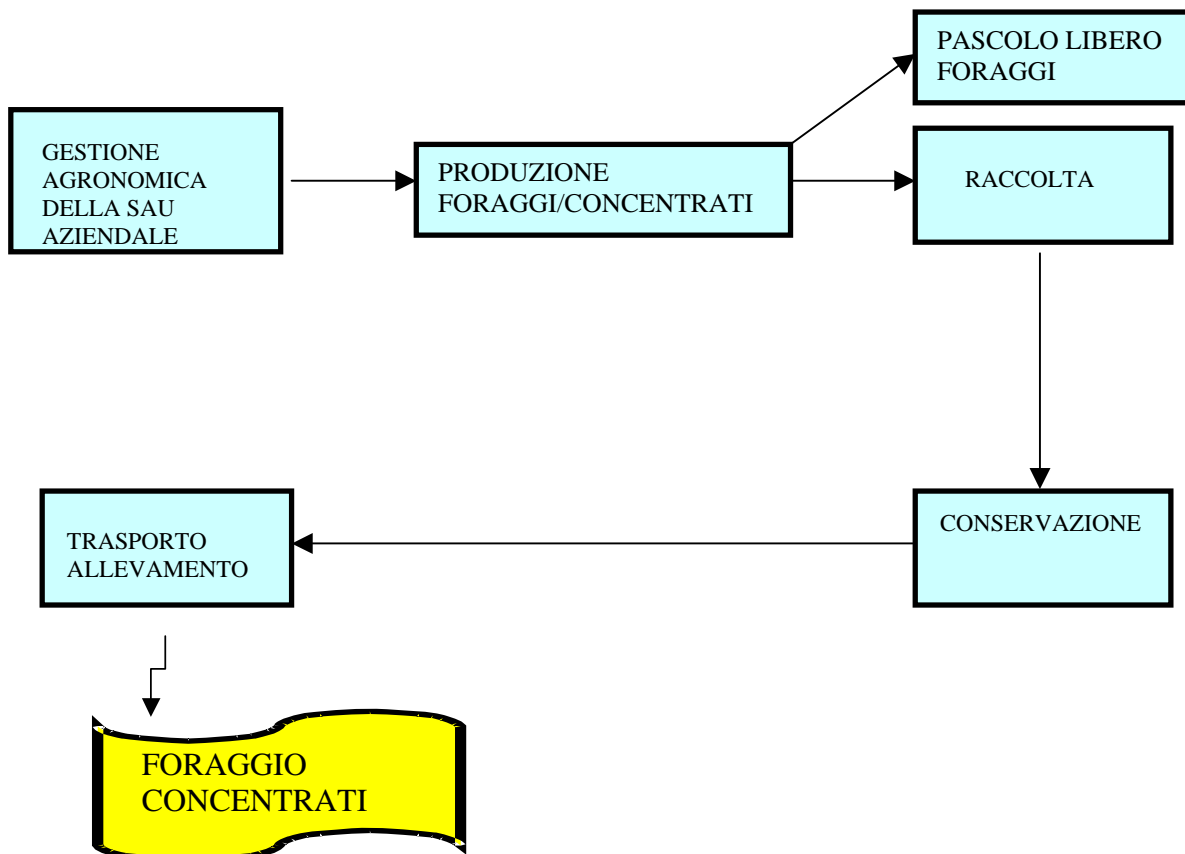


2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA

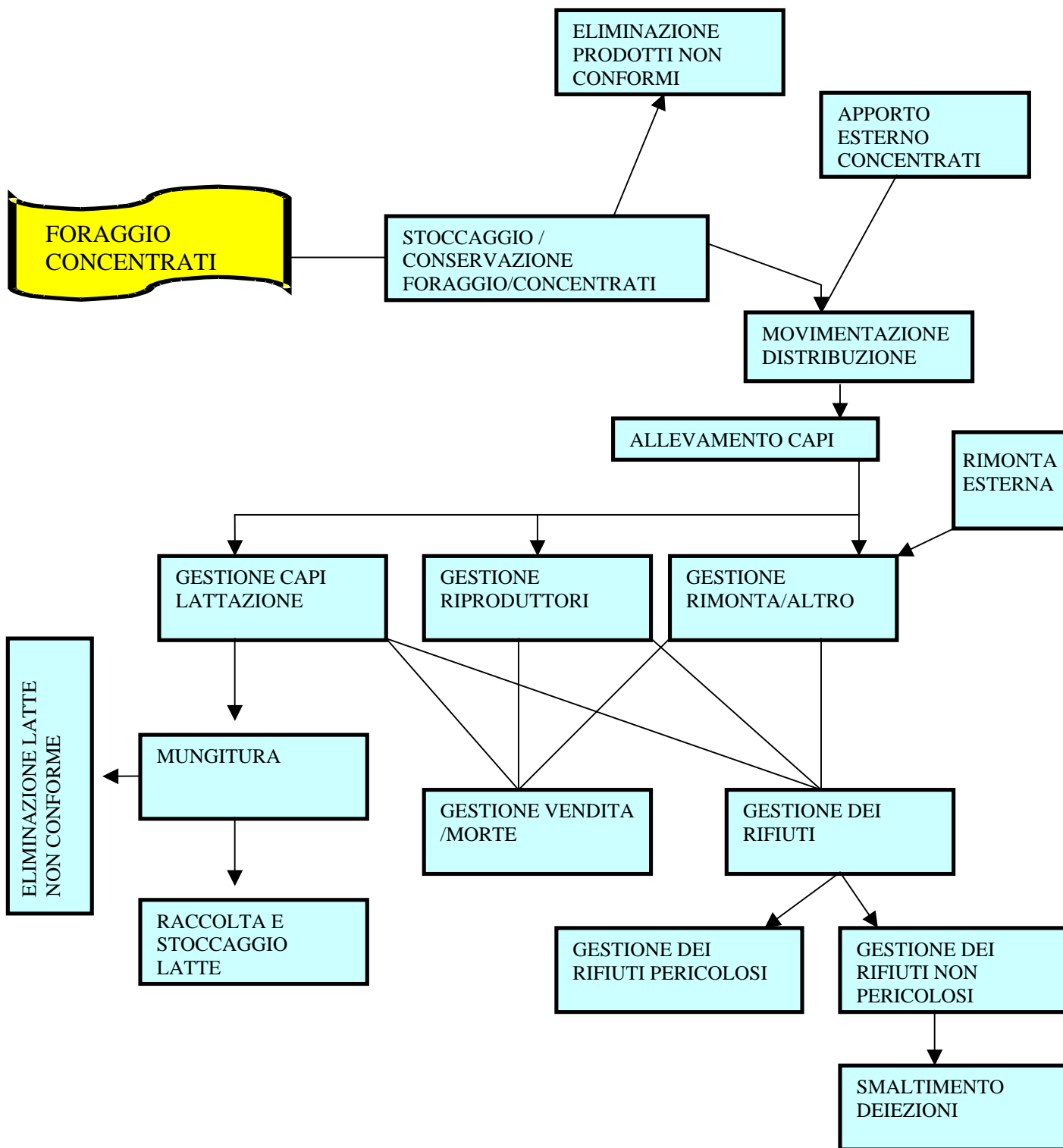
2.1 Descrizione del processo produttivo.

La produzione primaria della filiera zootecnica può essere scomposta nei seguenti processi principali:

COLTIVAZIONE SAU AZIENDALE



ALLEVAMENTO

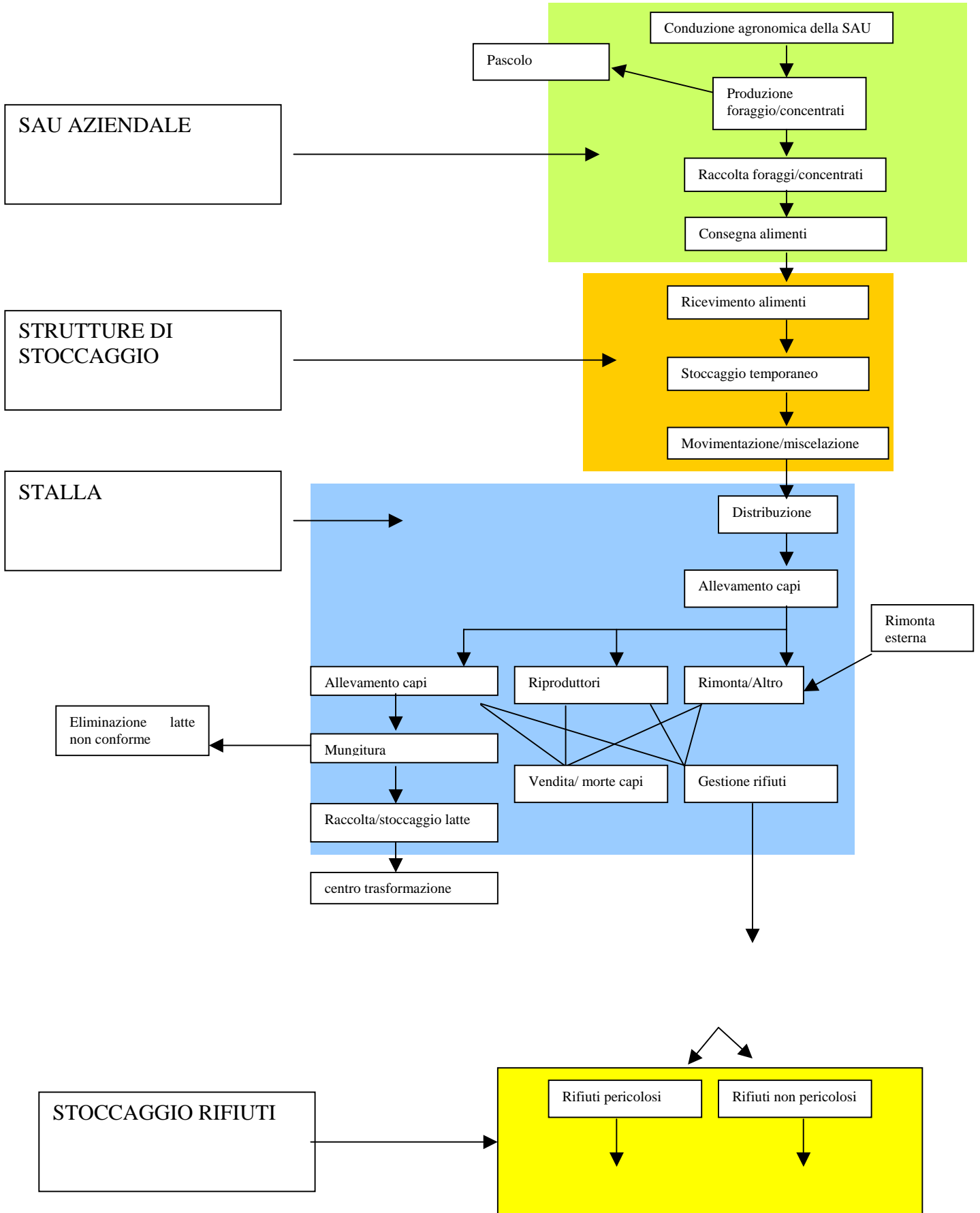


Questi processi, nelle realtà più semplici, possono far riferimento ad un solo operatore (filiera corta), mentre nelle realtà più complesse anche a più operatori diversi.

2.2 Diagramma di flusso e punti critici

Per identificare le fasi potenzialmente “pericolose” per la salute del consumatore e sottoporre tali pericoli ad un “sistema di prevenzione documentato” deve essere

considerata sia la gravità dei danni che tali pericoli potrebbero provocare, sia la probabilità che tali contaminazioni possano realmente insorgere.
 Di seguito vengono collocate le singole fasi di lavorazione dell'intero processo produttivo nelle diverse strutture che nel nostro esempio si concentrano tutte nelle strutture dell'azienda stessa.



Smaltimento

Smaltimento

La determinazione dei punti critici deve essere fatta alla luce della nuova normativa in campo di igiene e sicurezza alimentare, in particolare a fronte del Reg. CEE 178/02 e del nuovo "Pacchetto Igiene" ed è per questo che l'intera filiera produttiva deve essere analizzata a partire dalla fase primaria.

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
1	Conduzione SAU aziendale	Se il produttore non adotta e aggiorna il Quaderno di Campagna non è possibile determinare una corretta gestione agronomica della SAU aziendale, ma soprattutto una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del Quaderno di Campagna secondo art. 42 DPR 290/2001)
2	Identificazione materie prime	La non registrazione delle materie prime in ingresso comporta l'immediata perdita della rintracciabilità dei fornitori disattendendo quindi l'art. 18 del Reg. CEE 178/02. Le attività da fare nell'approvvigionamento delle materie prime sono: - controllo della conformità degli acquisti (analisi ove previste per legge); - valutazione dei fornitori a monte; - tenuta della documentazione degli acquisti
3	Stoccaggio temporaneo foraggio	Se i locali di stoccaggio non hanno adeguate caratteristiche ambientali e strutturali e non vengono rispettati i tempi di conservazione (limitati) possono presentarsi fenomeni fermentativi e proliferazione di muffe, ed oltre ad incidere negativamente sul valore nutritivo dell'alimento si possono produrre micotossine, sostanze genotossiche e cancerogene per l'uomo. Nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti, gli operatori prendono misure e adottano procedure per mantenere al livello più basso ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale (Reg. CEE 183/2005)
4	Stoccaggio temporaneo concentrati	E' richiesto l'utilizzo di contenitori idonei al trattamento di alimenti e una pulizia accurata delle stesse secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. CEE 852/04, il non rispetto di tale requisito porta alla cessione di sostanze potenzialmente dannose e accumulo di sporcizia.

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
5	Miscelazione/movimentazione	Gli operatori del settore dei mangimi, a partire dalla produzione primaria fino e compresa la somministrazione dei mangimi agli animali destinati alla produzione di alimenti, devono rispondere ai requisiti di igiene imposti dal Reg. CEE 183/2005 e devono permettere alle autorità competenti di effettuare controlli secondo il Reg. CEE 882/2004 e secondo il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) che fissa annualmente i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.
6	Alimentazione e gestione allevamento	Secondo le nuove disposizioni imposte dal Reg. CEE 852/2004 l'autocontrollo della produzione primaria deve riguardare l'alimentazione e l'identificazione dei prodotti primari, si consiglia l'applicazione di un piano di gestione dell'allevamento. Inoltre si possono adottare le indicazioni di buone pratiche di alimentazione animale definite nell'all. III del Reg. CEE 183/2005, inoltre si devono rispettare le disposizioni del D.Lgs 31/2001 per quel che riguarda l'utilizzo di acqua potabile o pulita. E' obbligatorio tenere un registro dei trattamenti veterinari (art.15 D.Lgs 336/99).
7	Gestione mungitura	La fase della mungitura deve essere effettuata tenendo conto delle buone pratiche di igiene indicate nel piano di autocontrollo aziendale
8	Morte/Vendita	La non registrazione della morte o vendita dell'animale disattende in pieno l'art. 18 del Reg. CEE 178/02 perdendosi le informazioni relative ai prodotti in uscita.
9	Eliminazione scarti	Secondo le nuove disposizioni imposte dal Reg. CEE 852/2004 l'autocontrollo della produzione primaria deve riguardare l'eliminazione degli scarti. La gestione dei rifiuti deve rispondere alla normativa vigente (D.Lgs 152/06) Si consiglia di adottare un programma di utilizzo delle deiezioni.

Per ciascun punto critico individuato occorre predisporre una procedura che consenta di tenere sotto controllo la fase in questione ed al contempo organizzare un'appropriata modulistica di registrazione per garantire la rintracciabilità di prodotto.

Di seguito vengono proposti dei fax-simile di modulistica da poter implementare in azienda ad integrazione a quella già esistente per la fase di trasformazione definita nel piano di autocontrollo (secondo il metodo dell'HACCP) e tenere sotto controllo i principali punti critici che possono presentarsi nella filiera come precedentemente descritto nella schematizzazione.