



EMERGENZA AFLATOSSINE

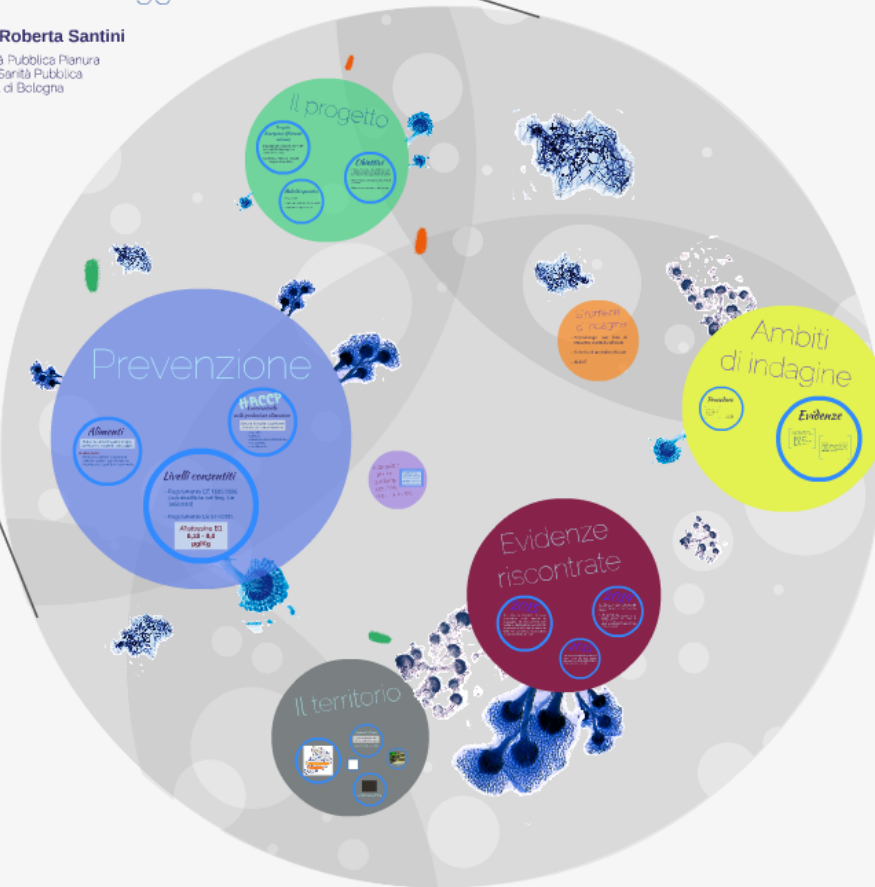
La filiera del mais dal controllo alla prevenzione

24 novembre 2015

Buone pratiche di controllo presso i centri di stoccaggio

Luciana Prete e Roberta Santini

UOC Igiene e Sanità Pubblica Pianura
Dipartimento di Sanità Pubblica
Azienda USL di Bologna





EMERGENZA AFLATOSSINE

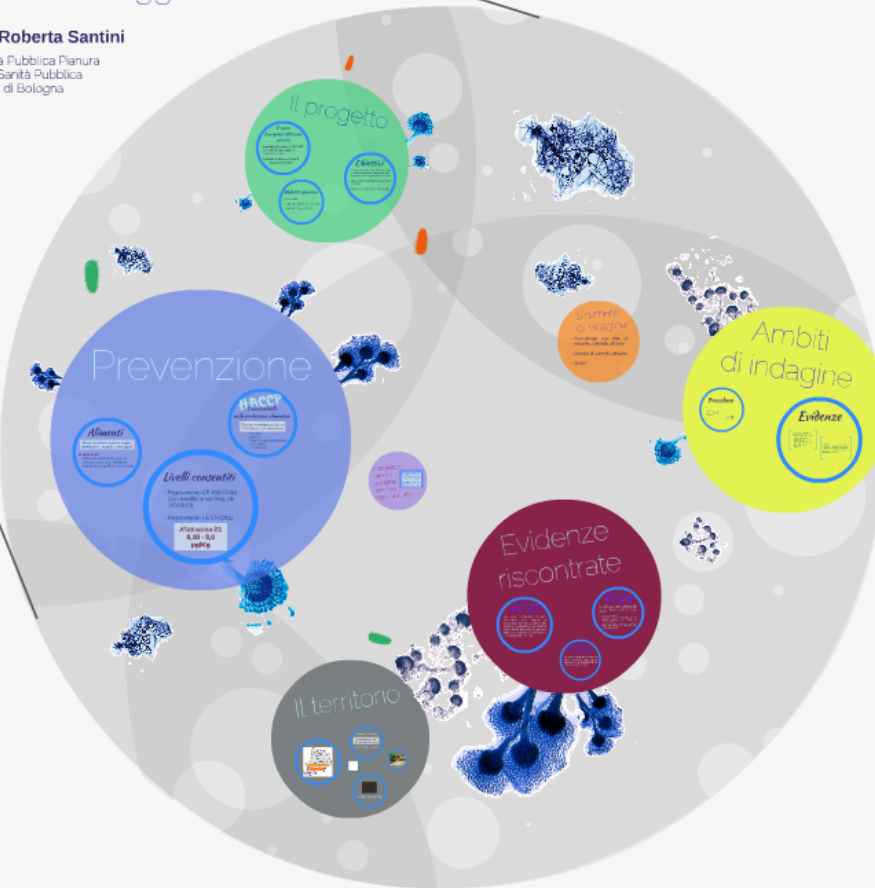
La filiera del mais dal controllo alla prevenzione

24 novembre 2015

Buone pratiche di controllo presso i centri di stoccaggio

Luciana Prete e Roberta Santini

UCC Igiene e Sanità Pubblica Pianura
Dipartimento di Sanità Pubblica
Azienda USL di Bologna



Buone pratiche di controllo presso i centri di stoccaggio

Luciana Prete e Roberta Santini

UOC Igiene e Sanità Pubblica Pianura
Dipartimento di Sanità Pubblica
Azienda USL di Bologna

Il progetto

Progetto Emergenza Aflatossine nel mais

Sopralluoghi congiunti ISP-VET
nei centri di stoccaggio e
lavorazione mais

Controllo di filiera e impianti
biogas 2013-2015

Obiettivi

- Verificare l'applicazione della normativa e delle buone pratiche gestionali degli impianti di stoccaggio ed essiccazione
- Implementare e validare la check list di controllo
- Elaborare e presentare i dati raccolti

Modalità operative

- Raccolta dati
- Applicazione della check list di controllo
- Sopralluoghi congiunti ISP-VET

*Progetto
Emergenza Aflatossine
nel mais*

Sopralluoghi congiunti ISP-VET
nei centri di stoccaggio e
lavorazione mais

Controllo di filiera e impianti
biogas 2013-2015

Obiettivi

- Verificare l'applicazione della normativa e delle buone pratiche gestionali degli impianti di stoccaggio ed essiccazione
- Implementare e validare la check list di controllo
- Elaborare e presentare i dati raccolti

Modalità operative

- Raccolta dati
- Applicazione della check list di controllo
- Sopralluoghi congiunti ISP-VET

Prevenzione

Alimenti

Evitare la contaminazione fungina
(produzione, trasporto, stoccaggio)

Aflatossina M1

- Evitare la somministrazione di alimenti contaminati alle bovine
- Monitorare le partite in ricevimento

HACCP

*L'autocontrollo
nella produzione alimentare*

Gestire in maniera conforme
al rischio la contaminazione

- raccolta
- pulitura
- riduzione del contaminante
- tracciabilità
- smaltimento

Livelli consentiti

- Regolamento CE 1881/2006
(con modifiche nel Reg. Ue
165/2010)
- Regolamento Ue 574/2011

Aflatossina B1
0,10 - 8,0
µg/Kg

Indicazioni
igienico
sanitarie
per mais
non confe

Alimenti

Evitare la contaminazione fungina
(produzione, trasporto, stoccaggio)

Aflatossina M1

- Evitare la somministrazione di alimenti contaminati alle bovine
- Monitorare le partite in ricevimento

Livelli consentiti

- Regolamento CE 1881/2006
(con modifiche nel Reg. Ue
165/2010)
- Regolamento Ue 574/2011

Aflatossina B1
0,10 - 8,0
µg/Kg

HACCP

L'autocontrollo

nella produzione alimentare

Gestire in maniera conforme
al rischio la contaminazione

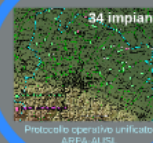
- raccolta
- pulitura
- riduzione del contaminante
- tracciabilità
- smaltimento

Il territorio

Impianti a biogas

1.000 impianti in Italia
150 in Emilia Romagna

Accordo regionale 2013



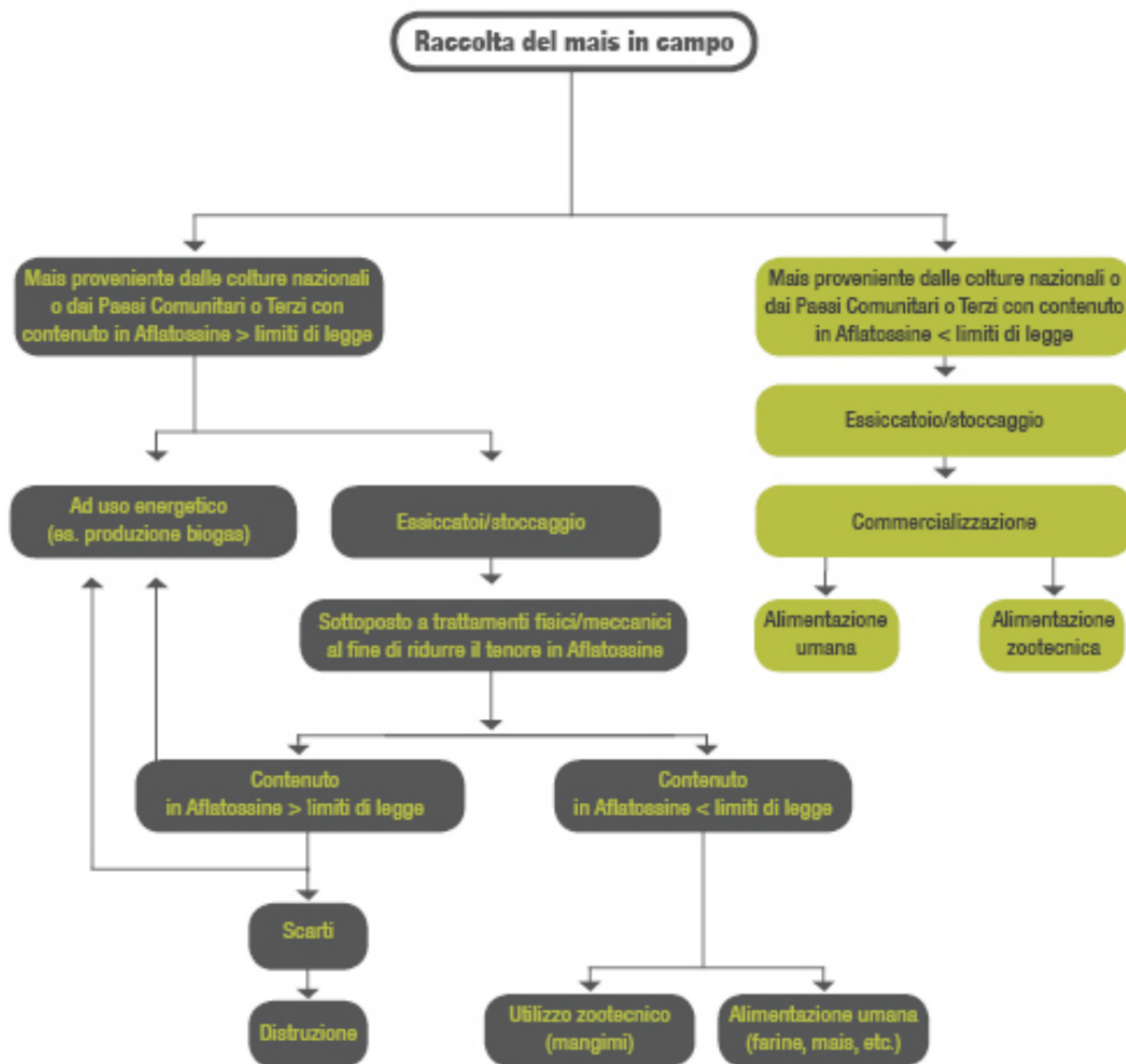
Protocollo operativo unificato
ARPA-ALISL



Tutto il mais, stoccato e lavorato,
è destinato alla produzione di mangimi



Percorso del mais



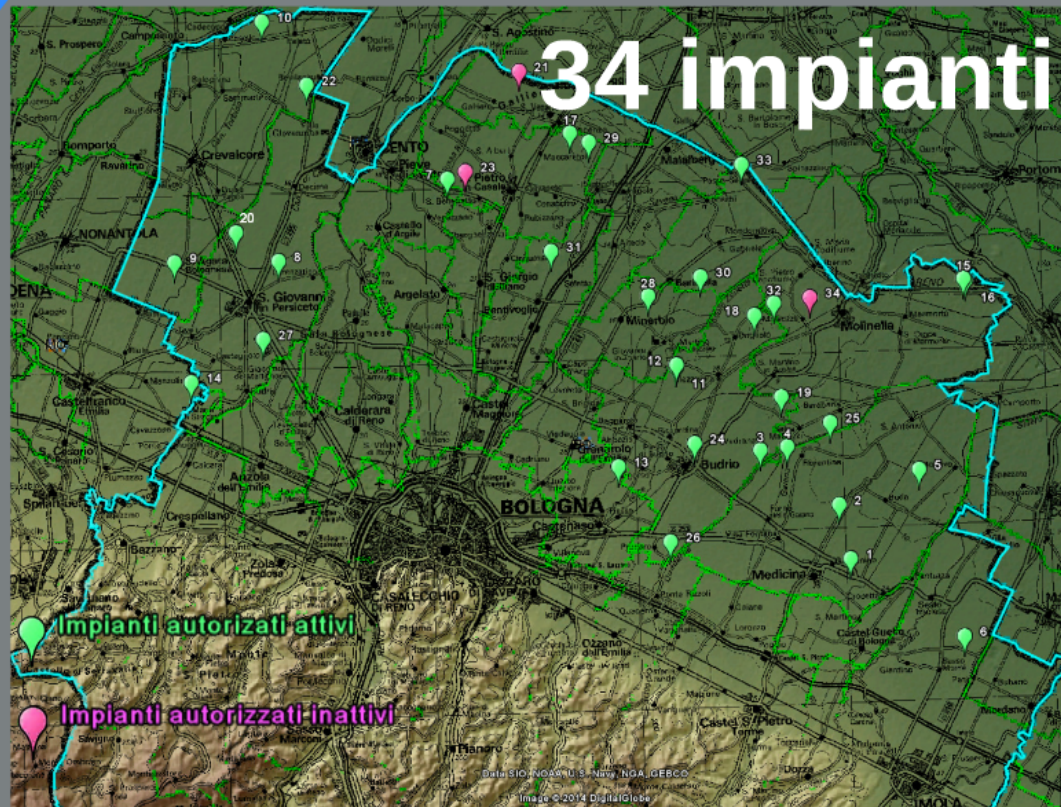


Tutto il mais, stoccato e lavorato,
è destinato alla produzione di mangimi

Impianti a biogas

1.000 impianti in Italia
150 in Emilia Romagna

Accordo regionale 2013



Protocollo operativo unificato
ARPA-AUSL

Strumenti di indagine

- Sopralluogo con liste di riscontro controllo ufficiale
- Scheda di controllo ufficiale
- AUDIT

Ambiti di indagine

Procedure

Controllo delle procedure e delle
indicazioni operative per ridurre
il pericolo di contaminazione
da aflatoxine nelle sementi di
coltivazione (Decreto Ministero)

Le sementi di qualità
devono essere
certificate, secondo
le norme vigenti,
per quanto
riguarda:

Evidenze

Questi impianti devono produrre
specifiche procedure, approvate da
eventuali / registrazioni che definiscano:

- metodi di campionamento
- metodi di analisi
- metodi di smaltimento
- criteri di identificazione dei lotti per
destinazione
- gestione delle non conformi
- tracciabilità

L'adozione di queste misure
consente all'operatore (stoccatore)
di gestire in maniera conforme il
rischio della contaminazione da
aflatossine nel mais

Procedure

Controllo delle procedure e delle indicazioni operative per ridurre e prevenire la contaminazione da aflatossine dalla raccolta alla commercializzazione.
(Linee guida Ministero)

Le procedure si applicano a tutte le aziende (impianti) che accolgono, stoccano, essiccano il mais destinato all'alimentazione umana e animale

Controllo delle procedure e delle indicazioni operative per ridurre e prevenire la contaminazione da aflatossine dalla raccolta alla commercializzazione.
(Linee guida Ministero)

Le procedure si applicano a tutte le aziende (impianti) che accolgono, stoccano, essiccano il mais destinato all'alimentazione umana e animale

Evidenze

Questi impianti devono predisporre specifiche procedure, corredate da evidenze / registrazioni che definiscano:

- metodi di campionamento
- metodi di analisi
- metodi di smaltimento
- criteri di identificazione dei lotti per destinazione
- gestione delle non conformità
- rintracciabilità

L'adozione di queste misure consente all'operatore (stoccatore) di gestire in maniera conforme il rischio della contaminazione da aflatossine nel mais

Questi impianti devono predisporre specifiche procedure, corredate da evidenze / registrazioni che definiscano:

- metodi di campionamento
- metodi di analisi
- metodi di smaltimento
- criteri di identificazione dei lotti per destinazione
- gestione delle non conformità
- rintracciabilità

L'adozione di queste misure consente all'operatore (stoccatore) di gestire in maniera conforme il rischio della contaminazione da aflatossine nel mais

Evidenze riscontrate

2015

Nel 2015 le ispezioni si sono concentrate sugli impianti di stoccaggio ed essiccazione per valutare l'applicazione dei criteri di accettazione del mais, la gestione delle non conformità riscontrate e la rintracciabilità dei lotti

2014

Nel 2014 si è verificata l'efficacia delle procedure adottate nella individuazione dei lotti di mais in ingresso con destinazione come mangime

Due tipologie di impianti:

- stoccatori essiccatori attrezzati per la gestione conforme del rischio da contaminazione
- impianti che ritirano solo mais certificato esente da aflatoossine o mais che viene inviato agli essiccatoi

2013

Nel 2013 le maggiori evidenze si sono riscontrate sugli aspetti procedurali e di implementazione delle istruzioni operative

2013

Nel 2013 le maggiori evidenze si sono riscontrate sugli aspetti procedurali e di implementazione delle istruzioni operative

2014

Nel 2014 si è verificata l'efficacia delle procedure adottate nella individuazione dei lotti di mais in ingresso con destinazione come mangime

Due tipologie di impianti:

- stoccatore essiccatori attrezzati per la gestione conforme del rischio da contaminazione
- impianti che ritirano solo mais certificato esente da aflatossine o mais che viene inviato agli essiccatoi

2015

Nel 2015 le ispezioni si sono concentrate sugli impianti di stoccaggio ed essiccazione per valutare l'applicazione dei criteri di accettazione del mais, la gestione delle non conformità riscontrate e la rintracciabilità dei lotti

Indicazioni igienico sanitarie per mais non conforme

All'interno degli stabilimenti di essiccazione e stoccaggio:

- Rimozione e pulizia dei residui e delle polveri nei piazzali e delle zone di stoccaggio e essiccazione
- Individuazione e segregazione delle partite non conformi in silos esclusivamente dedicati e segnalati
- Trasporto della merce non conforme con automezzi coperti con destinazione o a impianti a biogas o a distruzione
- Presso gli impianti a biogas individuazione di un'area di stoccaggio del mais non conforme e comunicazione alla città metropolitana
- Dotazione degli appositi DPI agli operatori dell'impianto biogas

All'interno degli stabilimenti di essiccazione e stoccaggio:

- Rimozione e pulizia dei residui e delle polveri nei piazzali e delle zone di stoccaggio e essiccazione
- Individuazione e segregazione delle partite non conformi in silos esclusivamente dedicati e segnalati
- Trasporto della merce non conforme con automezzi coperti con destinazione o a impianti a biogas o a distruzione
- Presso gli impianti a biogas individuazione di un'area di stoccaggio del mais non conforme e comunicazione alla città metropolitana
- Dotazione degli appositi DPI agli operatori dell'impianto biogas



EMERGENZA AFLATOSSINE

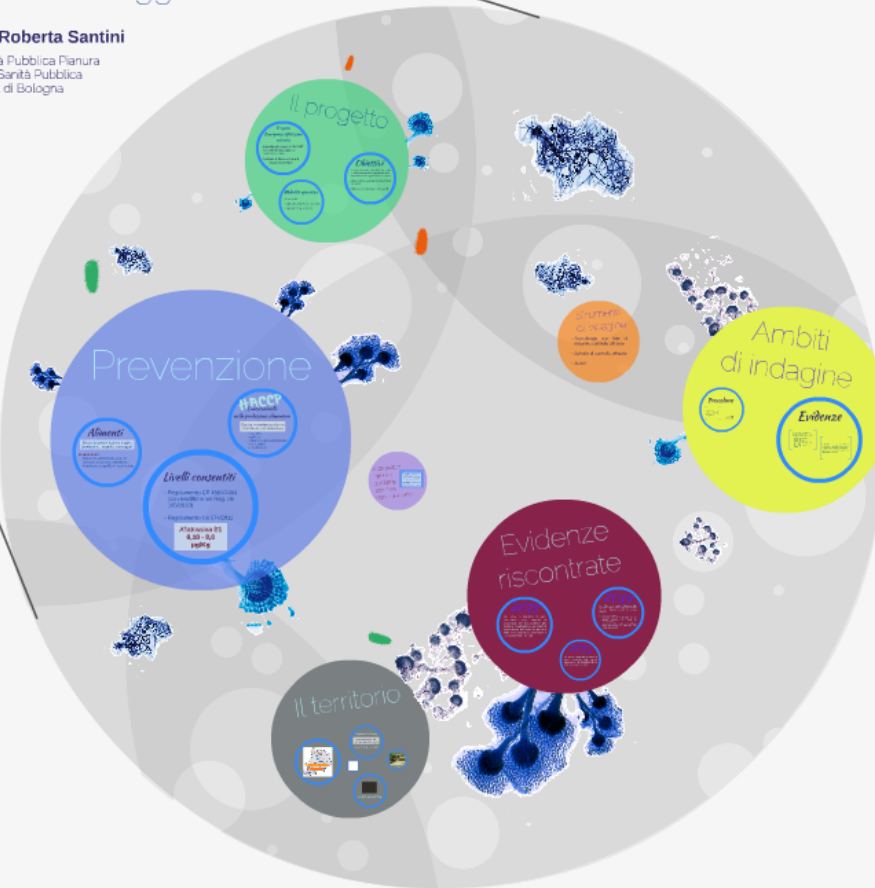
La filiera del mais dal controllo alla prevenzione

24 novembre 2015

Buone pratiche di controllo presso i centri di stoccaggio

Luciana Prete e Roberta Santini

UCC Igiene e Sanità Pubblica Pianura
Dipartimento di Sanità Pubblica
Azienda USL di Bologna



A large, stylized graphic of a microscope in shades of black and grey. The eyepiece is at the top right, and the objective lenses are at the bottom right. The body of the microscope curves around the text on the left.

Gruppo di lavoro

UOC Igiene e Sanità Pubblica Pianura

Luciana Prete

Roberta Santini

Daniele Pirani

Alberto Armari

UOC Veterinaria

Roberto Mattioli

Giampiero Breveglieri

A memoria di Roberto Mattioli