

IL CAMPIONAMENTO DEL LATTE: MODELLO ORGANIZZATIVO E COMPETENZE DEL SERVIZIO ISPETTIVO

GIANNI COMBA

DIRETTORE ISTITUTO NORD OVEST QUALITÀ - MORETTA (CN)



ACCREDITAMENTO

“ATTESTAZIONE DI PARTE TERZA CHE UN ORGANISMO DI VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ, SODDISFA SPECIFICI REQUISITI ED È COMPETENTE PER SVOLGERE SPECIFICI COMPITI DI VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ”

In altre parole un organismo di certificazione accreditato è in grado di garantire:

IMPARZIALITA': Rappresentanza di tutte le Parti interessate all'interno dell'OdC (Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità).

INDIPENDENZA: Gli Auditor degli OdC e il CSI garantiscono l'assenza di conflitti di interesse con l'organizzazione da certificare.

CORRETTEZZA: Le norme europee vietano la prestazione di consulenze sia direttamente che attraverso società collegate.

COMPETENZA: L'accREDITAMENTO attesta in primo luogo che il personale addetto all'attività di certificazione sia culturalmente, tecnicamente e professionalmente qualificato.

SERVIZIO ISPETTIVO LATTE QUALITA: SCOPI

il SILQ ha lo scopo di accertare presso gli allevatori ed i caseifici primi acquirenti, il rispetto delle condizioni minime necessarie ad assicurare la rappresentatività del campione di latte destinato alle analisi microbiologiche e fisico-chimiche, in particolare

1. il rispetto della catena del freddo
2. l'adozione delle buone prassi operative
 - A) in fase di mungitura e stoccaggio del latte, da parte degli allevatori,
 - B) in fase di prelievo dei campioni da parte del raccoglitore latte,
 - C) gestione dei campioni in laboratorio ai fini delle analisi.

SERVIZIO ISPETTIVO LATTE QUALITA': ATTIVITA'

- L'addestramento del personale autorizzato, addetto alla raccolta.
- La verifica di efficacia del campionamento, della rappresentatività dei campioni e del rispetto catena del freddo. Si basa sulla valutazione dell'efficacia dei frigo raccolta campioni, dei lattoprelevatori in raccolta dei frigo di sosta (attesa ritiro) campioni e sulla applicazione delle BPL, nelle seguenti fasi .

produzione latte

raccolta

banchina

attesa ritiro campioni

trasporto

gestione del campione al laboratorio

- Verifica compilazione modulo accompagnamento campioni fornito dal laboratorio al caseificio;
- Verifica anagrafe dei conferenti iscritti al piano Latte qualità .

INTERVENTI ALLA STALLA:

REQUISITO	CONTROLLO
Palesi anomalie dei valori analitici rispetto allo storico (segnalazioni da parte delle aa.pp.ll.)	<ul style="list-style-type: none">• Verifica dei dati storici e degli anomali.• Valutazione visiva della struttura di stalla, sala di mungitura e locale di stoccaggio frigo.• Verifica dell'efficienza termica del frigo.• Campionamento in manuale della stalla nel giorno stesso del prelievo "LQ".

INTERVENTI SULL'AUTOMEZZO IN RACCOLTA

REQUISITO	CONTROLLO
1. Attestato di frequenza al corso di addestramento prelevatori	<ul style="list-style-type: none">• Verifica del personale che esegue i campioni se ha frequentato il corso di addestramento
2. Modulo accompagnamento campioni	<ul style="list-style-type: none">• Corretta compilazione: requisiti critici / in parte/ accessori
3. Efficienza del frigo	<ul style="list-style-type: none">• Misurazione del tester di riferimento• Valutazione visiva
4. Efficienza del lattoprelevatore e corretto uso	<ul style="list-style-type: none">• Verifica funzionale dello strumento• Presenziare all'esecuzione del campione• Effettuare un doppio in manuale
5. Verifica della rappresentatività del campione	<ul style="list-style-type: none">• Comparazione tra i referti di analisi dell'ispettore e dell'utente

INTERVENTI SULL'AUTOMEZZO ALLA BANCHINA

REQUISITO	CONTROLLO
1. Attestato di frequenza al corso di addestramento prelevatori	<ul style="list-style-type: none">• Verifica del personale che esegue i campioni se ha frequentato il corso di addestramento
2. Modulo accompagnamento campioni	<ul style="list-style-type: none">• Corretta compilazione• Trascrizione delle quantità conferite per singolo conferente
3. Efficienza del frigo	<ul style="list-style-type: none">• Misurazione del tester di riferimento• Valutazione visiva
4. Efficienza del lattoprelevatore e corretto uso	<ul style="list-style-type: none">• Verifica funzionale dello strumento• Effettuare un campione di massa della cisterna di raccolta con lattoprelevatore da banchina
5. Rappresentatività dei prelievi	<ul style="list-style-type: none">• Ritiro di copia del referto analitico• Esecuzione della media ponderata del giro di raccolta• Confronto con la massa di cisterna• Valutazione delle differenze

INTERVENTI IN FASE DI ATTESA RITIRO CAMPIONI:

REQUISITO	CONTROLLO
1. Modulo accompagnamento campioni	<ul style="list-style-type: none">● Presenza● Corretta compilazione.
2. Frigorifero	<ul style="list-style-type: none">● Verifica dell'efficienza del frigo di sosta dei campioni in attesa dell'inoltro al laboratorio.● Misurazione temperatura tester.

INTERVENTI SUL TRASPORTO:

REQUISITO	CONTROLLO
1. Frequenza agli appositi corsi	<ul style="list-style-type: none">• Verifica su elenco
2. Efficienza del vano refrigerato	<ul style="list-style-type: none">• Misurazione temperatura del tester e raffronto con il dato visualizzato a display
3. Rapporto dei ritiri	<ul style="list-style-type: none">• Consultazione del modulo e dei provvedimenti• Confronto delle registrazioni in autocontrollo con il dato rilevato dall'ispettore

INTERVENTI SUI LABORATORI

REQUISITO	CONTROLLO
1. Conformità al protocollo ed alle BPL	▪ Disposizioni specifiche dell'IZS
2. Verifica registrazioni data logger	▪ Consultazione degli archivi informatici dei termografi
3. Effettuazione dei ring test	▪ Disposizioni specifiche dell'IZS

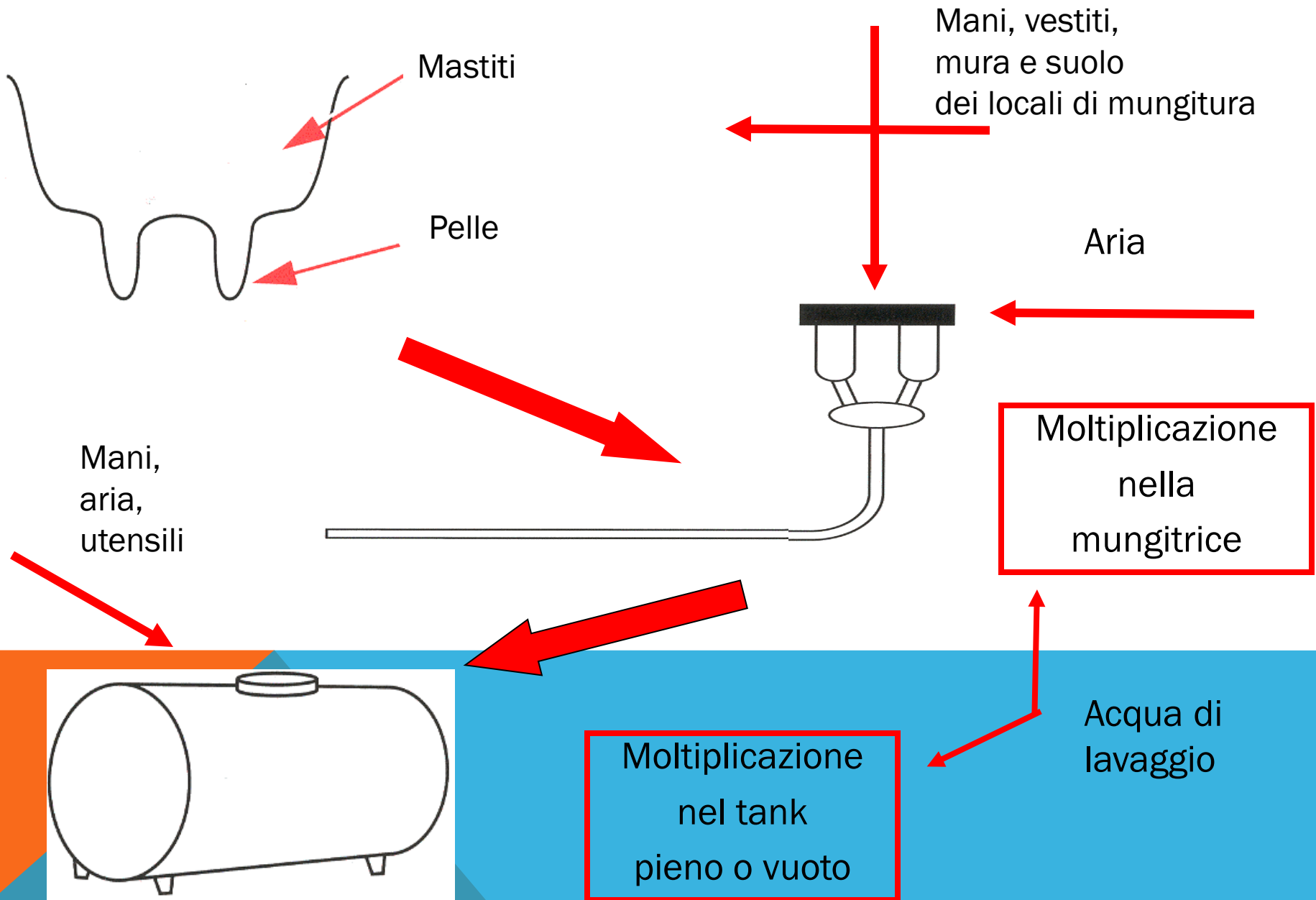
INDICATORI DI PERFORMANCE

Indicatore	Metodo di calcolo/formula	Obiettivo
Efficacia del piano di monitoraggio	$(N^{\circ} \text{ di campioni annullati dal SILQ} / \text{Totale delle analisi}) \times 100$	<0.1%
Rispetto del protocollo tecnico operativo di monitoraggio	N° VI eseguite sul totale delle pianificate (dividere per tipologia)	> 95%
Efficacia del supporto tecnico formativo	NC sul campionamento/totale delle verifiche sul campionamento eseguite	< 10%

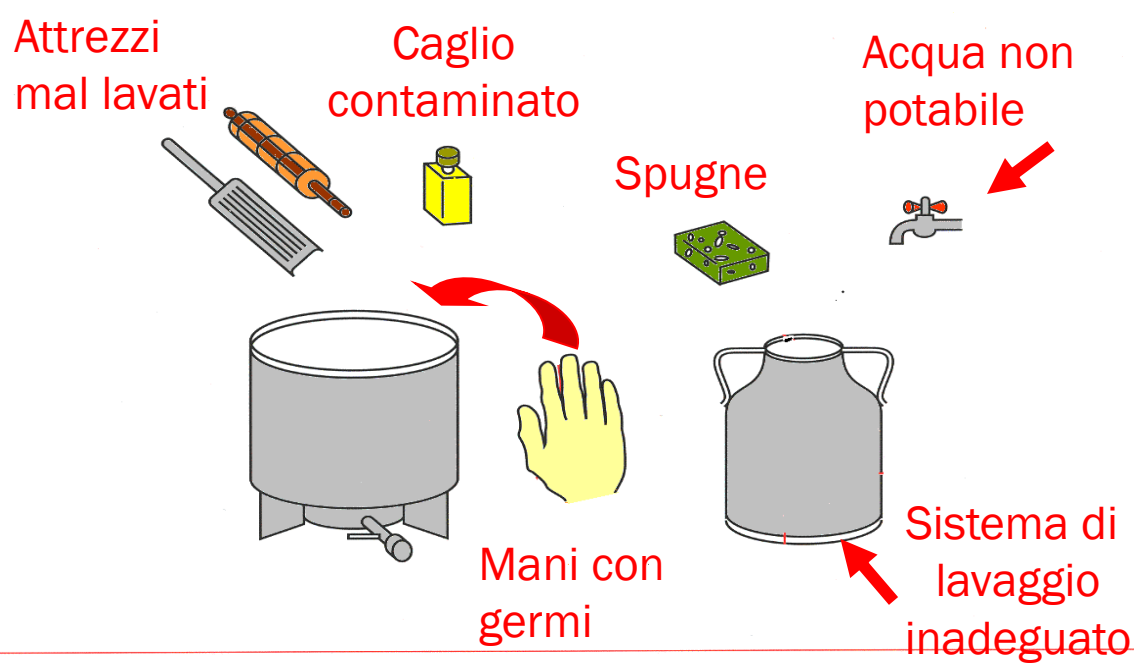
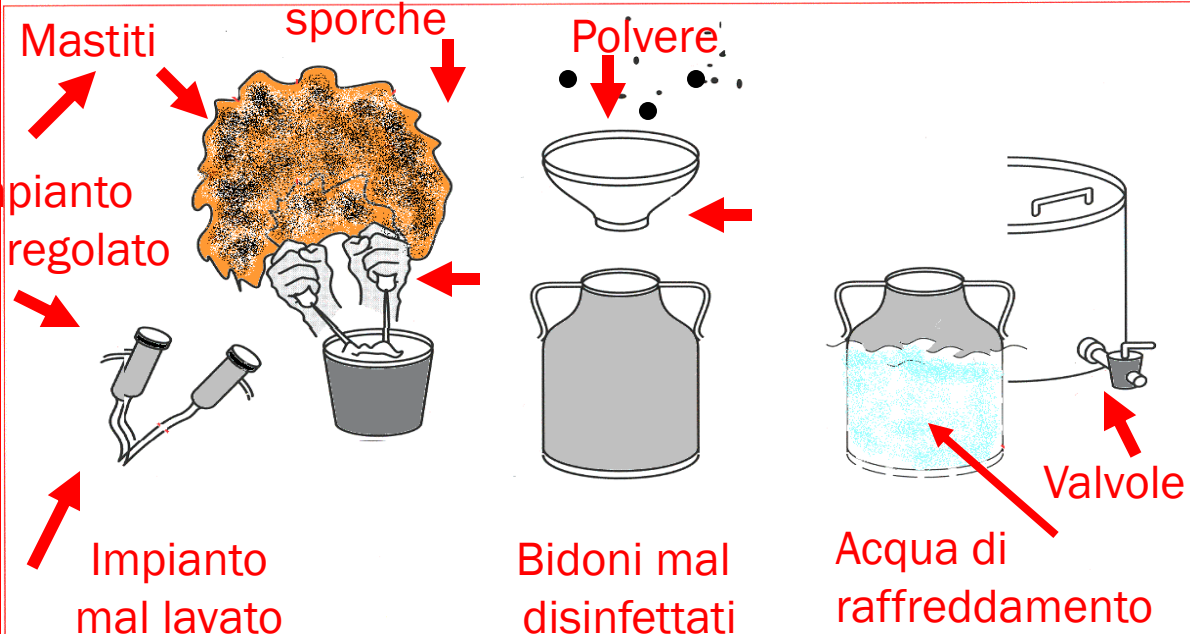
LATTE: I Batteri saprofiti del latte

Gruppi microbici		Provenienza
cocchi Gram +	Micrococchi Streptococchi	<u>Pelle. dotto capillare</u> <u>Vegetali. feci. attrezzature</u>
bastoncini Gram +	Lattobacilli Propionici Microbatteri Sporigeni aerobi Sporigeni anaerobi	<u>Vegetali, feci</u> <u>Feci</u> <u>Polvere, attrezzature</u> <u>Polvere, fieno, suolo</u> <u>Polvere, feci, fieno, suolo</u>
bastoncini Gram -	<i>Aerobacter</i> <i>Escherichia</i>	<u>Suolo, feci, attrezzature</u>
	<i>Pseudomonas</i> <i>Flavobacterium</i> <i>Alcaligenes</i>	<u>Acqua, suolo, cute</u>
Eumiceti	Lieviti Muffe	<u>Polvere. vegetali. suolo</u>

Punti critici di contaminazione del latte



Mammelle



Esempi di origine di contaminazione del latte da coliformi

LATTE: dalla stalla alle nostre case

Suddivisione del rischio batteriologico di contaminazione del latte

	Contaminazioni					Moltiplicazione nel latte
	Nella mammella	Fuori dalla mammella				
	Salute degli animali (mastite o altro)	Igiene e pulizia prima della mungitura	Pulizia del materiale di mungitura e di stoccaggio del latte	Qualità dell'acqua di lavaggio e di risciacquo di tutto il materiale	Igiene del locale di mungitura	Refrigerazione del latte tra 4 e 10°C
Microflora totale	Scarso	Scarso	Molto forte	Scarso	Molto forte	Molto forte
Batteri psicotrofi	Molto scarso	Scarso	Molto forte	Medio	Molto forte	Molto forte
Batteri termoresistenti	Molto scarso	Molto forte	Molto forte	Molto forte	Molto forte	Molto forte
Spore butirriche	Molto scarso	Molto forte	Molto forte	Scarso	Molto forte	Molto forte
Coliformi	Scarso	Medio	Molto forte	Medio	Molto forte	Scarso
Batteri lattici	Molto scarso	Scarso	Molto forte	Molto forte	Scarso	Molto forte
<i>Listeria monocytogenes</i>	Molto forte	Molto forte	Medio	Scarso	Medio	Scarso
<i>Staphylococcus aureus</i>	Molto forte	Medio	Scarso	Molto forte	Medio	Molto forte
<i>Escherichia coli</i>	Molto scarso	Molto forte	Scarso	Medio	Medio	Molto forte
<i>Salmonella</i>	Medio	Molto forte	Scarso	Medio	Medio	Molto forte

Molto scarso

Scarso

Medio

Forte

Molto forte

INTERAZIONE DATI ANALITICI E PROCESSI AZINDALI

Attività di supporto alla DIREZIONE

ANALISI DATI CLIENTI
*VALUTAZIONE E VERIFICA
FORNITORI*
*ANALISI DI PRESATAZIONE
DEL SISTEMA*
*GESTIONE RISORSE
UMANE*
*AMMINISTRAZIONE E
FINANZA*
*MIGLIORAMENTO
CONTINUO*

Attività di supporto alla REALIZZAZIONE

MANUTENZIONE
PROGRAMMAZIONE PRODUZIONE
CONTROLLO QUALITA'
PIANO DI DISINFESTAZIONE
PIANO DI PULIZIA e SANIFICAZIONE
GESTIONE STRUMENTI DI PROVA
MONITORAGGIO PROCESSI PRODUZ
*IDENTIFICAZIONE E
RINTRACCIABILITA' / RICHIAMO DAL
MERCATO*
PIANO HACCP

Attività di SISTEMA

ADDESTRAMENTO
DOCUMENTI E DATI
V.I.I.
*GESTIONE PRODOTTO NON
CONFORME*
GESTIONE AZIONI CORRETTIVE
GESTIONE AZIONI PREVENTIVE