi autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 devono essere accompagnati durante il trasporto da un documento commerciale che riporti gli estremi della suddetta autorizzazione sanitaria.

## 18 - PRODOTTI TIPICI

Secondo l'art. 1 della Decisione della Commissione CE n. 96/536 del 29/7/1996 come sostituita dalla Decisione della Commissione CE n. 284/97 del 25/4/1997 per prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali si intendono quelli:

- storicamente riconosciuti;
- fabbricati secondo criteri tecnici o metodi di fabbricazione codificati o registrati nello Stato membro in cui vengono tradizionalmente fabbricati;
- protetti da una legge nazionale, regionale o locale nello Stato membro in cui vengono tradizionalmente fabbricati.

Agli stabilimenti che fabbricano tali prodotti possono essere concesse deroghe per quanto riguarda la natura dei materiali che compongono le attrezzature specifiche per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti; tali attrezzature tuttavia dovranno essere mantenute costantemente in uno stato di pulizia soddisfacente ed essere regolarmente lavate e disinfettate.

I magazzini di stagionatura o i locali di maturazione parimenti possono fruire di deroghe in modo da presentare pareti geologicamente naturali, pavimenti, soffitti e/o porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile. Per tener conto della flora locale specifica, la natura e la periodicità delle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali potranno essere adattate alle esigenze di tale tipo di attività.

Il D.P.R. 1269 del 30/10/1955 affida la gestione del marchio DOP, la vigilanza sul corretto utilizzo dello stesso nonché sul rispetto dei disciplinari al Consorzio di Tutela del Marchio. Il marchio è parte integrante dell'etichetta così come lo è il bollo sanitario. Ciò comporta un coinvolgimento in fase di vigilanza del Servizio Veterinario in particolare se si considera che il vincolo di produzione va inteso non solo per il formaggio, ma anche per il latte utilizzato; in altri termini tutti i latticini riportanti un marchio DOP devono essere prodotti solo con latte proveniente dalla zona di produzione indicata nel decreto di riconoscimento. Inoltre se un formaggio è tipico di una determinata zona geografica non può riportare un bollo CE di una zona differente a meno che non sia stato sottoposto a

sezionamento e confezionamento in uno stabilimento sito al di fuori dell' area di produzione.

Se lo stabilimento produce un prodotto tipico dovrà inserire nel proprio piano di autocontrollo:

- 1) il riferimento al disciplinare approvato se si tratta di un prodotto DOP o IGT;
- 2) il riferimento alle particolari modalità di produzione se si tratta di un prodotto tipico privo di disciplinare;
- 3) le indicazioni sull'origine del latte che viene utilizzato per quella produzione;
- 4) i criteri per la tracciabilità del latte utilizzato per la produzione tipica;
- 5) le indicazioni su eventuali particolari stagionature e/o sui tempi minimi di stagionatura previsti dal disciplinare;
- 6) le modalità di garanzia dell'immissione in commercio solo dopo il tempo minimo di stagionatura previsto;
- 7) le modalità della gestione del marchio di tipicità.

In ambito di vigilanza il Servizio Veterinario provvederà a verificare che le produzioni avvengano in condizioni igieniche sufficienti e che siano rispettate le indicazioni previste dal piano di autocontrollo aziendale.

Nell'elenco dei prodotti tradizionali piemontesi predisposto dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte ed approvato con DGR 10/10/2000, n. 89-29894 sono stati inseriti alcuni prodotti a base di latte per i quali sono state richieste deroghe igienico-sanitarie ai sensi dell'art. 8 del D. lgs. 173/98.

Per ognuno di questi prodotti, indicati nella tabella seguente, è necessario che l'autorità sanitaria competente esprima un parere di conformità igienico-sanitaria sulla base di valutazioni che prendono spunto dalla conoscenza dei processi tecnologici e dalla attività di controllo ufficiale ed autocontrollo, comprese le analisi di laboratorio.

Al riguardo, si ritiene opportuno che i veterinari ufficiali facciano pervenire alla Direzione regionale Sanità Pubblica - Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale – i risultati dell'attività analitica e di controllo ufficiale riferita ai prodotti indicati in tabella, se risultano in produzione, al fine di predisporre eventuali ulteriori approfondimenti di ordine igienico-sanitario.

**DEROGHE PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

*D. lgs. 173/98 – Decreto MIPAF n.350/99-DGR 89-29894 del 10/4/2000 e DD 39 del 17/4/2000*

<b>BEDDO</b>
<b>Motivo della richiesta di deroga:</b> utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve stagionatura
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene:</b> sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati.
<b>MURTRET</b>
<b>Motivo della richiesta di deroga:</b> macerazione del tessuto naturale a contatto con il prodotto caseario in oggetto.
<b>SEIRASS STAGIONATO</b>
<b>Motivo della richiesta di deroga:</b> utilizzo di legno di Ginepro per l'affumicatura.
<b>TOMINO DI SARONSELLA (o CHIVASSOTTO)</b>
<b>Motivo della richiesta di deroga:</b> utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve stagionatura
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene:</b> sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati.
<b>TOMINO DI TALUCCO</b>
<b>Motivo della richiesta di deroga:</b> utilizzo di paglia di segale come materiale sul quale fare stagionare le forme. L'utilizzo della paglia è indispensabile per favorire una sufficiente asciugatura ed un sufficiente indurimento della pasta.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene:</b> sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati.

## **19 - ALLEGATI**

Allegato 1 - Registro dei controlli veterinari degli stabilimenti e dei centri

Allegato 1a - Retro Registro dei controlli veterinari degli stabilimenti e dei centri

Allegato 2 - Accertamento requisiti strutturali centri e stabilimenti industriali

- 2a - Anagrafica
- 2b - Requisiti specifici caseificio
- 2c - Requisiti specifici stagionatura
- 2d - Requisiti specifici sezionamento e confezionamento
- 2e - Requisiti specifici produzione latte trattato termicamente
- 2f - Requisiti specifici burrificio
- 2g - Requisiti specifici lavorazione altri prodotti a base di latte
- 2h - Requisiti generali

Allegato 3 - Accertamento dei requisiti strutturali ed igienico sanitari centri e stabilimenti aziendali

Allegato 4 - Accertamento dei requisiti strutturali ed igienico sanitari spaccio di vendita formaggi – Valutazione del piano di autocontrollo

Allegato 5 - Accertamento dei requisiti strutturali ed igienico sanitari laboratorio produzione gelati

Allegato 6 - Accertamento dei requisiti igienico sanitari in corso di vigilanza in centri e stabilimenti industriali

Allegato 7 - Valutazione del piano di autocontrollo nei caseifici aziendali

Allegato 8a - Verbale prelevamento campioni

Allegato 8b - Verbale verifiche ambientali

Allegato 9a - Dichiarazione destinazione prodotti intermedi a base di latte

Allegato 9b - Verbale vincolo sanitario per prodotti intermedi a base di latte (conferimenti ripetuti)

Allegato 9c - Verbale vincolo sanitario per prodotti intermedi a base di latte (conferimenti singoli)

Allegato 10 - Accertamento dei requisiti strutturali spaccio di vendita latte fresco

Allegato 11 - Accertamento dei requisiti delle cisterne destinate al trasporto di sostanze alimentari



## ALL. 1

<b>A.S.L. N° _____ SERVIZIO VETERINARIO</b> <b>REGISTRO DEI CONTROLLI VETERINARI DITTA.....</b>		OPERATORE																
ALTRI PROVVEDIMENTI		SOSPENSIONI AUTORIZZAZIONI SANITARIE																
		DENUNCE ALL'AUTORITA' GIUDIZIARIA																
		SANZIONI																
		PRESCRIZIONI																
CAMPIONAMENTI prelievi		PER VERFICHE AMBIENTALI																
		PER VERFICHE SU MATERIE PRIME SEMILAVORATI - PRODOTTI FINITI																
VERIFICHE PERIODICHE		PROCEDURE DELOCALIZZATE																
		AUTOCONTROLLO																
		REQUISITI IGIENICO SANITARI																
		REQUISITI STRUTTURALI																
		CONTROLLO PREOPERATIVO																
CONTROLLI DOCUMENTALI		PRESA VISIONE ESITI AUTOCONTROLLO																
		VERIFICA GESTIONE RESI SCARTI																
		DOCUMENTI COMMERCIALI																
		CARICO/SCARICO DELLE ETICHETTE																
CONTROLLI VISIVI		STATO IGIENICO DEGLI AUTOMEZZI																
		BOLLATURA SANITARIA																
		PRODOTTI FINITI																
		ALTRE MATERIE PRIME																
		LATTE																
DATA																		

**All. 1a**

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLO STABILIMENTO	FIRMA DELL'OPERATORE DEL SERVIZIO VETERINARIO	ANNOTAZIONI E PRESCRIZIONI	DATA

Allegato 2a

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

<b>ACCERTAMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI STABILIMENTI INDUSTRIALI D.P.R. 54/97</b>
---

**MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:** Rilascio parere per riconoscimento CE  
In corso di vigilanza

DITTA \_\_\_\_\_

Sede legale: Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Sede stabilimento: Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_

Superf. Stabil. \_\_\_\_\_ Anno di costruzione \_\_\_\_\_

Ultima ristrutturazione \_\_\_\_\_ N° addetti \_\_\_\_\_

N° di riconoscimento CEE \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_

In deroga per i requisiti strutturali ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 54/97 (prodotti con stagionatura superiore a 60 giorni): SI NO

In deroga per i requisiti strutturali ai sensi della Decisione 95/165 CE inferiore a 2.000.000 litri/anno: SI NO

In deroga per i requisiti strutturali ai sensi della Decisione 95/165 CE inferiore a 500.000 litri/anno: SI NO

In deroga per i requisiti strutturali ai sensi della Decisione 97/284/CE (prodotti tradizionali o storicamente riconosciuti): SI NO

**AUTORIZZAZIONI SANITARIE**

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI GENERALI****GIORNI ED ORARI DI LAVORAZIONE:**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite \_\_\_\_\_ acquedotto pozzo privato

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DI STABILIMENTO (CHECK LISTS COMPILATE):**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> CASEIFICIO         | <input type="checkbox"/> SEZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO         |
| <input type="checkbox"/> STAGIONATURA       | <input type="checkbox"/> PRODUZIONE LATTE TRATTATO TERMICAMENTE |
| <input type="checkbox"/> BURRIFICIO         | <input type="checkbox"/> LAVORAZIONE ALTRI PRODOTTI BASE LATTE  |
| <input type="checkbox"/> REQUISITI GENERALI |   |

**REQUISITI SPECIFICI CASEIFICIO**

Allegato 2b

Quantitativo di latte introdotto mensilmente: \_\_\_\_\_

Tipologia di prodotti: \_\_\_\_\_

<b>STOCCAGGIO LATTE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Contenitori totalmente chiusi (cisterne) n..... capacità totale q.li .....				
In materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
Collocati in modo da evitare rischi di contaminazione				
Refrigerati				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Collocati in modo da evitare rischi di contaminazione				
Presenza di sistema di lavaggio automatico - CIP				

<b>LOCALE/LOCALI STOCCAGGIO ALTRE MATERIE PRIME</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Refrigerati				
Presenza di termometro di controllo				
Pareti lisce, impermeabili, lavabili e disinfett. fino ad altezza deposito				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				

<b>IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In materiale lavabile e disinfettabile				
Collocato in locale idoneo				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Presenza di valvola di reflusso				

<b>LOCALE/LOCALI DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
con pozzetti a sifone muniti di griglia				
con pendenza ed incanalamento acque				
Angoli e spigoli arrotondati				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente				
collocati in posizione idonea				
dotati di comando non manuale				
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

<b>STOCCAGGIO SIERO DI LATTE USO ALIMENTARE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Contenitori totalmente chiusi (cisterne) n..... capacità totale q.li .....				
In materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
Collocati in modo da evitare rischi di contaminazione				
Refrigerati				
Presenza di termometro di controllo				

<b>STOCCAGGIO CREME</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In idoneo locale refrigerato				
in contenitori chiusi				
in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
In cisterna refrigerata				
Presenza di termometro di controllo				

<b>LOCALE SALATURA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili				
Refrigerato				
Presenza di termometro di controllo				
Vasche e/o attrezzature idonee				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature e impianti				

<b>LOCALE O ZONA DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

<b>LOCALI FRIGORIFERI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Celle frigo per prodotto intermedio n..... dimensioni totali MQ.....				
Celle frigo per prodotto finito n..... dimensioni totali MQ.....				
Pareti, pavimenti e porta lavabili e disinfettabili				
Presenza di termometro di controllo				
Piani di appoggio lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**REQUISITI SPECIFICI STAGIONATURA**

Allegato 2c

<b>LOCALE ARRIVO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Coincide con il locale spedizione prodotto finito?				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Presenza di lavabo facilmente accessibile				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Presenza di dispositivo a tampone				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
<b>CAMERA CALDA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Porte lavabili e disinfettabili				
Pareti lisce lavabili e disinfettabili				
Pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Dispositivi per la produzione di calore				
radiatori <input type="checkbox"/> ad aria <input type="checkbox"/>				
Presenza di scaffalature fisse <input type="checkbox"/> mobili <input type="checkbox"/>				
in materiale idoneo				
Piani di lavoro e attrezzature lavabili e disinfettabili				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
<b>LOCALE/I STAGIONATURA n. ...</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presenza di sistema di raffreddamento				
Presenza termometro di controllo				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pareti lisce lavabili e disinfettabili				
Pavimenti lavabili e disinfettabili				
Presenza di scaffalature fisse <input type="checkbox"/> mobili <input type="checkbox"/>				
in materiale idoneo				
Piani ed attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature e impianti				
<b>LOCALE O ZONA DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

**REQUISITI SPECIFICI SEZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO**

Allegato 2d

<b>LOCALE ARRIVO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Coincide con il locale spedizione prodotto finito?				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Presenza di lavabo facilmente accessibile				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Presenza di dispositivo a tampone				
<b>STOCCAGGIO MATERIA PRIMA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Locali non refrigerati				
Celle frigorifere in numero adeguato alla necessità				
Presenza termometro di controllo				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Presenza di scaffalature fisse <input type="checkbox"/> mobili <input type="checkbox"/>				
In materiale idoneo				
<b>LOCALE/I DI LAVORAZIONE E SEZIONAMENTO n .....</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Climatizzato				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pareti lisce lavabili e disinfettabili				
Pavimenti lavabili e disinfettabili				
Inclinati, per favorire il deflusso dell'acqua				
Con pozzetti a sifone muniti di griglia				
Angoli e spigoli arrotondati				
Presenza di lavabo in numero sufficiente ed in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda, dotati di comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Contenitori chiudibili per rifiuti con comando a pedale				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Piani ed attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Aerazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
<b>LOCALE DI CONFEZIONAMENTO (se distinto dal sezionamento)</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente ed in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				
<b>STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Celle frigorifere in numero adeguato alla necessità				
Presenza termometro di controllo				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Presenza di scaffalature fisse <input type="checkbox"/> mobili <input type="checkbox"/>				
In materiale idoneo				

Allegato 2e

# **REQUISITI SPECIFICI STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI LATTE TRATTATO TERMICAMENTE**

Produzione di latte:    pastorizzato    UHT    sterilizzato    alta qualità

<b>STOCCAGGIO LATTE CRUDO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Cisterne di materiale idoneo facilmente lavabili e disinfettabili				
Cisterne n° ..... di cui .....per latte alta qualità				
Capacità totale di stoccaggio q.li .....				
Cisterne refrigerate				
Cisterne coibentate				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di sistema di lavaggio automatico (CIP)				
Sistema di carico e scarico del latte idoneo ad evitare contaminazioni				

<b>REQUISITI GENERALI DEI LOCALI DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Vi sono locali adibiti ai diversi usi				
Quali? .....				
.....				
.....				
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Con pozzetti a sifone muniti di griglia				
Con pendenza ed incanalamento delle acque				
Angoli e spigoli arrotondati				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di dispositivi anti-insetti alle aperture				
Presenza di lavabi in numero sufficiente e in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e dotati di comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente e asciugamani a perdere				
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile				
Attrezzature e utensili utilizzati nel locale in materiale lavabile e disinfettabile				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				

<b>IMPIANTO DI STANDARDIZZAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile				
Filtrazione con filtri meccanici				
Centrifugazione				
Dispositivi per la correzione dei parametri chimico-fisici				
Descrizione .....				
.....				



<b>IMPIANTO DI TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile				
Presenza di termometro a lettura diretta				
Presenza di regolatore automatico della temperatura				
Presenza di termometro registratore				
Sistema automatico di sicurezza per impedire un riscaldamento insufficiente				
Sistema di sicurezza per evitare miscelazione fra latte trattato e non trattato				
Sistema di allarme acustico visivo				
Idoneo sistema di raffreddamento				
Presenza di termometro di controllo in uscita				

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Il trattamento termico e il confezionamento avvengono automaticamente, in ciclo chiuso				
Il confezionamento viene effettuato in un locale apposito				
Avviene mediante recipienti riutilizzabili				
Le confezioni non riutilizzabili vengono assemblate immediatamente prima del confezionamento				
Assemblaggio automatico delle confezioni				
Il confezionamento viene effettuato in modo da evitare contaminazioni				

**Annotazioni**

<b>LOCALE DEPOSITO MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presenza locale per deposito dei materiali di confezionamento				
Ad uso esclusivo				
Adeguatamente protetto da polvere, insetti e roditori				

<b>LOCALI FRIGORIFERI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Celle frigo per prodotto finito n..... dimensioni totali MQ.....				
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Illuminazione sufficiente				

<b>LOCALI DEPOSITO LATTE UHT/STERILIZZATO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				

**Annotazioni**

Allegato 2f

**REQUISITI SPECIFICI BURRIFICIO**

<b>MATERIE PRIME UTILIZZATE</b>	
PANNA DI LATTE <input type="checkbox"/>	ZANGOLATO <input type="checkbox"/>
PANNA DI SIERO <input type="checkbox"/>	BURRO <input type="checkbox"/>

<b>STOCCAGGIO CREME</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Cisterne totalmente chiuse n..... capacità totale q.li .....				
in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
refrigerate				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Collegati tramite tubazione al locale lavorazione				
Sistema di carico/scarico delle creme idoneo ad evitare contaminazioni				

<b>LOCALI STOCCAGGIO ALTRE MATERIE PRIME</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Refrigerati				
Presenza di registratore di temperatura				
Pareti lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Scaffalature in materiale idoneo				
Bidoni chiudibili ermeticamente				
in materiale idoneo lavabile e disinfettabile				

<b>IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In materiale lavabile e disinfettabile				
Collocato in locale idoneo				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				

<b>LOCALE/LOCALI DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
con pozzetti a sifone muniti di griglia				
con pendenza ed incanalamento acque				
Angoli e spigoli arrotondati				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e dotati di comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

<b>LOCALE O ZONA DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

STOCCAGGIO SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Cisterne/contenitori chiudibili n° .....				
In materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
refrigerati				

LOCALI FRIGORIFERI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Celle frigo per prodotto finito n..... dimensioni totali MQ.....				
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Illuminazione sufficiente				

[illegible]

**REQUISITI SPECIFICI**  
**LAVORAZIONE DI ALTRI PRODOTTI A BASE DI LATTE**

Allegato 2g

<b>TIPI DI PRODOTTI ELABORATI</b>	
<input type="checkbox"/> Paste farcite con ripieni a base di latte o derivati	<input type="checkbox"/> Gelati
<input type="checkbox"/> Yoghurt	<input type="checkbox"/> Dessert
<input type="checkbox"/> Gastronomia con prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Altri

**MATERIE PRIME DEPERIBILI**  
**ELENCO**

<b>STOCCAGGIO MATERIE PRIME DEPERIBILI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Cisterne totalmente chiuse n.... capacità totale q.li .....				
In materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
Refrigerate				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Sistema di carico/scarico idoneo ad evitare contaminazioni				

<b>CELLE FRIGORIFERE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presenza di registratore di temperatura				
Pareti lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Scaffalature in materiale idoneo				
Bidoni chiudibili ermeticamente				
in materiale idoneo lavabile e disinfettabile				

**MATERIE PRIME NON DEPERIBILI**  
**ELENCO**

<b>STOCCAGGIO MATERIE PRIME NON DEPERIBILI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lavabili e disinfettabili				
Pavimenti lavabili e disinfettabili				
Scaffalature in materiale idoneo				
Bidoni chiudibili ermeticamente				
In materiale idoneo lavabile e disinfettabile				

<b>IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
In materiale lavabile e disinfettabile				
Collocato in locale idoneo				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
<b>LA PASTORIZZAZIONE AVVIENE SU</b>				
<input type="checkbox"/> materie prime	<input type="checkbox"/> prodotti finiti prima del confezionamento			
<input type="checkbox"/> semilavorati	<input type="checkbox"/> prodotti finiti dopo il confezionamento			

<b>DEPOSITO SEMILAVORATI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presente				
In cisterne o contenitori chiusi				
In materiale idoneo, lavabile e disinfettabile				
In cella frigorifera				
Sistema di controllo temperature adeguato				

<b>LOCALE/LOCALI DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
con pozzetti a sifone muniti di griglia				
con pendenza ed incanalamento acque				
Angoli e spigoli arrotondati				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
dotati di comando non manuale e con acqua corrente calda e fredda				
con erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

<b>LOCALE O ZONA DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte di accesso lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente e in posizione idonea				
dotati di comando non manuale e con acqua corrente calda e fredda				
con erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani e attrezzature di lavoro lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Aerazione sufficiente				
Illuminazione sufficiente				
Dispositivi per pulizia utensili, attrezzature ed impianti				
Contenitori chiudibili per rifiuti con apertura a pedale				

<b>LOCALI FRIGORIFERI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Celle frigo per prodotto finito n..... dimensioni totali MQ.....				
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di termometro di controllo				
Presenza di registratore di temperatura				
Illuminazione sufficiente				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Allegato 2h

**REQUISITI GENERALI DELLO STABILIMENTO**

<b>LOCALE DEPOSITO MATERIALE DI IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Ad uso esclusivo				
Porte, pareti e pavimenti facilmente pulibili				
Adeguatamente protetto da polvere, insetti e roditori				

<b>LOCALE IMBALLAGGIO E SPEDIZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Locale distinto da locale di confezionamento				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Illuminazione sufficiente				
Presenza di lavabo facilmente accessibile				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Presenza di dispositivo a tampone				
Per il trasporto del prodotto finito vengono usati imballaggi di cartone?				
Assemblaggio automatico dei cartoni				
Presenza locale per deposito dei materiali di imballaggio e confezionamento				
Per il trasporto del prodotto finito vengono usate cassette di plastica?				
Locale o zona per stoccaggio cassette/bancali puliti				

<b>LOCALE DETERSIVI E MATERIALI DI PULIZIA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presenza di locale o armadio per detersivi, disinfettanti e attrezzature di pulizia				
Idoneo per dimensioni e caratteristiche				

<b>LOCALE LAVAGGIO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Attrezzature adeguate per pulizia e disinfezione				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Inclinati, per favorire il deflusso dell'acqua				
Con pozzetti a sifone muniti di griglia				

<b>LOCALE O ZONA DEPOSITO UTENSILI E ATTREZZATURE PULITE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Idoneo per dimensioni e caratteristiche				

<b>ZONA LAVAGGIO AUTOMEZZI:</b> <input type="checkbox"/> aperta <input type="checkbox"/> chiusa	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Attrezzature adeguate per pulizia e disinfezione cisterne trasporto latte e/o cassoni trasporto prodotti a base di latte				
Pavimento con pendenza ed incanalamento acque				
Fornitura di acqua potabile sotto pressione				
Detergenti e disinfettanti adeguati				

<b>SERVIZIO VETERINARIO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Ufficio od armadio ad uso esclusivo del Veterinario				
Chiudibile a chiave				
Sufficientemente attrezzato				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

<b>SPOGLIATOI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Presenza di locale specifico				
In assenza di locale specifico, quale locale viene utilizzato allo scopo?				
Con ingresso del personale in abiti civili direttamente dall'esterno				
Con ingresso del personale in abiti civili dall'interno dello stabilimento, ma esternamente al locale di lavorazione				
Con accesso diretto al locale di lavorazione				
In numero sufficiente al personale				
Con doppi armadietti o armadietti a doppio scomparto				
in materiale lavabile e disinfettabile				
superficie superiore inclinata				
Attrezzature adeguate per il deposito delle calzature (es. scarpiera)				
Attrezzature adeguate per il lavaggio delle calzature da lavoro				

Riscontrati estremi di reato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	quali .....
Irrogate sanzioni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	quali .....
Prelevati campioni per analisi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	quali .....
Operati sequestri	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	quali .....
Prescrizione lavori	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		

**Giudizio complessivo:**

## DATA

Timbro e firma operatore

Allegato 3

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

<b>ACCERTAMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI ED IGIENICO SANITARI STABILIMENTI AZIENDALI</b>
---

**MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:** Per rilascio Autorizzazione Sanitaria  
In corso di vigilanza

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in: \_\_\_\_\_

Superf. stabilim. \_\_\_\_\_ N° addetti \_\_\_\_\_ Anno costruz. \_\_\_\_\_ Ultima ristrutturaz. \_\_\_\_\_

☐ **AUTORIZZAZIONE SANITARIA (L. 283/62)**

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

☐ **RICONOSCIMENTO CEE (D.P.R. 54/97)**

N° \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_ deroghe concesse \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA ATTIVITÀ****DATI DI ATTIVITÀ**

<b>Latte lavorato/anno</b>	
----------------------------	--

<i>Prodotti</i>	<i>Destinazione dei prodotti (vendita diretta, stagionatura, grossista, ecc.)</i>

**GIORNI ED ORARI DI LAVORAZIONE:**

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>	<i>Sabato</i>

**INFORMAZIONI GENERALI**

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite \_\_\_\_\_

☐ acquedotto ☐ pozzo privato**LOCALE DI DEPOSITO LATTE E LAVAGGIO  
ATTREZZATURE**

	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Serbatoio frigorifero				
Presenza di termometro di controllo				
Lavandino per lavaggio contenitori				
Fornitura acqua calda e fredda				
Porte lavabili e disinfettabili				
Pareti lisce, chiare, lavabili e disinfettabili fino a 2 metri				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili inclinati, per una facile evacuazione delle acque				
Dispositivi anti insetti alle aperture				
Comunicazione diretta con la stalla				
Sufficiente stato igienico				



<b>LOCALE DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pareti lisce, chiare, lavabili, disinfettabili almeno fino a 2 mt.di altezza				
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili				
Porte lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
Presa d'acqua per l'attacco delle attrezzature di lavaggio				
Caldaia e recipienti di caseificazione idonei				
Camino con buon tiraggio se alimentato a legna				
Camino o estrattore di vapore se si utilizza un fornello a gas				
Tavolo di lavorazione in materiale idoneo				
Armadio per il deposito di sale, caglio, pepe, aromi				
Locale o armadio per deposito materiale di confezionamento				
Locale o armadio per il deposito di detergenti e disinfettanti				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Sufficiente stato igienico di: pavimento, soffitto e pareti				
piani di lavoro e lavabo				
attrezzature ed impianti				
Presenza di strofinacci , camici sporchi o di materiale estraneo alla produzione				
Locale tenuto chiuso durante le fasi di lavorazione				
Materie prime (sale, caglio, ecc.) idoneamente riposte				

**DEPOSITO DI PRODOTTI DA VENDERSI FRESCHI** ☐ PRESENTE ☐ ASSENTE

Presenza di cella o frigorifero				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Presenza termometro di controllo				
Piani di appoggio in materiale idoneo				
Sufficiente stato di pulizia				

**LOCALE DI STAGIONATURA** ☐ PRESENTE ☐ ASSENTE

Pareti e pavimenti facili da pulire				
Superfici di appoggio idonee				
Presenza termometro di controllo				
Idonee protezioni da insetti e roditori				
Presenza di vasche per salamoia				
Sufficienti condizioni igieniche di vasche e salamoia				
Sufficiente stato di pulizia				

**SPOGLIATOI**

Presenza di un locale specifico				
Con doppi armadietti o armadietti a doppio scomparto				
in materiale idoneo				
in numero sufficiente per il personale				
Doppi armadietti correttamente utilizzati				
Sufficiente stato igienico del locale				

**SERVIZI IGIENICI**

In comune con l'abitazione				
Con accesso diretto al locale di lavorazione				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				

Presenza di lavabo				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Presenza di distributore di carta igienica				
Sufficiente stato igienico				

**LOCALE DI VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE**

<input type="checkbox"/> PRESENTE <input type="checkbox"/> ASSENTE	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pavimento e pareti lisci e lavabili				
Presenza di lavabo facilmente accessibile				
Piano di vendita in materiale lavabile				
Contenitore per rifiuti con apertura non manuale				
Banchi vendita refrigerati a temperatura idonea				
Sufficiente stato igienico di locale e attrezzature				

**IGIENE DEL PERSONALE**

Libretto sanitario (se previsto)				
Abbigliamento idoneo ed in buono stato di pulizia				
Mani ed unghie pulite e prive di ferite non protette				

**Annotazioni**


---



---



---

Riscontrati estremi di reato      SI      NO      quali .....  
 Irrogate sanzioni      SI      NO      quali .....  
 Prelevati campioni per analisi      SI      NO      quali .....  
 Operati sequestri      SI      NO      quali .....  
 Prescrizione lavori      SI      NO  
 Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti:      SI      NO

**Lavori prescritti**


---



---



---



---

**Giudizio complessivo**


---



---

DATA \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

\_\_\_\_\_

Allegato 4

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

<b>ACCERTAMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI E IGIENICO SANITARI: SPACCI DI VENDITA FORMAGGI E DEPOSITI INGROSSO PBL</b>
---

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Titolare/Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_

Gestione familiare ☐ SI ☐ NO N° totale addetti \_\_\_\_\_**TIPOLOGIA ATTIVITÀ:**

- |                            |                          |            |                          |                |
|----------------------------|--------------------------|------------|--------------------------|----------------|
| • Spaccio vendita formaggi | <input type="checkbox"/> | SI         | <input type="checkbox"/> | NO             |
| • Spaccio vendita salumi   | <input type="checkbox"/> | SI         | <input type="checkbox"/> | NO             |
| • Vendita altri prodotti   | <input type="checkbox"/> | alimentari | <input type="checkbox"/> | non alimentari |
| • Deposito ingrosso        | <input type="checkbox"/> | SI         | <input type="checkbox"/> | NO             |

PRINCIPALI DITTE FORNITRICI : \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite ☐ acquedotto ☐ pozzo privato

LOCALE DI VENDITA MQ.....	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Porta d'ingresso lavabile e disinfettabile				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Pareti chiare, lavabili, disinfettabili almeno fino a 2 mt.di altezza				
Pavimenti lavabili e disinfettabili				
Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile				
con termometro di controllo				
con dispositivi di protezione delle derrate				
Separatori formaggi/salumi/prodotti confezionati				
Presenza di lavabo				
dotato di: comando non manuale				
acqua corrente calda e fredda				
erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile				
Tagliere in materiale lavabile e disinfettabile				
Presenza affettatrice				
Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili				
Contenitore chiudibile per scarti di lavorazione				
Sufficiente stato di pulizia				

**LOCALE O AREA PREPARAZIONE ORDINI**

Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Adeguate attrezzature di pulizia				
Sufficiente stato di pulizia				

**ARMADI E/O CELLE FRIGO**

Numero adeguato alle necessità				
Superfici lavabili e disinfettabili				
Idonea separazione fra merci confezionate e sfuse				
Presenza di termometro di controllo				
Sufficiente stato di pulizia				

**SERVIZI IGIENICI**

	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Disponibilità di servizi igienici nell'esercizio				
Ad esclusivo utilizzo del personale				
Con antilatrina				
Dispositivi anti insetti alle aperture				
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo a norma dotato di erogatore di sapone ed asciugamani				
Presenza di distributore di carta igienica				
Sufficiente stato di pulizia				

**SPOGLIATOI**

Presenza di spogliatoi nell'esercizio				
In numero sufficiente al personale				
Con armadietti a doppio scomparto				
In materiale idoneo e in numero sufficiente al personale				
Sufficiente stato di pulizia				

**IGIENE DEL PERSONALE**

Libretto sanitario ( se previsto )				
Abbigliamento idoneo e in buono stato di pulizia				
Mani ed unghie pulite e prive di ferite non protette				

**VALUTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO proc. semplificate DGR 21/2000****INFORMAZIONI GENERALI**

Da quanto tempo è stato predisposto il piano di autocontrollo? \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite ☐ acquedotto ☐ pozzo privato ☐ altro \_\_\_\_\_

DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Definizione delle responsabilità				
Descrizione dell'attività svolta				
Planimetria con identificazione aree, impianti ed attrezzature				
Registro delle non conformità				
Scadenzario libretti sanitari				
Autorizzazione sanitaria				
Presenza di attestati di partecipazione a corsi di formazione riportanti date degli incontri, durata, temi trattati, docenti				
Un documento che precisa le modalità di smaltimento dei rifiuti				

<b>PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
E' presente la procedura di pulizia e disinfezione				
Schede tecniche dei prodotti o etichette commerciali				
La procedura di pulizia e disinfezione è adeguata				

**Annotazioni**

<b>PROCEDURA CONTROLLO E REGISTRAZIONE TEMPERATURE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
E' presente la procedura di controllo e registrazione delle temperature				
La procedura identifica le attrezzature interessate				
Definizione dei limiti di accettabilità in base a: legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/>				
La procedura riporta le frequenze e provvedimenti correttivi in caso di non conformità				
La procedura è adeguata				

<b>PROCEDURA DI CONTROLLO DEI FORNITORI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
E' presente la procedura di selezione dei fornitori				
E' presente l'elenco dei fornitori				
Scheda di accreditamento dei fornitori				
Verifiche effettuate (ispezione, controllo temperature, ecc...)				
La procedura è adeguata				

**Annotazioni**

Riscontrati estremi di reato	SI	NO	quali .....
Irrogate sanzioni	SI	NO	quali .....
Prelevati campioni per analisi	SI	NO	quali .....
Operati sequestri	SI	NO	quali .....
Prescrizione lavori		SI	NO
Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti:		SI	NO

**Lavori prescritti****Annotazioni****Giudizio complessivo**

DATA \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore  
\_\_\_\_\_

**MOTIVO DELLA COMPILAZIONE** ☐ RILASCIO AUTORIZZAZIONE SANITARIA  
☐ IN CORSO DI VIGILANZA

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in: \_\_\_\_\_

Gestione familiare		N° totale addetti	
<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO		

**AUTORIZZAZIONI SANITARIE** N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_  
N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA

TIPOLOGIA PRODOTTO FINITO	QUANTITATIVO MEDIO KG/SETT.
GELATI	
SORBETTI	
SEMIFREDDI	
TORTE GELATO	
ALTRO	

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite ☐ acquedotto ☐ pozzo privato

Vendita di prodotto ad altri bar o gelaterie ☐ SI ☐ NO

<b>LOCALE DI VENDITA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pavimento lavabile e disinfettabile				
Soffitto facile da pulire				
Pareti chiare, lavabili e disinfettabili fino a 2 m.di altezza				
Porte lavabili e disinfettabili				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
Presenza di lavabo				
con erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
Contenitore per rifiuti con apertura a pedale				
Banchi vendita e piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile				
Sufficiente stato igienico del locale, dei piani di lavoro e degli utensili				
Disponibilità di sapone, asciugamani a perdere e acqua calda				
Banchi vendita refrigerati a temperatura idonea				
Banchi vendita con dispositivi di protezione delle derrate				
Palette per la distribuzione del gelato pulite e distinte per ciascun gusto				
Cialde ed altri “contenitori “ per la distribuzione del gelato protetti dal contatto col pubblico				



<b>PERSONALE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Libretti sanitari in regola quando previsti				
Abbigliamento idoneo ed in buono stato di pulizia				
Mani ed unghie pulite e prive di ferite non protette				

**SERVIZI IGIENICI**

In numero adeguato				
Ad esclusivo utilizzo del personale				
Con antilatrina				
Porte, pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili				
Presenza di lavabo in numero sufficiente				
con acqua corrente calda e fredda e comando non manuale				
con erogatore di detergente ed asciugamani a perdere				
Presenza di distributore di carta igienica				
Dispositivi anti-insetti alle aperture				
In buono stato di pulizia				

**SPOGLIATOI**

In numero sufficiente al personale				
Con doppi armadietti o armadietti a doppio scomparto				
Sufficiente stato igienico				
Doppi armadietti correttamente utilizzati				

**Annotazioni**


---



---



---

Riscontrati estremi di reato	SI	NO	quali .....
Irrogate sanzioni	SI	NO	quali .....
Prelevati campioni per analisi	SI	NO	quali .....
Operati sequestri	SI	NO	quali .....
Prescrizione lavori		SI	NO
Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti:		SI	NO

**Lavori prescritti**


---



---



---

**Giudizio complessivo**


---



---

DATA \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

\_\_\_\_\_



Allegato 6

Regione Piemonte – A.S.L. n° \_\_\_\_\_ Servizio Veterinario

<b>ACCERTAMENTO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI IN CORSO DI VIGILANZA IN STABILIMENTI INDUSTRIALI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL D.P.R. 54/97</b>
--

**DITTA** \_\_\_\_\_

Sede stabilimento Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

N° di riconoscimento \_\_\_\_\_ rilasciato \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DI STABILIMENTO:**

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> CASEIFICIO   | <input type="checkbox"/> PRODUZIONE LATTE TRATTATO TERMICAMENTE  |
| <input type="checkbox"/> STAGIONATURA | <input type="checkbox"/> SEZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO          |
| <input type="checkbox"/> BURRIFICIO   | <input type="checkbox"/> LAVORAZIONE ALTRI PRODOTTI A BASE LATTE |

STOCCAGGIO LATTE CRUDO	<input type="checkbox"/> presente	<input type="checkbox"/> assente	SI	NO	Non conformità/varie
Cisterne (se ispezionabili) in condizioni igieniche soddisfacenti					
Presenza di termometro					
Verifica conformità delle temperature di stoccaggio					

**STOCCAGGIO ALTRE MATERIE PRIME** ☐ presente ☐ assente

Conservate in condizioni igieniche soddisfacenti			
Conformità delle temperature di stoccaggio			

**PASTORIZZAZIONE** ☐ presente ☐ assente

Locale (se presente) in condizioni igieniche soddisfacenti			
Presenza di termometro			
in attività SI verifica conformità della temperatura			
in attività NO verifica del tracciato			

**LOCALE ARRIVO** ☐ presente ☐ assente

In condizioni igieniche soddisfacenti			
Efficace protezione da insetti e roditori			
Presenza di materiale estraneo			

**LOCALI DI LAVORAZIONE**

Pareti, pavimenti e porte in condizioni igieniche soddisfacenti			
Lavandino funzionante e pulito			
Attrezzature, piani di lavoro e contenitori in condizioni igieniche soddisfacenti			
Presenza di materiale estraneo			
Efficace protezione da insetti e roditori			
Contenitori per rifiuti idonei e chiusi			
Detergenti, sanificanti e attrezzature per la pulizia correttamente riposti			

**LOCALI FRIGORIFERI**

In condizioni igieniche soddisfacenti			
Eccessivo carico delle celle			
Presenza di materiale estraneo			
Presenza di termometro di controllo			
Temperatura di conservazione idonea			
Scaffalature e piani d'appoggio idonei e puliti			
Presenza di eccessiva umidità con gocciolamento sui prodotti			



Allegato 7  
**Regione Piemonte – A.S.L. n° \_\_\_\_\_ Servizio Veterinario**

**VALUTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO  
CASEIFICI AZIENDALI**

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in: \_\_\_\_\_

N° totale addetti \_\_\_\_\_ di cui dipendenti \_\_\_\_\_

Responsabile del piano di autocontrollo Sig. \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI GENERALI**

Da quanto tempo è stato predisposto il piano di autocontrollo? \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite ☐ acquedotto ☐ pozzo privato ☐ altro \_\_\_\_\_

<b>DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Definizione delle responsabilità				
Descrizione dell'attività svolta				
Planimetria con identificazione aree, impianti ed attrezzature				
Registro delle non conformità				
Scadenzario libretti sanitari				
Autorizzazione sanitaria				
Presenza di attestati di partecipazione a corsi di formazione riportanti date degli incontri, durata, temi trattati, docenti				
Un documento che precisa le modalità di smaltimento dei rifiuti				

<b>DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP</b>				
Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate				
E' stata condotta l'analisi dei rischi				
Sono stati identificati i pericoli connessi alle varie fasi del processo				
Sono state definite le misure di controllo dei CCP				
Esiste un piano di monitoraggio sui CCP				
Le registrazioni sui CCP sono disponibili				
Sono stati identificati, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici				
Sono state definite le azioni correttive sui CCP fuori controllo				
Le azioni correttive sono applicate				
Sono disponibili le registrazioni sull'applicazione delle azioni correttive				
E' disponibile la documentazione dello studio HACCP				

<b>PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
E' presente la procedura di pulizia e disinfezione				
Documentazione disponibile				
Piano riassuntivo riportante: identificazione aree, denominazione prodotti, utensili, frequenza, modalità, responsabili delle operazioni				
Scheda tecnica dei prodotti o etichetta commerciale				
Check-list di sorveglianza regolarmente compilate				
Sono previsti sistemi di validazione della procedura (tamponi o altro)				
Definizione dei limiti di accettabilità in base a: legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/>				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La procedura di pulizia e disinfezione è adeguata				

**Annotazioni**

<b>PROCEDURA CONTROLLO E REGISTRAZIONE TEMPERATURE</b>				
E' presente la procedura di controllo e registrazione delle temperature				
La procedura identifica le attrezzature interessate				
Definizione dei limiti di accettabilità in base a: legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/>				
La procedura riporta le frequenze				
E' presente una scheda di registrazione correttamente compilata				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La procedura è adeguata				

<b>PROCEDURA DI CONTROLLO DEI FORNITORI</b>				
E' presente la procedura di selezione dei fornitori				
E' presente l'elenco dei fornitori				
Scheda di accreditamento dei fornitori				
Dichiarazioni di conformità alle leggi vigenti (autorizzazioni, D. lgs. 155/97)				
Verifiche effettuate (ispezione, controllo temperature, ecc...)				
Moduli di ricevimento merci correttamente compilati				
Definizione dei limiti di accettabilità in base a: legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/>				
Vengono definite le modalità di gestione delle non conformità				
Documentazione sulle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La procedura è adeguata				

**Annotazioni**

**PARTE DA COMPILARSI SOLO PER IMPIANTI AUTORIZZATI EX D.P.R. 54/97**

<b>PROCEDURA DI BOLLATURA SANITARIA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Individuazione delle responsabilità legate alla procedura				
Descrizione delle modalità di bollatura sanitaria				
Autorizzazione alla stampa delle etichette con la riproduzione del bollo sanitario				
Elenco dei prodotti sui quali viene apposto il bollo sanitario				
Registro di carico – scarico delle etichette				

<b>PROCEDURA DI DEFINIZIONE DEL NUMERO DI LOTTO E DEL TMC</b>				
Individuazione delle responsabilità legate alla procedura				
Modalità di definizione del N° di lotto				
Modalità di definizione del TMC				
Il lotto viene riportato sui documenti commerciali				
Registro di carico – scarico dei prodotti				
Analisi microbiologiche di definizione e conferma del TMC				
Schede di produzione				
Indicazione dei tempi di archiviazione dei documenti				
Gestione delle non conformità ed azioni correttive				
Rintracciabilità e procedure di ritiro dal mercato del prodotto				
Elenco dei clienti				

**Annotazioni** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Prescrizioni** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

\_\_\_\_\_

Allegato 8a

**Regione Piemonte – A.S.L. n° ..... - Servizio Veterinario****VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI DI ALIMENTI N° .....SIGLA.....**

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ i / il sottoscritt \_\_\_\_\_ dipendent \_\_\_\_\_ della ASL n° \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_, si \_\_\_\_\_ recat \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_ sito nel Comune di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_; legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_; dopo essersi qualificat \_\_\_\_\_ e data conoscenza del motivo della visita, alla presenza del \_\_\_\_\_ Sig. \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ ha \_\_\_\_\_ proceduto, al prelievo di n° \_\_\_\_\_ campione/i di \_\_\_\_\_ in fase di lavorazione\in vendita\in deposito in un locale dell'esercizio che presenta condizioni igieniche e/o strutturali \_\_\_\_\_. Tale merce, custodita alla temperatura di \_\_\_\_\_ rilevata mediante \_\_\_\_\_, è detenuta in confezioni integre originali\allo stato sfuso, e reca, su etichetta originale\apposito cartello, le seguenti indicazioni: \_\_\_\_\_

Il campione, del peso complessivo di circa \_\_\_\_\_, è stato prelevato con le seguenti modalità ed accorgimenti \_\_\_\_\_ è\sono stato\i suddiviso\i in n° \_\_\_\_\_ aliquote, racchiuse in recipienti sterili\altro \_\_\_\_\_ e poi in buste di \_\_\_\_\_ individuate con le lettere \_\_\_\_\_, regolarmente suggellate con piombo\altro \_\_\_\_\_ recante la sigla \_\_\_\_\_ e munite di cartellino di identificazione recante la descrizione del prodotto, la data, la rispettiva lettera di aliquota e le firme degli intervenuti. Il campione viene trasportato ad una temperatura di \_\_\_\_\_ °C, assicurata mediante \_\_\_\_\_

La merce prelevata, all'esame esteriore\organolettico, si presenta \_\_\_\_\_

Per quanto sopra si è\non si è ritenuto di procedere al sequestro cautelativo con verbale a parte n° \_\_\_\_\_ I \_\_\_\_\_ Sig. \_\_\_\_\_ che ha\hanno assistito alle operazioni, ha inteso dichiarare che detta merce è stata prodotta\acquistata dalla Ditta \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_, del che è stato\non è stato in grado di esibire documentazione commerciale giustificativa. I \_\_\_\_\_ suddetti ha\hanno dichiarato che la merce in questione in fase di produzione\dopo il ricevimento, ha\non ha subito aggiunte o manipolazioni \_\_\_\_\_

Il presente verbale è stato redatto in n. \_\_\_\_\_ copie, di cui una, unitamente ad una aliquota del campione, contrassegnata con la lettera \_\_\_\_\_, è stata consegnata a mani di \_\_\_\_\_ che, dopo averne avuto lettura, ha\non ha controfirmato, ed ha inteso dichiarare: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ha\non ha apposto alle aliquote un proprio sigillo costituito da \_\_\_\_\_ ha eletto come domicilio legale: \_\_\_\_\_ All'interessato è stato comunicato che l'aliquota a lui consegnata deve essere conservata nelle seguenti condizioni: \_\_\_\_\_

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ per i seguenti accertamenti: ☐ Controlli microbiologici \_\_\_\_\_ ☐ Esami chimici \_\_\_\_\_

In caso di controlli microbiologici:

in base al D.M. 16/12/93 il campione è da considerarsi:

- ☐ Deteriorabile ☐ Non deteriorabile  
☐ Deteriorabilità da accertarsi presso il laboratorio di destinazione  
☐ Deteriorabile, senza possibilità di effettuare la ripetizione analisi; l'interessato è

stato avvisato che l'analisi unica si terrà il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso il laboratorio sopraccitato.

Firma dell'interessato \_\_\_\_\_

I \_\_\_\_\_ Verbalizzanti \_\_\_\_\_

Allegato 8b

**Regione Piemonte – A.S.L. n° ..... - Servizio Veterinario****VERBALE VERIFICHE AMBIENTALI N° .....SIGLA.....**

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ dipendent \_\_\_\_\_ della ASL n° \_\_\_\_\_ presso lo stabilimento \_\_\_\_\_ sito nel Comune di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, alla presenza del \_\_\_\_\_ Sig. \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ ha \_\_\_\_\_ proceduto, all'esecuzione di n° \_\_\_\_\_ tamponi ambientali. I tamponi contrassegnati con numero progressivo da 1 a \_\_\_\_\_ sono stati eseguiti su:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_

Il tampone viene trasportato ad una temperatura di \_\_\_\_\_ °C, assicurata mediante \_\_\_\_\_

presso il laboratorio d'analisi \_\_\_\_\_  
per i seguenti accertamenti:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Controlli microbiologici | <input type="checkbox"/> carica batterica totale |
|   | <input type="checkbox"/> Salmonella spp          |
|   | <input type="checkbox"/> Staphilococcus aureus   |
|   | <input type="checkbox"/> Escherichia coli        |
|   | <input type="checkbox"/> Altro.....              |

Il presente verbale è stato redatto in n. \_\_\_\_\_ copie, di cui una è stata consegnata a mani di \_\_\_\_\_ che, dopo averne avuto lettura, ha/non ha controfirmato, ed ha inteso dichiarare: \_\_\_\_\_

Firma dell'interessato

I \_\_\_\_\_ Verbalizzanti \_\_\_\_\_

Allegato 9a

Al Servizio Veterinario dell'ASL

**Oggetto:** Destinazione dei prodotti intermedi provenienti dal processo di lavorazione di latte in deroga ai requisiti dell'allegato A cap. IV (siero, creme, zangolato di creme fresche):

Il sottoscritto.....  
in qualità di legale rappresentante del caseificio.....  
.....  
sotto la propria responsabilità, a conoscenza delle conseguenze correlate a dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA CHE**☐ **SIERO**☐ **CREME**☐ **ZANGOLATO DI CREME FRESCHE**

vengono costantemente ed esclusivamente inviati per la successiva pastorizzazione e/o burrificazione allo stabilimento:.....  
.....

Il sottoscritto si impegna inoltre:

- ◆ a dare immediata comunicazione per iscritto della eventuale variazione di destinazione del semilavorato al Servizio Veterinario;
- ◆ a detenere apposito registro di carico-scarico del prodotto intermedio (siero, crema, zangolato di creme) che deve coincidere con il documento di trasporto o con altro documento che accompagna la spedizione del prodotto;
- ◆ a detenere la documentazione necessaria per la verifica degli arrivi a destino del suddetto prodotto intermedio.

Fatto a .....il .....

Il Rappresentante legale dello stabilimento

---



Allegato 9b

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

<p style="text-align: center;"><b>VERBALE DI VINCOLO SANITARIO</b> <b>PER PRODOTTI INTERMEDI A BASE DI LATTE (una tantum).</b></p>
--

Prot. n.:.....

Vista la dichiarazione del legale rappresentante del caseificio.....

.....

sito in.....

si vincola la destinazione del prodotto intermedio:

☐ **SIERO**

☐ **CREME**

☐ **ZANGOLATO DI CREME FRESCHE**

allo stabilimento.....

sito in.....

fino a diversa dichiarazione scritta del legale rappresentante.

Fatto a .....il .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

\_\_\_\_\_

Allegato 9c

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

**VERBALE DI VINCOLO SANITARIO****PER PRODOTTI INTERMEDI A BASE DI LATTE (singola consegna)**

Prot. n.:.....

Il prodotto intermedio:

☐ **SIERO**

litri.....

☐ **CREME**

Kg.....

☐ **ZANGOLATO DI CREME FRESCHE**

Kg.....

prodotto il.....

presso il caseificio.....

destinato allo stabilimento.....

sito in.....

Fatto a.....il.....

IL VETERINARIO UFFICIALE

Il presente verbale viene redatto in quattro copie, una delle quali, firmata dal veterinario addetto alla vigilanza presso lo stabilimento di destinazione, deve essere restituita alla ASL che l'ha rilascia.

.....

Il Veterinario ufficiale dello stabilimento.....

sito in .....

dichiara che la suddetta merce è giunta a destino in data.....

IL VETERINARIO UFFICIALE

Allegato 10

Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario

<b>ACCERTAMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI E IGIENICO SANITARI: SPACCI DI VENDITA LATTE FRESCO</b>
---

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Titolare/Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_

Tabelle Merceologiche \_\_\_\_\_ N° totale addetti \_\_\_\_\_

**Autorizzazioni sanitarie:** n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_  
 n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

Ditte fornitrici latte fresco: \_\_\_\_\_

Frequenza settimanale di consegna \_\_\_\_\_ quantità media latte per consegna lt. \_\_\_\_

**LOCALE DI VENDITA MQ.....**

	SI	NO	Non conformità/varie
Pareti chiare, lavabili, disinfettabili almeno fino a 2 mt.di altezza			
Pavimenti lavabili e disinfettabili			
Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile			
con termometro di controllo			
con dispositivi di protezione delle derrate			

**ARMADI E/OCELLE FRIGORIFERE DI DEPOSITO**

Numero adeguato alle necessità			
Superfici lavabili e disinfettabili			
Presenza di termometro di controllo			
Sufficiente stato di pulizia			
Rispetto delle temperature di conservazione (tra + 1° C e + 6° C)			

Annotazioni:

---



---



---



---

Prescrizione lavori: SI NO

Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti: SI NO

Lavori prescritti: \_\_\_\_\_

---



---

Giudizio complessivo:

**FAVOREVOLE****SFAVOREVOLE**

DATA \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

\_\_\_\_\_

Allegato 11

**Regione Piemonte A.S.L. n° \_\_\_\_ Servizio Veterinario****VERBALE DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI DELLE CISTERNE UTILIZZATE PER IL TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI**

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Titolare/Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_

Residente nel comune di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE AUTOMEZZO: Tipo \_\_\_\_\_ Targa \_\_\_\_\_ Cv \_\_\_\_\_  
data immatricolazione \_\_\_\_\_DESCRIZIONE CISTERNA:

Modello \_\_\_\_\_ capacità litri \_\_\_\_\_

SOSTANZE ALIMENTARI LIQUIDE O SFUSE CHE SI INTENDONO TRASPORTARE:**Caratteristiche costruttive**

Rivestimenti interno è costruito in materiale che risponde ai requisiti specifici previsti dall'art. 11 della L. 286/62 e dei relativi decreti di attuazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il serbatoio ad uno o più scomparti è costruito in materiale liscio e resistente alla corrosione, con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccolti in modo che le operazioni di lavaggio e di disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Aperture che consentano un facile accesso all'interno	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Portelli con idonee guarnizioni a tenuta stagna	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Rubinetti, attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio ed alla disinfezione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dispositivi per consentire un'adeguata protezione termica: annotazioni _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La cisterna è fornita di attestato ATP (per trasporti superiori a 150 o 200 Km)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

**Descrizione mezzi di pulizia, lavaggio, definizione**

Locale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Luogo aperto	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Pavimento: cemento/piastrelle/altro materiale: \_\_\_\_\_

Attrezzature usate: \_\_\_\_\_

Disinfettanti utilizzati: \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE AUTORIMESSA DI CUI SI AVVALGONO GLI ESERCENTI AUTOTRASPORTI SPROVVISTI DI STRUTTURE PROPRIE:

Ubicazione: \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Gestore \_\_\_\_\_

Attrezzature \_\_\_\_\_

**GIUDIZIO FINALE DI IDONEITA'**

Il mezzo ispezionato di cui al presente verbale è / non è idoneo al trasporto delle seguenti sostanze alimentari: \_\_\_\_\_

**Eventuali prescrizioni:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

\_\_\_\_\_

.....  
Il Responsabile dell'Area C del Servizio veterinario, vista la relazione dell'Operatore \_\_\_\_\_

**RILASCIA / NON RILASCIA NULLA OSTA**

relativo all'istruttoria per il rilascio della menzionata autorizzazione sanitaria alla Ditta \_\_\_\_\_

per l'attività sopra descritta, ai sensi della norme vigenti in materia.

Data \_\_\_\_\_

Il Responsabile Area C

\_\_\_\_\_

## **20 - TABELLE**

Tabella 1 – Modalità di prelevamento per analisi microbiologiche e chimiche

Tabella 2 – Esami microbiologici

Tabella 3 – Esami chimici

TABELLA 1: Modalità di prelevamento per analisi microbiologiche e chimiche

ALIMENTO PRELEVATO	CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE										CAMPIONI PER ANALISI CHIMICHE		
	Deteriorabile SI/NO (*)	Temperatura di trasporto	Quantità per U.C.	Alla produzione impianti D.P.R. 54/97		Alla produzione impianti L. 283/62		Alla commercia- lizzazione		In tutti i punti della filiera (D.P.R. 327/80)	Quantità per U.C.	N° aliquote	N° U.C.
				N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.				
LATTE CRUDO VACCINO CONFEZIONATO	SI	0°/+4°C	1 conf.	3	5	3	1	3	1	1 conf.	1 conf.	5	1
LATTE FRESCO CONFEZIONATO	SI	0°/+4°C	1 conf.	3	10	3	10	3	1	1 conf.	1 conf.	5	1
LATTE UHT, LATTE STERILE	NO	Vedi etichetta	1 conf.	4	1	tipologia non esistente		5	1	1 conf.	1 conf.	5	1
LATTE IN POLVERE PER ALIMENTAZIONE PRIMA INFANZIA	NO	Vedi etichetta (<25 C°)	150 gr. o 1 conf.	4	10	tipologia non esistente		5	1	200 gr. o 1 conf.	200 gr. o 1 conf.	5	1
LATTE IN POLVERE	NO	Vedi etichetta (<25 C°)	150 gr. o 1 conf.	4	10	tipologia non esistente		5	1	200 gr. o 1 conf.	200 gr. o 1 conf.	5	1
PRODOTTI IN POLVERE A BASE DI LATTE	NO	Vedi etichetta (< 25°C)	150 gr. o 1 conf.	4	5	4	1	5	1	200 gr. o 1 conf.	200 gr. o 1 conf.	5	1

ALIMENTO PRELEVATO	CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE										CAMPIONI PER ANALISI CHIMICHE		
	deteriorabile (SI/NO)	temperatura di trasporto	quantità per U.C.	Alla produzione impianti D.P.R. 54/97		Alla produzione impianti L. 283/62		Alla commercializza- zione		In tutti i punti della filiera (D.P.R. 327/80)	N° U.C.	N° aliquote	quantità per U.C.
				N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.				
LATTE CRUDO VACCINO CONF.	SI	0°/+4°C	1 conf.	3	5	3	1	3	1	1 conf.		5	1
LATTE FRESCO CONFEZIONAT O. (*) n° 5 U.C. in caso di durata del prodotto inferiore ai 5 giorni, n° 10 U.C. se superiore	SI	0°/+4°C	1 conf.	3	5 (*) 10 (*)	3	5 (*) 10 (*)	3	1	1 conf.		5	1
LATTE UHT, LATTE STERILE	NO	Vedi etichetta	1 conf.	4	1	tipologia non esistente		5	1	1 conf.		5	1
LATTE IN POLVERE PER ALIMENTAZIO NE PRIMA INFANZIA	NO	Vedi etichetta (<25 C°)	150 gr. o 1 conf.	4	10	tipologia non esistente		5	1	200 gr. o conf.		5	1
LATTE IN POLVERE	NO	Vedi etichetta (<25 C°)	150 gr. o 1 conf.	4	10	tipologia non esistente		5	1	200 gr. o conf.		5	1
PRODOTTI IN POLVERE A BASE DI LATTE	NO	Vedi etichetta (< 25° C)	150 gr. o 1 conf.	4	5	4	1	5	1	200 gr. o conf.		5	1



ALIMENTO PRELEVATO	CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE										CAMPIONI PER ANALISI CHIMICHE		
	Deteriorabile SI/NO (-)	Temperatura di trasporto	Quantità per U.C.	Alla produzione impianti D.P.R. 54/97		Alla produzione impianti L. 283/62		Alla commercializzazione		In tutti i punti della filiera (D.P.R. 327/80)	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.
				N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.	N° aliquote	N° U.C.				
PRODOTTI E DERIVATI DEL LATTE, LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI (PANNA, YOGURT, DESSERT ECC.)	SI	0°/+4°C	1 conf.	4	5	4	1	4	1	1 conf.		5	1
PRODOTTI E DERIVATI DEL LATTE, LIQUIDI O GELIFICATI, TRATTATI UHT O STERILIZZATI (PANNA, DESSERT ECC.)	NO	Vedi etichetta (<25 C°)	1 conf.	4	5 + 1 (**)	4	1	5	1	1 conf.		5	1
GELATI (PRODOTTI GELATI A BASE DI LATTE)	SI/NO	<-15°C	150 gr. o 1 conf.	4	5	4	5	5	1	200 gr. o 1 conf.		5	1
FORMAGGI, BURRO, ALTRI PBL DIVERSI (PREPARAZIONI GASTRONOMICHE, ECC.)	SI/NO	0°/+4°C	150 gr. o 1 conf.	4	5	4	1	5	1	200 gr. o 1 conf.		5	1

(\*) da intendersi deteriorabili ai sensi del D.M. 16/12/93:

- a) prodotti preconfezionati con periodo di vita commerciale inferiore a 90 giorni (da consumarsi entro .....);  
 b) latte e derivati del latte sfusi o da vendersi previo frazionamento, freschi o con stagionatura non superiore a sessanta giorni, compresi gli erborinati;

c) i restanti prodotti aventi pH > 4,5 e/o aW > 0,85.

In caso di dubbio prelevare un'aliquota supplementare per l'accertamento da parte del laboratorio.

(\*\*) per eseguire l'esame previsto al punto 4, lettera A, cap. II, allegato C, D.P.R. 54/97

TABELLA 2: ESAMI MICROBIOLOGICI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI									
ALIMENTO PRELEVATO			ANALISI PREVISTE DAL D.P.R. 54/97						ALTRE ANALISI PREVISTE DA NORME SPECIFICHE O DALLA LETTERATURA
Matrice	Trattamento termico subito	Definizione prodotto ex DPR 54/97	Lysteria monocyt.	Salmonella spp.	Staphil. aureus/ml	Escherichia coli	Coliformi a 30°C/ml..g.	Tenore in germi/ml.g	
LATTE CRUDO VACCINO CONFEZIONATO	nessuno	latte crudo alimentare vaccino confezionato	assenza di patogeni e tossine	assenza in 25 gr. n=5 c=0	m=100, M=500, n=5, c=0			=50000 (med. geom. 2 prel/mese per 2 mesi)	
LATTE FRESCO CONFEZIONATO	pastorizzazione o trattamento equivalente	latte alimentare trattato termicamente pastorizzato	assenza in 25 gr. n=5 c=0	assenza in 25 gr. n=5 c=0			m=0, M=5, n=5, c=1 m=5x10 <sup>4</sup> , M=5x10 <sup>5</sup>	a 21°C: n=5, c=1, m=5x10 <sup>4</sup> , M=5x10 <sup>5</sup>	CP, Co,
LATTE UHT E LATTE STERILIZZATO	trattamento termico che inattiva fosfatasi e perossidasi	latte UHT latte sterilizzato						tenore di germi aerobi mesofili a 30°, dopo incubazione per 15 gg. a 30°C: =100/ml M = 1 controllo organolettico normale	CM, CT
LATTE IN POLVERE PER L'ALIMENTAZIONE DELLA PRIMA INFANZIA		non definito							OM 11/10/78: Salmonella: assenza in 25 gr in 10 u.c.; Staph. Aureus: assenza in 1 gr in 5 u.c.; flora aerobica a 32°C: <10000 colonie in 5 u.c.
LATTE IN POLVERE		latte in polvere	assenza in 1 g	assenza in 25 gr., n=10, c=0	m=10, M=100, n=5, c=2				
PRODOTTI IN POLVERE A BASE DI LATTE		prodotti in polvere a base di latte	assenza in 1 g	assenza in 25 gr., n=5, c=0			m=0, M=10, n=5, c=2		
PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI E NON FERMENTATI	trattamento termico che inattiva la fosfatasi	prodotti liquidi a base di latte trattato termicamente e non fermentato	assenza in 1 g	assenza in 25 gr., n=5, c=0			m = 0, M = 5 n = 5, c = 2	m=10000, M=100000, n=5, c=2	CM, Mi, St

ALIMENTO PRELEVATO			PARAMETRI MICROBIOLOGICI						
Matrice	Trattamento termico subito	Definizione prodotto ex DPR 54/97	ANALISI PREVISTE DAL D.P.R. 54/97					ALTRE ANALISI PREVISTE DA NORME SPECIFICHE O DALLA LETTERATURA	ANALISI PRIORITARIE SECONDO D.P.R. 14/07/1995 ALLA PRODUZIONE
			Lysteria monocyt.	Salmonella spp.	Staphil. aureus/ml	Escherichia coli	Coliformi a 30°C/ml.g.		
PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI TRATTATI UHT O STERILIZZATI	trattamento termico che inattiva la fosfatasi e la perossidasi	prodotti a base di latte liquidi o gelificati trattati UHT o sterilizzati	non obbligatorio (assenza in 1 gr.)	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0			m = 0, M = 5, n = 5, c = 2	tenore di germi aerobi mesofili a 30°, dopo incubazione per 15 gg. a 30°C: =100/ml M = 1 controllo organolettico normale	CM, Mi, St
YOGURT E ALTRI PRODOTTI LIQUIDI FERMENTATI		prodotti liquidi a base di latte	assenza in g	assenza in 125 gr. n = 5 c = 0			m=0, M=5, n=5, c=2	Circ. Min. San. N° 2 del 4/1/72: flora fermentante (L. bulg., St. th.): 1x10 <sup>9</sup> - 1x10 <sup>10</sup> alla produzione, 1- 5x10 <sup>6</sup> alla distribuzione, coliformi non oltre 10/g, lieviti e muffe.	CM, Co, La, Lc, Mi
BURRO DA PANNE O CREME CRUDE	latte o creme non trattati termicamente	altri prodotti	assenza in g	assenza in 125 gr. n = 5 c = 0					CM, Mi, Ec, St, Sa, Br
BURRO DA PANNE O CREME PASTORIZZATE	latte o creme trattati termicamente	burro a base di latte o di crema pastorizzati	assenza in g	assenza in 125 gr. n = 5 c = 0			m=0, M=10, n=5, c=2		CM, Mi, Ec, St, Sa,
GELATI SFUSI E CONFEZIONATI		prodotti gelati a base di latte( compresi i gelati e le creme gelate)	assenza in g	assenza in 125 gr. n = 5 c = 0	m=10, M=100, n=5, c=2		m=10, M=100, n=5, c=2	a 30°C: m=100000, M=500000, n=5, c=2	CM, Co, Ec, St, Sa
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PBL paste ripiene, formaggi sott'olio aromatizzati e non, preparazioni gastronomiche varie a base di latte e/o prodotti a base di latte, etc.		altri prodotti	assenza in g	assenza in 125 gr. n = 5 c = 0				Paste ripiene: Bacillus cereus e Clostridi solfito riduttori	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li
FORMAGGI AL LATTE CRUDO (TUTTI I TIPI)	latte crudo o latte termizzato	formaggio a base di latte crudo e latte termizzato	assenza in 25 gr., n=5, c=0 (formaggi a pasta dura: assenza in 1g)	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0	m=1000, M=10000, n=5, c=2	m=10000, M=100000, n=5, c=2		Campylobacter jejuni, Shigella spp., Yersinia enterocolitica	Ec, St, Sa, Li, Br

ALIMENTO PRELEVATO			PARAMETRI MICROBIOLOGICI							
Matrice	Trattamento termico subito	Definizione prodotto ex DPR 54/97	ANALISI PREVISTE DAL D.P.R. 54/97						ALTRE ANALISI PREVISTE DA NORME SPECIFICHE O DALLA LETTERATURA	ANALISI PRIORITARIE SECONDO D.P.R. 14/07/1995 ALLA PRODUZIONE
			Lysteria monocyt.	Salmonella spp.	Staphil. aureus/ml	Escherichia coli	Coliformi a 30°C/ml..g.	Tenore in germi/ml.g		
<b>FORMAGGI FRESCHI:</b> formaggi spalmabili ultrafiltrati e non e altri derivati del latte quali ricotta e mascarpone.	latte trattato termicamente	formaggio fresco	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0	m=10, M=100, n=5, c=2				Ricotta: Bacillus cereus Mascarpone: Clostridi solfito riduttori	Ec, St, Sa, Li.
<b>FORMAGGI MOLLI</b> (umidità >45-50%) <b>moli freschi</b> (formaggi freschi senza crosta a coagulazione acida cosidetti caprini) <b>moli dolci</b> (senza crosta o a crosta sottile, maturazione rapida max 15-20gg a bassa temperatura es. crescenza); <b>moli piccanti</b> (intensa lipolisi e proteolisi es. robiola, taleggio, talora erborinati es. gorgonzola), <b>moli a pasta filata</b> (es. mozzarella) <b>E FORMAGGI SEMIDURI</b> (umidità 40-45%): maturazione 40-60 giorni, pasta compatta, crosta morbida (es. toma, asiago, montasio).	latte trattato termicamente	formaggio a pasta molle (a base di latte trattato termicamente)	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0	m=100, M=1000, n=5, c=2	m=100, M=1000, n=5, c=2	m=10000, M=100000, n=5, c=2			Ec, St, Sa, Li.
<b>FORMAGGI A PASTA DURA:</b> formaggi con pasta asciutta, crosta secca generalmente con umidità <40%.	latte trattato termicamente	formaggi a pasta dura	assenza in 1 gr.	assenza in 25 gr. n = 5 c = 0					Formaggi grattugiati: Muffa e Clostridi solfito riduttori	Ec, St, Sa,
<b>LEGENDA DEI SIMBOLI RIPORTATI IN TABELLA 2 (DM 14/7/1995)</b>										
CM = carica batterica totale mesofila										
CP = carica batterica totale psicofila										
CT = carica batterica totale termofila										
Lc = Lattococchi										
Sr = spore di clostridi solfito - riduttori										
St = Stafilococchi coag. + / enterotossine staf.										
Li = Listeria monocytogenes										
Mi = lieviti ed ifomiceti										
La = lattobacillacee										
Co = Coliformi totali										
Ec = E. Coli										
Sa = Salmonella spp.										
Bc = Bacillus cereus										
Cp = Clostridium perfringens										
Br = Brucella spp.										

**TABELLA 3: Esami Chimici**

<b>LATTE CRUDO</b>	
- Inibenti	- Pb, Cr
- Pesticidi organoclorurati	- Policlorobifenili e diossine
- Pesticidi organofosforati	- Crioscopia
- Aflatossine M1	
<b>LATTE FRESCO PASTORIZZATO</b>	
- Perossidasi	- Aflatossine M1
- Fosfatasi	- Pesticidi OC/OF
- Inibenti	- Pb, Cr
- Policlorobifenili e diossine	- Crioscopia
<b>LATTE UHT, LATTE STERILIZZATO E LATTE CONDENSATO</b>	
- Inibenti	- Pesticidi OC/OF
- Aflatossine M1	- Pb, Cr
- Policlorobifenili e diossine	- Crioscopia
<b>PANNA</b>	
- Pesticidi organoclorurati	- Acido citrico
- Pesticidi organofosforati	- BHT, BHA
- Aflatossine M1	- Fosfati e polifosfati (dosaggio)
- Policlorobifenili e diossine	
<b>BURRO</b>	
- Pesticidi organoclorurati	- Acido citrico
- Pesticidi organofosforati	- BHT, BHA
- Aflatossine M1	- Policlorobifenili e diossine
<b>FORMAGGI A STAGIONATURA INFERIORE AI 60 GG.</b>	
- Aflatossine M1	- Acido sorbico e sorbati (dosaggio)
- Policlorobifenili e diossine	- Nitriti di Na e K (dosaggio)
- Acido fosforico e fosfati (dosaggio)	
<b>FORMAGGI A STAGIONATURA SUPERIORE AI 60 GG.</b>	
- Aflatossine M1	- Esametilentetramina/Aldeide formica (su
- Acido sorbico (solo in pasta)	Provolone e Grana Padano)
- Lisozima (Parmigiano Reggiano)	- Nitrati di Na e K (dosaggio)
- Policlorobifenili e diossine	
<b>FORMAGGI A PASTA FILATA</b> (oltre a quelli richiesti per i formaggi a stagionatura inferiore ai 60 gg.)	
- Furosina	- Acido citrico (dosaggio) (se non dichiarato)
<b>FORMAGGI A FETTE E FORMAGGI FUSI</b>	
- Acido sorbico e sorbati (dosaggio)	- Acido fosforico e fosfati (dosaggio)
<b>FORMAGGI GRATTUGIATI</b>	
- Acido citrico	- Acido sorbico e sorbati
<b>GELATI</b>	
- Polifosfati (dosaggio)	- Polisorbati (dosaggio)

## Legenda delle codifiche delle Direzioni, dei Settori e delle Strutture speciali

<b>D1</b>	Direzione SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
<b>D1.S1</b>	Settore Affari istituzionali e supporto giuridico legale
<b>D1.S2</b>	Settore Segreteria Ufficio di Presidenza ed organi istituzionali interni
<b>D1.S3</b>	Settore Organismi consultivi ed osservatori
<b>D1.S4</b>	Settore Progettazione -sviluppo e gestione del sistema informativo e banca dati Arianna
<b>D2</b>	Direzione PROCESSO LEGISLATIVO
<b>D2.S1</b>	Settore Studi e documentazione legislativi
<b>D2.S2</b>	Settore Commissioni legislative
<b>D2.S3</b>	Settore Assemblea regionale
<b>D3</b>	Direzione AMMINISTRAZIONE E PERSONALE
<b>D3.S1</b>	Settore Bilancio, ragioneria, controllo di gestione
<b>D3.S2</b>	Settore Patrimonio e provveditorato
<b>D3.S3</b>	Settore Tecnico e sicurezza
<b>D3.S4</b>	Settore Organizzazione e personale
<b>D4</b>	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
<b>D4.S1</b>	Settore Comunicazione e partecipazione dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S2</b>	Settore Informazione dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S3</b>	Settore Relazioni esterne dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S4</b>	Settore Documentazione
<b>DG</b>	Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE
<b>5</b>	Direzione AFFARI ISTITUZIONALI E PROCESSO DI DELEGA
<b>5.1</b>	Settore Autonomie locali
<b>5.2</b>	Settore Polizia locale
<b>5.3</b>	Settore Attività amministrativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
<b>5.4</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Torino
<b>5.5</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Alessandria
<b>5.6</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Cuneo
<b>5.7</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Novara
<b>5.8</b>	Settore Attività giuridico-legislativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
<b>5.9</b>	Settore Protocollo ed archivio generali
<b>6</b>	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE
<b>6.1</b>	Settore Relazioni esterne della Giunta Regionale
<b>6.2</b>	Settore Ufficio stampa della Giunta Regionale
<b>6.3</b>	Settore Comunicazione istituzionale della Giunta Regionale
<b>6.4</b>	Settore Ufficio relazioni con il pubblico
<b>7</b>	Direzione ORGANIZZAZIONE; PIANIFICAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE
<b>7.1</b>	Settore Organizzazione
<b>7.2</b>	Settore Formazione del personale
<b>7.3</b>	Settore Sistemi informativi ed informatica
<b>7.4</b>	Settore Reclutamento, mobilità, gestione dell'organico
<b>7.5</b>	Settore Stato giuridico ed ordinamento del personale
<b>7.6</b>	Settore Servizi generali operativi
<b>8</b>	Direzione PROGRAMMAZIONE E STATISTICA
<b>8.1</b>	Settore Programmazione regionale
<b>8.2</b>	Settore Statistico regionale
<b>8.3</b>	Settore Valutazione progetti e proposte di atti di programmazione negoziata
<b>8.4</b>	Settore Rapporti con società a partecipazione regionale
<b>8.5</b>	Settore Osservatorio statistico indicatori fisici enti locali
<b>9</b>	Direzione BILANCI E FINANZE
<b>9.1</b>	Settore Bilanci

- 9.2 Settore Ragioneria
- 9.3 Settore Tributi - addizionali e compartecipazione al gettito erariale
- 9.4 Settore Fiscalità passiva
- 9.5 Settore Controllo gestioni delegate
- 9.6 Settore Cassa economale
- 9.7 Settore Trattamento economico del personale
- 9.8 Settore Trattamento pensionistico, previdenziale ed assicurativo del personale
- 10 Direzione PATRIMONIO E TECNICO
- 10.1 Settore Beni mobili
- 10.2 Settore Patrimonio immobiliare
- 10.3 Settore Tecnico
- 10.4 Settore Sicurezza sedi ed ambienti di lavoro - prevenzione e protezione dal rischio
- 10.5 Settore Utenze
- 10.6 Settore Economato - Autocentro - Centro Stampa
- 10.7 Settore Attività negoziale e contrattuale - Espropri - Usi civici
- 11 Direzione PROGRAMMAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA
- 11.1 Settore Programmazione in materia di agricoltura
- 11.2 Settore Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli
- 11.3 Settore Sviluppo agro-industriale
- 11.4 Settore Politiche comunitarie
- 12 Direzione SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA
- 12.1 Settore Sviluppo delle produzioni animali
- 12.2 Settore Sviluppo delle produzioni vegetali
- 12.3 Settore Fitosanitario regionale
- 12.4 Settore Servizi di sviluppo agricolo
- 12.5 Settore Politiche delle strutture agricole
- 13 Direzione TERRITORIO RURALE
- 13.1 Settore Infrastrutture rurali e territorio
- 13.2 Settore Avversità e calamità naturali
- 13.3 Settore Carburanti agricoli agevolati
- 13.4 Settore Caccia e pesca
- 14 Direzione ECONOMIA MONTANA E FORESTE
- 14.1 Settore Politiche comunitarie
- 14.2 Settore Politiche Forestali
- 14.3 Settore Gestione delle attività strumentali per l'economia montana e le foreste
- 14.4 Settore Economia montana
- 14.5 Settore Gestione proprietà forestali reg.li e vivaistiche (sede di Vercelli)
- 14.6 Settore Antincendi boschivi e rapporti con il corpo forestale dello Stato (sede di Novara)
- 14.7 Settore Idraulica Forestale e tutela del territorio (sede di Alessandria)
- 15 Direzione FORMAZIONE PROFESSIONALE - LAVORO
- 15.1 Settore Attività formativa
- 15.2 Settore Gestione amministrativa attività formative
- 15.3 Settore Standard formativi - qualità ed orientamento professionale
- 15.9 Settore Servizi alle politiche per l'occupazione e per la promozione dello sviluppo locale
- 15.10 Settore Sviluppo dell'imprenditorialità
- 15.11 Settore Osservatorio del mercato del lavoro
- 16 Direzione INDUSTRIA
- 16.1 Settore Osservatorio settori produttivi industriali
- 16.2 Settore Valorizzazione dei sistemi produttivi locali
- 16.3 Settore Promozione e sviluppo delle P.M.I
- 16.4 Settore Pianificazione e verifica attività estrattiva
- 17 Direzione COMMERCIO E ARTIGIANATO
- 17.1 Settore Programmazione e interventi dei settori commerciali
- 17.2 Settore Tutela del consumatore - mercati all'ingrosso ed aree mercatali

- 17.3 Settore Rete carburanti e commercio su aree pubbliche
- 17.4 Settore Promozione e credito al commercio
- 17.5 Settore Sistema informativo-osservatorio dell'artigianato
- 17.6 Settore Disciplina e tutela dell'artigianato
- 17.7 Settore Promozione, sviluppo e credito dell'artigianato
- 18 Direzione EDILIZIA
- 18.1 Settore Osservatorio dell'edilizia
- 18.2 Settore Attuazione degli interventi in materia di edilizia
- 18.3 Settore Disciplina e vigilanza sulla gestione del patrimonio e sugli enti in materia di edilizia
- 18.4 Settore Programmazione e localizzazione delle risorse
- 19 Direzione PIANIFICAZIONE E GESTIONE URBANISTICA
- 19.1 Settore Pianificazione territoriale regionale
- 19.2 Settore Pianificazione territoriale operativa
- 19.3 Settore Sistema informativo territoriale
- 19.4 Settore Informatizzazione degli strumenti urbanistici - archivio
- 19.5 Settore Cartografico
- 19.6 Settore Vigilanza urbanistica
- 19.7 Settore Accordi di programma ed esame di conformità urbanistica
- 19.8 Settore Studi, regolamenti e programmi attuativi in materia urbanistica
- 19.9 Settore Verifica ed approvazione strumenti urbanistici
- 19.10 Settore Urbanistico territoriale - area Metropolitana
- 19.11 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Torino
- 19.12 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Alessandria
- 19.13 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Asti
- 19.14 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Vercelli
- 19.15 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Cuneo
- 19.16 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Novara
- 19.17 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Biella
- 19.18 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Verbania
- 19.19 Settore Pianificazione paesistica
- 19.20 Settore Gestione beni ambientali
- 20 Direzione SERVIZI TECNICI DI PREVENZIONE
- 20.1 Settore Progettazioni interventi geologico-tecnici e sismico
- 20.2 Settore Meteoidrografico e reti di monitoraggio
- 20.3 Settore Studi e ricerche geologiche - sistema informativo prevenzione rischi
- 20.4 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico area di Torino, Novara e Verbania - indagini geotecniche ed idrogeologiche
- 20.5 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Asti - Vercelli - Biella
- 20.6 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Cuneo
- 20.7 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Alessandria
- 21 Direzione TURISMO - SPORT - PARCHI
- 21.1 Settore Coordinamento della promozione domanda turistica -organizzazione degli eventi promozionali
- 21.2 Settore Offerta turistica - interventi comunitari in materia turistica
- 21.3 Settore Organizzazione turistica - turismo sociale - tempo libero
- 21.4 Settore Sport
- 21.5 Settore Pianificazione aree protette
- 21.6 Settore Gestione aree protette
- 21.7 Settore Programmazione - sviluppo interventi relativi alle terme - acque minerali e termali



- 22** Direzione TUTELA E RISANAMENTO AMBIENTALE - PROGRAMMAZIONE GESTIONE RIFIUTI
- 22.1** Settore Politiche di prevenzione - tutela e risanamento ambientale
- 22.2** Settore Sistema informativo ambientale e valutazione impatto ambientale
- 22.3** Settore Grandi rischi industriali
- 22.4** Settore Risanamento acustico ed atmosferico
- 22.5** Settore Programmazione e gestione rifiuti
- 22.6** Settore Tecnologie di smaltimento e recupero
- 22.7** Settore Programmazione interventi di risanamento e bonifiche
- 22.8** Settore Programmazione e risparmio in materia energetica
- 23** Direzione DIFESA DEL SUOLO
- 23.1** Settore Difesa assetto idrogeologico
- 23.2** Settore Pianificazione difesa del suolo
- 23.3** Settore Sbarramenti fluviali di ritenuta e bacini di accumulo
- 24** Direzione PIANIFICAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE
- 24.1** Settore Pianificazione delle risorse idriche - bilancio idrico e disciplina delle utilizzazioni
- 24.2** Settore Rilevamento, controllo, tutela e risanamento delle acque - disciplina degli scarichi
- 24.3** Settore Disciplina dei servizi idrici - opere fognarie, di depurazione ed acquedottistiche
- 25** Direzione OPERE PUBBLICHE
- 25.1** Settore Opere pubbliche
- 25.2** Settore Infrastrutture e pronto intervento
- 25.3** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Torino
- 25.4** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Alessandria
- 25.5** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Asti
- 25.6** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Cuneo
- 25.7** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Novara
- 25.8** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Vercelli
- 25.9** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Verbania
- 25.10** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Biella
- 25.11** Settore Protezione Civile
- 26** Direzione TRASPORTI
- 26.1** Settore Pianificazione dei trasporti
- 26.2** Settore Viabilità ed impianti fissi
- 26.3** Settore Trasporto pubblico locale
- 26.4** Settore Navigazione interna e merci
- 26.5** Settore Grandi infrastrutture e ferrovie
- 27** Direzione SANITA' PUBBLICA
- 27.1** Settore Igiene e sanità pubblica
- 27.2** Settore Prevenzione sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro
- 27.3** Settore Sanità animale ed igiene degli allevamenti
- 27.4** Settore Vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale
- 28** Direzione PROGRAMMAZIONE SANITARIA
- 28.1** Settore Programmazione sanitaria
- 28.2** Settore Emergenza sanitaria
- 28.3** Settore Assetto istituzionale e organi collegiali
- 28.4** Settore Edilizia ed attrezzature sanitarie
- 28.5** Settore Gestione e risorse finanziarie
- 29** Direzione CONTROLLO DELLE ATTIVITA' SANITARIE
- 29.1** Settore Osservatorio prezzi e monitoraggio del patrimonio aziendale sanitario
- 29.2** Settore Ispettivo e controllo di qualità in materia sanitaria
- 29.3** Settore Assistenza ospedaliera e territoriale
- 29.4** Settore Assistenza extra ospedaliera
- 29.5** Settore Assistenza farmaceutica
- 29.6** Settore Organizzazione, personale e formazione delle risorse umane

- 30** Direzione POLITICHE SOCIALI
  - 30.1** Settore Programmazione e promozione interventi a sostegno della persona e della famiglia e per la qualificazione del personale socio-assistenziale
  - 30.2** Settore Verifica e finanziamento attività enti gestori istituzionali
  - 30.3** Settore Promozione della rete delle strutture, vigilanza e controllo sulla qualità dei servizi
  - 30.4** Settore Promozione attività altri soggetti pubblici e del privato sociale
- 31** Direzione BENI CULTURALI
  - 31.1** Settore Biblioteche, archivi ed istituti culturali
  - 31.2** Settore Soprintendenza beni librari
  - 31.3** Settore Musei e patrimonio culturale
  - 31.4** Settore Università ed istituti scientifici
- 32** Direzione PROMOZIONE ATTIVITA' CULTURALI, ISTRUZIONE E SPETTACOLO
  - 32.1** Settore Istruzione
  - 32.2** Settore Edilizia scolastica
  - 32.3** Settore Promozione attività culturali
  - 32.4** Settore Spettacolo
  - 32.5** Settore Promozione del patrimonio culturale e linguistico
- S1** Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
  - S1.1** Settore Rapporti Stato Regioni
  - S1.2** Settore Supporto al coordinamento delle politiche comunitarie per l'accesso ai fondi strutturali - Ufficio di Bruxelles
  - S1.3** Settore Ufficio di Roma
  - S1.4** Settore Affari comunitari e internazionali
  - S1.6** Settore Contenzioso amministrativo
- S2** Struttura speciale CONTROLLO DI GESTIONE
- S3** Struttura speciale AVVOCATURA
- S4** Struttura speciale MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

RICHIESTA ABBONAMENTO DA INVIARE CON LETTERA O FAX AL NUMERO 011.432.4363  
ALL'UFFICIO DEL BOLLETTINO UFFICIALE



Mittente:

\_\_\_\_\_ li, / /

Prot n. \_\_\_\_\_

Spett . REGIONE PIEMONTE  
Bollettino Ufficiale  
P.zza Castello 165  
10122 Torino

Con la presente vi richiediamo la sottoscrizione di abbonamento al BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Piemonte optando tra le modalità di seguito elencate :

Tipologia abbonamento e costo abbonamento	Codice	Numero Abbonamenti richiesti(*)
12 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 104,00	A1	
6 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 52,00	S1	
12 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 46,00	A3	
6 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 23,00	S3	

(\*) In caso di più abbonamenti allegare elenco dettagliato dei diversi destinatari

In allegato si trasmette copia del versamento su C/CP n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti \_\_\_\_\_

*incollare in questo spazio la ricevuta di versamento*

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 si informa il sottoscrittore dell'abbonamento che il trattamento dei dati personali dal sottoscrittore medesimo forniti con questa richiesta o comunque acquisiti a tal fine dal Responsabile del Settore Protocollo ed archivio generali della Regione Piemonte, è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività intese all'attivazione dell'abbonamento, ed avverrà a cura dei dipendenti incaricati del trattamento con ordine di servizio 28.4.2000 prot.n.7133/5.9 del Dirigente del Settore Protocollo ed archivio generali, in quanto Responsabile del trattamento, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale, sita in Torino, Piazza Castello 165, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi (Poste italiane e ditta appaltatrice del servizio di stampa). Il conferimento di tali dati è necessario per l'attivazione dell'abbonamento e la loro mancata indicazione può precludere la medesima. Al sottoscrittore dell'abbonamento in quanto interessato sono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del d.lgs. n.196/2003, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Responsabile del Settore Protocollo ed archivio generali, Piazza Castello 165, Torino.



## Sacra di San Michele

Abbazia singolare e imponente  
fondata prima dell'anno Mille, la Sacra di San Michele,  
che dalla vetta del Monte Pirchiriano domina  
lo stretto ingresso della Valle di Susa, è stata per secoli  
uno dei più attivi centri benedettini piemontesi.  
Per le testimonianze di spiritualità, d'arte e di cultura,  
nonché per la sua eccezionale collocazione e visibilità,  
nel 1994 la Sacra è stata riconosciuta,  
con legge regionale, quale monumento simbolo del Piemonte.



**BOLLETTINO UFFICIALE  
REGIONE PIEMONTE**

### *Direzione - Redazione*

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363  
Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>  
e-mail: [bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it](mailto:bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it)

<i>Direttore</i> Laura Bertino	<i>Direttore responsabile</i> Roberto Salvio
<i>Dirigente</i> Valeria Repaci	<i>Redazione</i> Carmen Cimicchi, Roberto Falco
<i>Abbonamenti</i> Daniela Romano	Sauro Paglini, Fernanda Zamboni
<i>Coordinamento informatico</i> Rosario Copia	<i>Coordinamento Immagine</i> Alessandra Fassio

### *Avviso*

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti dal D.Lgs. 196/2003,, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.