



Regione Lombardia

Giunta Regionale
Sanità
U.O. Veterinaria –
U.O. Governo della Prevenzione e Tutela sanitaria

Piazza Città di Lombardia 1
20124 Milano

tel 02 6765 3382
fax 02 3936043

www.regione.lombardia.it
E-mail: sanita@pec.regione.lombardia.it

Data, 06.03.2012

Protocollo H3.2012.0007509

Ai Direttori dei
Dipartimenti di
Prevenzione Veterinari
delle ASL della Regione

Ai Direttori dei
Dipartimenti di
Prevenzione Medici
delle ASL della Regione

e p.c. Direzione Generale Agricoltura

LORO SEDI

Oggetto: Indicazioni in materia di produzione di alimenti presso aziende agricole.

Facendo seguito alle richieste pervenute da parte di talune Associazioni di Categoria, per garantire una uniforme applicazione della normativa sul territorio regionale nell'ambito della produzione di alimenti nei laboratori annessi alle aziende agricole, si forniscono le seguenti indicazioni alle ASL, con preghiera di darne adeguata informazione alle Associazioni di Categoria:

- Negli stessi locali utilizzati per la trasformazione di alimenti di origine aziendale, sia essa riconosciuta o registrata, si può procedere in momenti successivi ad effettuare attività di trasformazione di diversi prodotti alimentari. Se del caso, le lavorazioni saranno intervallate da adeguati interventi di pulizia e, se necessario, di disinfezione, la cui esecuzione sarà descritta nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale.

- Le diverse attività dovranno essere comunicate tramite SCIA e saranno oggetto di verifica nell'ambito dei controlli ufficiali condotti ai sensi della normativa vigente.
- La disponibilità di servizi igienici deve essere intesa in termini di accessibilità per gli addetti alle lavorazioni ad adeguate strutture igieniche (vedi al proposito DDG 13100 del 03/12/2009). Il requisito può pertanto essere considerato assolto con la presenza di adeguate strutture funzionalmente collegate ai locali ove avviene la manipolazione degli alimenti, comunque situate nell'ambito della stessa azienda. Detto servizio igienico potrà coincidere con quello aziendale/familiare fatti salvi i casi di applicabilità del Testo Unico per la Sicurezza D.Lgs. 81/08 (presenza di personale non facente parte del nucleo familiare). In ogni caso devono essere messe in atto e documentate le misure e/o le procedure necessarie a prevenire la contaminazione dei locali di lavorazione, delle attrezzature e degli alimenti.
- Nel valutare i sistemi e le procedure predisposte dagli OSA nell'ambito dei propri programmi di autocontrollo, dovranno essere presi in considerazione i pericoli che, tenuto conto della natura delle lavorazioni e dei prodotti, possono ragionevolmente presentarsi. La valutazione delle procedure e dei sistemi predisposti e attuati dall'OSA sarà effettuata alla luce delle indicazioni contenute nel documento "Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali" (c.d. "Standard").
- Anche per quanto riguarda l'applicazione del Reg. (CE) 2073/05 e successive modifiche, dovranno essere applicati i principi di cui sopra. In particolare nel determinare il numero dei campioni e delle unità campionarie, si terrà conto anche dell'entità produttiva.
- L'acqua utilizzata all'interno della struttura deve essere potabile.

Nel caso in cui lo stabilimento sia allacciato alla rete pubblica, si ritengono di massima sufficienti le garanzie offerte in merito dall'ente gestore. Sono fatte salve quelle condizioni nelle quali, tenuto conto della particolare situazione dello stabilimento, della presenza di serbatoi di accumulo, di fondi ciechi o di altri fattori di rischio, il mantenimento delle caratteristiche previste per l'acqua potabile dovrà essere periodicamente verificata dall'OSA nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo. Nel caso di stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi della vigente normativa comunitaria o nazionale, la qualità dell'acqua dovrà essere verificata almeno una volta, al momento dell'inoltro della domanda di riconoscimento, da parte di un laboratorio pubblico o che abbia comunque le prove accreditate (esami di cui al D.Lgs 31/2001 All. II tabella A – controllo di routine). Successivamente dovrà essere effettuato un esame batteriologico con cadenza almeno annuale secondo quanto specificato nel piano di autocontrollo aziendale.

Nel caso in cui l'approvvigionamento idrico provenga da una fonte diversa dall'acquedotto pubblico, il profilo di potabilità dovrà essere accertato con analisi dei parametri sopra specificati (integrati se del caso con ricerche specifiche in relazione a elementi di significato sanitario conosciuti riscontrati in precedenza su falda o suolo) condotta presso un laboratorio pubblico o con prove accreditate prima dell'inizio dell'attività e quindi con cadenza almeno annuale, da definirsi nell'ambito delle procedure di autocontrollo dello stabilimento.

A disposizione per eventuali chiarimenti.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE U.O. PREVENZIONE

(Maria GRAMEGNA)



IL DIRIGENTE U.O. VETERINARIA

(Piero FRAZZI)



Responsabili del procedimento: Stefania Baruffaldi tel. 02/6765.2103

Emanuela Ammoniti tel. 02/6765.3029

