



Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione in alpeggio

Indice sezioni

n. pagina

	Alpeggio	1
	Igiene della mungitura	11
	Caratteristiche sanitarie del latte	23
	Requisiti strutturali e gestione dei locali di lavorazione del caseificio	31
	Approvvigionamento idrico	39
	Comportamento e igiene del personale	47
	Conservazione e stagionatura dei prodotti	53
	Rintracciabilità dei prodotti ed etichettatura	61
	Trasporto dei prodotti	73
	Procedure di pulizia e sanificazione	77
	Biosicurezza e disinfestazione	85
	Rifiuti e sottoprodotti di origine animale	91
	Piano delle analisi sui prodotti finiti	95
	Registrazioni	99



Scheda di raccolta delle informazioni sulle attività della malga

Piano delle pulizie e sanificazioni

Registro non conformità

Registro dei trattamenti







Alpeggio

- rintracciabilità
- identificazione e gestione degli animali
- sanità e cura degli animali
- alimentazione
- requisiti strutturali dell'allevamento e benessere animale
- deiezioni

Rintracciabilità

Cosa e come?

- ▶ Gli animali devono provenire da allevamenti regolarmente **registrati in Banca Dati Nazionale**
- ▶ Qualsiasi movimentazione in entrata e in uscita deve essere accompagnata dal **"Modello 4"**, compilato e controfirmato nel quadro E "attestazioni sanitarie" dal Veterinario Ufficiale quando richiesto
- ▶ L'invio degli animali in alpeggio deve essere preceduto dall'**autorizzazione alla movimentazione per la monticazione** mediante l'utilizzo delle apposite funzionalità informatizzate
- ▶ Deve essere tenuto aggiornato il **registro di carico e scarico** degli animali alpeggiati

Perché?

Per la corretta **individuazione** dell'allevamento di provenienza

Per **garantire la rintracciabilità** degli animali

1. Esempio di Modello "4"

2. Certificato di conformità del latte "allegato G"



3. Registro carico/scarico

Identificazione e gestione degli animali

Cosa e come?

- ▶ Gli animali devono essere **correttamente identificati**, dotati di marche auricolari
- ▶ Il **latte** deve essere conforme ai criteri di cui all'allegato IX Reg CE 853/2004
- ▶ A inizio stagione e in caso di nuove introduzioni di animali è importante verificarne lo **stato sanitario generale** e l'**assenza di mastiti**
- ▶ Comunicare immediatamente al Servizio Veterinario la **morte** di animali in alpeggio
- ▶ Le **carcasse** di animali morti devono essere smaltite secondo quanto previsto dalle norme in vigore

Perché?

*Per **assicurare la rintracciabilità** degli animali e il rispetto della normativa*

*Per **evitare l'introduzione di malattie** nella stalla*

*Per non diffondere **malattie***



4. Bovino con marche auricolari



5. Vacche in alpeggio

Sanità e cura degli animali

Cosa e come?

- ▶ Gli animali devono essere in **buone condizioni** di salute e di pulizia
- ▶ Il gestore dell'alpeggio acquisisce informazioni relativamente allo **stato sanitario della mammella** (mastiti contagiose)
- ▶ Gli **animali feriti o malati** devono ricevere **cure appropriate**; se necessario devono essere isolati in appositi locali riparati con presenza di lettieri asciutti e confortevoli e ricevere con sollecitudine tutta l'assistenza necessaria, anche con l'ausilio del **medico veterinario aziendale**
- ▶ Nel caso in cui l'animale malato non sia di proprietà del conduttore della malga dovrà essere **immediatamente avvisato il proprietario** che potrà così essere parte attiva nelle azioni da intraprendere

Perché?

*Per il **benessere animale** e per l'**igiene delle produzioni***



6. Mammella con mastite



7. Prelievo latte per analisi

Cosa e come?

- ▶ I trattamenti terapeutici devono essere **registrati nel registro dei trattamenti** vidimato dalla ASL competente per territorio e, nel caso in cui l'animale malato non sia di proprietà del conduttore della malga, comunicati al proprietario. Sulla dichiarazione di scorta degli animali (mod. 4) o altro documento previsto dalle norme vigenti per la demonticazione degli animali deve essere fatta menzione dei trattamenti eseguiti, in modo da garantire la tracciabilità degli interventi
- ▶ Gli animali trattati devono essere **identificati**; devono essere rispettate le **indicazioni terapeutiche** fornite dal veterinario curante, devono essere osservati i **tempi di sospensione del farmaco** prima di conferire il latte

Perché?

*Per non utilizzare il latte di animali trattati ed **evitare residui** di farmaci nei prodotti caseari*



8. Animale malato contrassegnato con spray colorato



9. Bovino contrassegnato con fascetta

Alimentazione

Cosa e come?

- ▶ Il **pascolamento** deve garantire il benessere degli animali e la qualità delle produzioni
- ▶ Se necessario è opportuna la somministrazione di **foraggio** e di **integrazioni energetiche** per integrare la razione base
- ▶ Gli alimenti acquistati devono essere rintracciabili tramite apposita documentazione (fatture e/o DDT) e tramite rintracciabilità interna per gli alimenti prodotti in azienda
- ▶ L'**acqua somministrata** deve essere pulita
- ▶ Le **vasche/abbeveratoi**, qualora presenti, devono essere in numero sufficiente rispetto agli animali e sottoposte a periodica manutenzione

Perché?

*Per **evitare insorgenza di malattie** legate all'alimentazione*

*Per **garantire le migliori condizioni energetiche** in ogni fase di allevamento*

*Per **evitare contaminazioni***

*Per permettere a tutti gli animali un **adeguato apporto idrico***



10. Bovini al pascolo



11. Abbeveratoi

Requisiti strutturali dell'allevamento e benessere animale

Cosa e come?

- ▶ Le strutture delle malghe di ricovero degli animali, se presenti, devono essere accessibili, possibilmente **dotate di adeguate fonti energetiche e idriche** e, sono sottoposte a **periodica manutenzione**
- ▶ Nel rispetto della tradizione e dell'ambiente, i materiali di costruzione, la tipologia delle costruzioni e l'ubicazione delle stesse si conformano alle esigenze dell'uomo e degli animali
- ▶ Devono essere presenti ricoveri in grado di proteggere gli animali malati dalle intemperie

Perché?

*Per **garantire le condizioni igienico sanitarie** adeguate all'allevamento*

*Per **proteggere gli animali** in caso di condizioni avverse*



12. Loggia di malga



13. Recinto di malga

Cosa e come?

- ▶ I ricoveri degli animali, quando presenti, devono avere **spazi adeguati** e garantire **l'igiene e il benessere** degli stessi nonché la comodità di lavoro per gli addetti nelle diverse fasi del ciclo produttivo. Qualora non presenti, gli animali devono essere governati, garantendo loro condizioni di benessere adeguate
- ▶ I **locali di stoccaggio** del latte devono essere separati dai locali di ricovero degli animali
- ▶ Il conduttore nelle prime fasi dell'alpeggio presta massima attenzione ai possibili conflitti tra gli animali per **garantire le migliori condizioni di benessere**

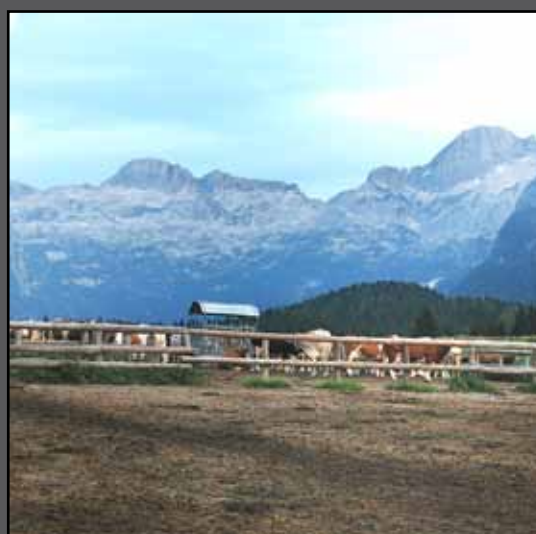
Perché?

*Per rispettare il **benessere animale***

*Per **evitare contaminazioni e proliferazioni batteriche***



14. Interno loggia



15. Recinti di malga

Deiezioni

Cosa e come?

- ▶ Nel ricovero degli animali, le deiezioni devono essere asportate almeno giornalmente, quanto prima e non in concomitanza delle operazioni della mungitura
- ▶ Devono essere presenti **adeguate strutture per lo stoccaggio dei liquami e delle deiezioni**, di dimensioni compatibili
- ▶ Lo smaltimento delle deiezioni, anche attraverso la concimazione dei terreni, deve avvenire secondo normativa e secondo le buone pratiche agronomiche

Perché?

Per evitare l'aumento della carica batterica nell'ambiente e quindi la contaminazione del latte

Per evitare l'insorgenza di mastiti per cattive condizioni igieniche

Per garantire il giusto apporto di nutrienti e aumentare la produttività dei terreni



16. Concimaia



17. Pulizia logge





Igiene della
mungitura

Mungitura

Cosa e come?

- Gli animali devono essere avviati alla mungitura nelle **migliori condizioni di pulizia**
- La mungitura è effettuata nei **locali di ricovero degli animali** oppure nel locale o nella **zona destinata alla mungitura**
- La mungitura può essere effettuata anche direttamente al pascolo, purché siano utilizzati idonei sistemi e sia garantita la disponibilità di acqua potabile per la pulizia delle attrezzature e del personale

Perché?

*Per **evitare contaminazioni** del latte*



1. Mungitura al pascolo



2. Sala di mungitura pulita

Cosa e come?

- In caso di **mungitura alla posta**, porre particolare attenzione alle condizioni igieniche. Non devono essere eseguite contemporaneamente altre operazioni quali foraggiamento o asportazione delle deiezioni
- In ogni caso è importante **garantire la massima igiene della mungitura** e utilizzare acqua potabile per la pulizia delle attrezzature
- Se è impiegato un **carro mungitura** deve essere disponibile acqua potabile e deve essere posto in un'area di suolo pulito

Perché?

*Per evitare l'insorgenza di **mastiti** e diffusione di microrganismi patogeni*



3. Mungitura alla posta



4. Carro mungitura

Cosa e come?

- **L'operatore addetto alla mungitura deve lavarsi accuratamente le mani** prima di iniziare le operazioni o utilizzare guanti monouso

Perché?

*Per evitare la trasmissione di microrganismi normalmente presenti sulle mani dell'operatore che possono creare problemi alla mammella (es. *Staphylococcus aureus*)*



5.a Lavaggio mani



5.b Lavaggio mani

Cosa e come?

- Gli **animali con mastite**, quelli sottoposti a trattamento farmacologico devono essere **munti separatamente** alla fine delle operazioni di mungitura degli animali sani ed il **latte deve essere raccolto a parte e smaltito in concimaia**
- Porre particolare attenzione alla pulizia dei gruppi di mungitura utilizzati per questi animali

Perché?

*Per garantire di **non utilizzare il latte contenente residui** non ammessi di farmaci veterinari*

*Per impedire la **contaminazione delle attrezzature** e di conseguenza la **contaminazione crociata** degli animali sani*



6. Animale con fascetta di riconoscimento



7. Fase di mungitura

Cosa e come?

- **Pulire preventivamente i capezzoli** con carta a perdere e, preferibilmente, con prodotti disinfettanti (pre-dipping)
- Non usare la stessa carta per più animali

Perché?

*Per **evitare di contaminare il latte** con residui di feci o fango*

*Per **evitare il diffondersi di microrganismi patogeni***



8. Bicchiere per disinfezione capezzoli



9. Pulizia capezzoli con carta a perdere

Cosa e come?

- **Verificare**, utilizzando un contenitore a fondo scuro, **l'eventuale presenza di alterazioni nei primi getti del latte** ed eliminarli in un secchio (non sulle mani né a terra) prestando particolare attenzione alle bovine in fase post-partum e pre asciutta

Perché?

*Per **escludere eventuali animali** che presentino alterazioni del latte*

*Per **ridurre la carica batterica e le cellule somatiche**, presenti nei primi getti di latte*

*Per **favorire l'emissione del latte** attraverso la stimolazione manuale*



10.a Verifica dei primi getti di latte



10.b Verifica dei primi getti di latte

Cosa e come?

- ▶ Al termine delle operazioni di mungitura **disinfettare** con idoneo prodotto (post-dipping) valutando eventuali alterazioni dei capezzoli
- ▶ Sarebbe auspicabile che gli animali non si coricassero immediatamente dopo la mungitura

Perché?

*Per **evitare contaminazioni successive alla mungitura** in quanto i capezzoli sono ancora parzialmente aperti*



11. Post-dipping



12. Operazioni di pulizia

Cosa e come?

- **Lavare recipienti e attrezzature** utilizzati per la mungitura
- Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature per la mungitura può avvenire anche all'esterno, sotto una tettoia, purché l'**area calpestabile limitrofa sia pavimentata**
- L'asciugatura ed il deposito delle attrezzature deve avvenire in una **zona protetta e al riparo dalla polvere e dagli animali**

Perché?

*Perché lo **sporco e i residui di latte** possono far **proliferare i batteri** e compromettere la qualità del latte nelle mungiture successive*

*Per **rimuovere eventuali residui calcarei***



13.a Lavaggio recipienti e attrezzature



13.b Lavaggio recipienti e attrezzature

Cosa e come?

► Come lavare l'impianto di mungitura:

- prelavaggio con acqua tiepida per asportare la parte grossolana dei residui lasciati dal latte
- lavaggio dopo ogni mungitura con detergente e disinfettante a 40-50 °C alla concentrazione consigliata per il prodotto impiegato; almeno settimanalmente effettuare un lavaggio con prodotto acido disincrostante
- risciacquo con acqua potabile a freddo
- rispettare le indicazioni contenute nelle schede tecniche o sulle etichette dei prodotti utilizzati per tali operazioni



14. Prelavaggio



15. Lavaggio con disinfettante

Cosa e come?

- ▶ Nel caso di mungitura meccanica l'**efficienza degli impianti dovrà essere periodicamente verificata**. In particolare ad inizio stagione è importante che venga eseguito il controllo della frequenza delle pulsazioni, dell'efficienza della pompa del vuoto e che siano sostituite le guaine prendi-capezzoli
- ▶ **Verificare prima della monticazione l'impianto di mungitura** e sostituire le parti maggiormente soggette a usura
- ▶ Controllare frequentemente la pompa del vuoto, le guaine, il collettore, le condutture, etc.

Perché?

*Per garantire la **massima efficienza** dell'impianto di mungitura*

*Per garantire il **corretto funzionamento e l'adeguata pulizia** di tutto l'impianto di mungitura*

*Per garantire sempre la **corretta pulizia delle superfici** a contatto ed impedire la contaminazione del latte*



16. Verifica periodica parti meccaniche



17. Controllo integrità guaina tettarella





Caratteristiche sanitarie del latte

- latte
- stoccaggio
- trasporto
- controlli pre-lavorazione

Latte

Cosa e come?

- ▶ Il latte deve provenire da animali che **non presentino ferite aperte o alterazioni della mammella** (mastiti)
- ▶ Deve essere **privo di residui** di antibiotici e altre sostanze ad azione farmacologica
- ▶ Rispettare i **tempi di sospensione dei farmaci** eventualmente utilizzati

Perché?

Per evitare la trasmissione di malattie attraverso il latte o i prodotti derivati

*Per **evitare la presenza di residui di farmaci** nel latte*

*Il latte non idoneo deve essere **smaltito***



1. Paletta CMT (California Mastitis Test)



2. Prelievo latte con paletta CMT

Cosa e come?

- Prima della monticazione vanno effettuati **esami di laboratorio (CBT e CS) su campioni di latte di massa** delle mandrie da inviare in alpeggio ricercando anche specifici germi come lo *Staphylococcus aureus* e *Streptococcus agalactiae*
- Il responsabile dell'alpeggio **acquisisce e conserva** la documentazione degli esami

Perché?

Per evitare la trasmissione di infezione tra animali con la mungitura

Per evitare la trasmissione di infezioni al consumatore dei prodotti di alpeggio

Per evitare restrizioni sanitarie sulla vendita dei prodotti



3. Raccolta latte per analisi



4. Piastre per ricerca patogeni

Stoccaggio

Cosa e come?

- Qualora non si proceda alla lavorazione entro 2 ore dalla mungitura, il latte è immediatamente raffreddato e conservato in idonei contenitori ad una temperatura non superiore a 8 °C, se lavorato giornalmente, o non superiore a 6 °C se la lavorazione non viene effettuata giornalmente
- Se si effettuano sul latte lavorazioni prima della caseificazione, come l'affioramento o la prematurazione, il latte deve essere stoccato a temperature idonee a ottenere l'affioramento della panna o la crescita dei microrganismi caseari, come i batteri lattici, e non idonea alla crescita dei patogeni

Perché?

*Per **evitare qualsiasi proliferazione batterica** che può essere **dannosa per la salute umana** e pregiudicare la buona riuscita dei prodotti derivati*



5. Vasca di refrigerazione



6. Contenitore per il latte

Cosa e come?

- I contenitori per il latte, i frigoriferi e le vasche per l'affioramento devono essere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, adeguatamente lavati e protetti da polvere e mosche
- Il locale o la zona di conservazione del latte sono strutturati in modo da evitare ogni possibile rischio di contaminazione del latte e da garantire la protezione dalla polvere, dagli insetti e da altri animali nocivi



7. Vasche di affioramento



8. Pulizia contenitori latte

Trasporto

Cosa e come?

- Il trasporto del latte dal luogo di mungitura ai locali di stoccaggio e trasformazione può avvenire con **lattodotto o con idonei contenitori** costruiti con materiali ad uso alimentare, sottoposti dopo ogni utilizzo a pulizia che prevede risciacquo, trattamento sanificante, risciacquo abbondante con acqua ed asciugatura e deposito in luogo pulito e riparato dalla polvere e da possibili inquinamenti

Perché?

*Per **evitare contaminazioni del latte** dovute a contenitori non idonei*



9. Cisterna per trasporto latte



10. Attrezzature esposte ad imbrattamenti

Controlli pre-lavorazione

Cosa e come?

- Prima di iniziare le lavorazioni l'operatore deve verificare:
 - la conformità del latte destinato alla caseificazione, soprattutto in termini di colorazioni, odori anomali e/o presenza di insudiciamenti evidenti
 - la corretta gestione della crema ottenuta dal latte delle mungiture precedenti posto ad affiorare

Perché?

Per evitare presenza di corpi estranei nei prodotti finiti e contaminazioni microbiche



11. Filtraggio latte



12. Vasche di affioramento





Requisiti strutturali e gestione dei locali di lavorazione del caseificio

- locali di lavorazione del latte
- impianti e attrezzature

Locali di lavorazione del latte

Cosa e come?

► I locali di lavorazione del latte devono avere:

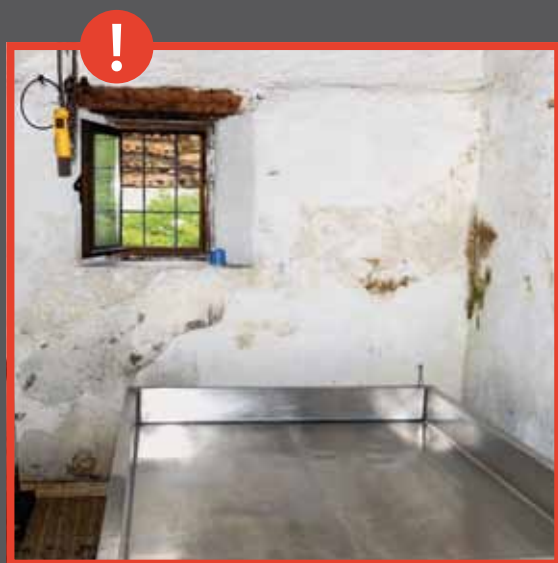
- **pavimenti in materiale facilmente lavabile** con inclinazione tale da consentire l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio
- **pareti pulibili** e nelle parti dedicate alle lavorazioni lavabili e disinfettabili
- soffitti o coperture **facili da pulire**
- **porte e finestre in materiale resistente e facilmente pulibile** nonché realizzate in modo da evitare l'ingresso di animali nocivi
- presenza di **reti antimosche** alle aperture di aerazione
- presenza di **almeno un lavello** con comando idoneo, tenendo conto della tipologia di produzione, con acqua calda e fredda

Perché?

Per evitare persistenza di liquidi e sporco che favoriscono le contaminazioni batteriche

Per impedire l'accesso di mosche e altri insetti che possono contaminare il latte e i derivati

Per garantire l'igiene del personale e il lavaggio delle attrezzature



1. Pareti con muffa



2. Vasca di affioramento in locale adatto

Cosa e come?

- un **sistema di allontanamento dei fumi** attraverso un camino e l'allontanamento dei vapori se necessario
- **recinzione esterna**, se necessaria, per evitare possibili contaminazioni della zona o del locale di lavorazione qualora la casera sia adiacente alle zone di ricovero degli animali
- **idonea pavimentazione delle aree esterne** antistanti l'ingresso del locale di lavorazione del latte
- presenza di un **contenitore dedicato per il caglio ed altri ingredienti**, conservati a temperatura idonea
- presenza di un **armadietto dedicato** per il deposito del materiale e delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione

Perché?

*Per **mantenere facilmente in ordine e puliti i locali***

*Per **evitare contaminazione** dei prodotti alimentari con i prodotti chimici*

*Per **evitare la contaminazione dei prodotti** che non saranno in grado di contenere o ridurre la presenza di possibili germi patogeni*



3. Un nido sul davanzale all'interno del locale di caseificazione



4. Rete antimosche sulla finestra

Cosa e come?

- È opportuno **mantenere i locali puliti, in ordine** e privi di materiali e attrezzature in disuso

Perché?

*Per **evitare contaminazioni** dovute ad oggetti non regolarmente puliti o per la caduta accidentale di corpi estranei nei prodotti*



5. Ruggine nell'attrezzatura



6. Locale di lavorazione in disordine

Impianti e attrezzature

Cosa e come?

► Prima di iniziare le lavorazioni **l'operatore deve verificare:**

- la presenza nel locale di lavorazione di tutti gli **utensili, le materie prime e le attrezzature** necessarie, nonché la **loro pulizia**, ciò per evitare di dovere eseguire successivamente operazioni che comportino contaminazioni crociate
- la **chiusura delle porte di accesso** al fine di impedire l'ingresso nel locale di lavorazione di altre persone estranee all'attività o di animali

Perché?

Per evitare di contaminare gli alimenti utilizzando attrezzature e superfici non adeguatamente sanificate



7. Attrezzature in ordine e pulite

Cosa e come?

- ▶ Impianti e attrezzature devono essere sottoposti a **regolare manutenzione**
- ▶ Gli **utensili** devono essere integri e in buono stato (assenza di parti rotte, schegge, etc.)
- ▶ Gli utensili, compresi i **termometri**, dopo l'uso devono essere accuratamente lavati e riposti in un luogo pulito così da evitare contaminazioni
- ▶ Eventuali termometri destinati alla rilevazione delle temperature devono essere **periodicamente verificati**

Perché?

Per **garantire lo stato ottimale di efficienza operativa**

Per **evitare presenza di corpi estranei** nei prodotti finiti e contaminazioni microbiche

Un **termometro difettoso non garantisce la corretta rilevazione della temperatura** e quindi può compromettere la giusta conservazione dei prodotti



8. Utensile in legno



9. Attrezzatura in disordine





Approvvigionamento idrico

Cosa e come?

► L'**approvvigionamento idrico delle malghe** deve in ogni caso garantire caratteristiche di **potabilità, qualità e purezza** tali da rendere l'acqua usata nelle lavorazioni idonea al consumo umano:

- recinzione della sorgente e interdizione del pascolo a monte, almeno per 100 metri
- sgrossatore o grigliato (pigna filtrante), posizionato sul tubo di presa
- presenza di una vasca di sedimentazione
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte
- se del caso installazione di un sistema di potabilizzazione

Perché?

Per evitare contaminazioni del latte e degli alimenti



1. Verifica integrità tetto e grondaie



2. Messa in sicurezza della sorgente

Cosa e come?

- È richiesta una **analisi microbiologica dell'acqua** prima dell'utilizzo della sorgente ad ogni monticazione per coloro che non siano collegati con un acquedotto controllato

Perché?

*Per verificare che l'**acqua non sia contaminata***



3. Grondaia con ristagno di acqua



4. Vasche di captazione non protette

Cosa e come?

► Criteri gestionali ad **inizio stagione**:

- verificare l'idoneità/l'integrità delle opere di captazione, protezione e sedimentazione primaria della sorgente
- svuotare le vasche di raccolta dall'acqua residua e controllare l'efficienza di filtri e sistema di potabilizzazione e successiva accurata pulizia eliminando l'eventuale sedimento. Se necessario pulire e disinfettare anche le tubature interne di convogliamento dell'acqua
- controllo, manutenzione ed eventuale sostituzione della lampada a raggi U.V., del sistema di clorazione e di tutti i filtri meccanici installati



5. Filtri



6. Debatterizzatori

Cosa e come?

► Criteri gestionali **durante la stagione:**

- verificare con regolarità il mantenimento dei requisiti strutturali e impiantistici

► Criteri gestionali a **fine stagione:**

- svuotamento di tutti gli impianti di adduzione, di deposito e di allontanamento delle acque
- scollegamento delle vasche di raccolta dalla cisterna/serbatoio di accumulo, e svuotamento dell'acqua stoccata. Anche le tubazioni interne andranno svuotate dall'acqua residua onde evitare danni e malfunzionamenti



7. Animale in vasca di sedimentazione non protetta



8. Sporcizia in vasca di accumulo

Cosa e come?

- Conservare la documentazione di tutti gli interventi di manutenzione eseguiti, in particolare registrare la data di sostituzione della lampada U.V.



9. Conservazione documentazione degli interventi effettuati



10. Lampada U.V.





Comportamento e igiene del personale

- personale
- formazione

Personale

Cosa e come?

- ▶ Il personale addetto alla mungitura deve avere abiti dedicati comunque diversi da quelli utilizzati per le lavorazioni in caseificio
- ▶ Il personale addetto alle lavorazioni in caseificio deve indossare scarpe, copricapo e abiti puliti, preferibilmente di colore chiaro
- ▶ Il personale addetto alle lavorazioni deve lavarsi frequentemente le mani e comunque prima di manipolare direttamente i prodotti. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili

Perché?

Per non **trasmettere infezioni**

Per **evitare di contaminare l'alimento**



1. Abiti differenti per mungitura e lavorazione del latte



2. Lavaggio mani

Cosa e come?

- ▶ Gli abiti da lavoro devono essere riposti in appositi spogliatoi e/o armadietti, destinati esclusivamente al cambio degli abiti
- ▶ Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione nel caseificio: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati
- ▶ Chi presenta ferite, escoriazioni o piaghe o ha sintomi di malattia come febbre, vomito e diarrea ecc. non deve manipolare il latte e i prodotti derivati

Perché?

Per **evitare**, durante le lavorazioni, di **trasferire i microrganismi** con gli abiti e per garantire l'igiene delle lavorazioni

Per **evitare contaminazioni** del prodotto



3. Spogliatoi



4. Mani sporche

Formazione

Cosa e come?

- ▶ Tutto il personale coinvolto nelle attività legate alla produzione in alpeggio, mungitori compresi, è tenuto a frequentare specifici corsi di formazione e aggiornamento su tematiche legate alla sicurezza degli alimenti. La formazione deve essere pianificata dal conduttore, tenendo conto almeno dei criteri previsti dalla normativa nazionale e/o regionale in materia
- ▶ Il responsabile dell'alpeggio deve addestrare il personale sia di stalla che operante in caseificio affinché sappia eseguire e esegua con perizia le buone pratiche di lavorazione previste in quell'alpeggio e la corretta tecnologia di lavorazione

Perché?

Come **previsto dalla normativa**

Per garantire che la “ricetta” di produzione sia quella prevista dal responsabile

*Per garantire si sappiano usare gli **strumenti a disposizione***

*Per eseguire in maniera igienicamente corretta le **lavorazioni***



5. Formazione e aggiornamento



6. Lavorazione del latte





Conservazione e stagionatura dei prodotti

- locali di salatura e/o stagionatura
- parametri di stagionatura
- conservazione dei prodotti deperibili

Locali di salatura e/o stagionatura

Cosa e come?

- ▶ I locali di **deposito e stagionatura** hanno **pavimenti, pareti e soffitti facilmente lavabili e pulibili**. Le superfici destinate a venire a contatto con i prodotti sono in materiale facilmente lavabile
- ▶ I locali per la stagionatura dei prodotti con caratteristiche tradizionali possono essere anche **ricavati in luoghi geologicamente naturali** o avere pavimenti o pareti in roccia naturale
- ▶ Qualora le pareti, i pavimenti, i soffitti e le porte non siano costituiti con materiale impermeabile o inalterabile, **deve comunque essere garantita la difesa da animali nocivi**

Perché?

Per evitare il rischio di contaminazioni fisiche o presenza di infestanti



1. Locali con pareti facilmente lavabili



2. Stagionatura formaggi in vecchia cantina

Cosa e come?

- È consentito che le superfici di appoggio e gli utensili destinati ad entrare a diretto contatto con gli alimenti siano in **legno**, purché pulito ed in buono stato di manutenzione attraverso sostituzione o piallatura delle assi usurate. Il legno deve essere, già in origine, **non trattato**. Deve essere utilizzato un **sistema di pulizia e sanificazione** che eviti la presenza di residui nel legno (es. uso di acqua bollente, acqua e sale)
- Il locale di deposito e di stagionatura può essere utilizzato anche per il **deposito e la conservazione degli alimenti necessari per il personale** della malga. In questo caso i prodotti per uso personale devono essere adeguatamente separati, almeno nello spazio e non essere fonte di contaminazione per gli alimenti prodotti

Perché?

*Per evitare
contaminazioni*



3. Locale di stagionatura in buone condizioni



4. Zangola

Parametri di stagionatura

Cosa e come?

- ▶ È opportuno tenere **sotto controllo i parametri di salatura** (concentrazione di sale, acidità della salamoia, temperatura)
- ▶ È importante **rinnovare la salamoia ad intervalli appropriati**, cambiandola interamente o rigenerandola attraverso la filtrazione, seguita da aggiunta di sale e bollitura prolungata

Perché?

*Per **garantire una corretta salatura***



1. Controllo temperatura



2. Forme in salamoia

Cosa e come?

- ▶ È importante **controllare regolarmente i prodotti** per valutare il buon andamento della stagionatura
- ▶ **Pulire regolarmente le forme** evitando una eccessiva produzione atipica di muffe

Perché?

*Per identificare precocemente eventuali **problemi o alterazioni dei prodotti***



3. Eccessiva produzione di muffe



4. Controllo parametri di stagionatura

Conservazione dei prodotti deperibili

Cosa e come?

- Il **burro e la ricotta** e gli altri prodotti freschi devono essere conservati a idonea temperatura di refrigerazione
- I **frigoriferi** destinati alla conservazione devono essere mantenuti in corretto stato di efficienza e pulizia, dotati di termometro per il controllo della temperatura (per esempio di un termometro di massima e minima)
- La **temperatura del frigorifero** deve tenere conto del prodotto che necessita della temperatura di conservazione più bassa fra quelli in deposito

Perché?

*Perché questi prodotti hanno caratteristiche chimico fisiche tali da richiedere una **conservazione a bassa temperatura** per evitare precoci alterazioni dovute a proliferazioni microbiche*

*Per **evitare alterazioni** dei prodotti conservati*



5. Rispetto delle idonee temperature



6. Frigorifero e banco vendita refrigerato



A photograph showing a person's foot wearing a blue and white plaid sock and a brown shoe, stepping onto a rectangular block of butter. The butter is resting on a white paper napkin, which is placed on a dark, wet surface. The background is dark and out of focus.

Rintracciabilità dei prodotti ed etichettatura

- rintracciabilità in entrata
- rintracciabilità in uscita
- prodotti venduti sfusi, preincartati o venduti previo frazionamento (al taglio)
- prodotti venduti confezionati
- burro
- formaggi a pasta filata

Rintracciabilità in entrata

Cosa e come?

- ▶ I prodotti caseari (compresi burro e ricotta) devono essere **chiaramente identificati** dal lotto di produzione
- ▶ Prima di iniziare le lavorazioni l'operatore deve sempre verificare le **date di scadenza** e i **numeri di lotto degli ingredienti** che verranno utilizzati (sale, caglio, fermenti, etc.)

Perché?

Per poter risalire in ogni momento al lotto di produzione e individuare i prodotti in caso di necessità

CAGLIO

FABBRICA CAGLIO ALPINO - POLVERE - PASTA
INGREDIENTI COMPLETI: AZZURRO, ARROCCO, CASERINO, APPARECCHI E REAGENTI PER LATTE

DOCUMENTO DI TRASPORTO
INPS - 472 del 14-08-08

LOTTO: 710 DATA: 25/07/13

ORIGINE: MALGA ALPINA
DESTINAZIONE: CAGLIO

QUANTITÀ: 75
DESCRIZIONE: CAGLIO ALPINO TIRATO 10.000
FABBRICATO ESCLUSIVAMENTE CON CAGLIO
PRODOTTO DI MATERIA ALPINA COTTATA
CERTIFICAZIONE - APPARECCHI (0-20-20)
Lotto 10/30/13 21.02.2013

1. Documento di accompagnamento di acquisto di caglio (particolare)

MALGA ALPINA

FABBRICA CAGLIO ALPINO - POLVERE - PASTA
INGREDIENTI COMPLETI: AZZURRO, ARROCCO, CASERINO, APPARECCHI E REAGENTI PER LATTE

DOCUMENTO DI TRASPORTO
INPS - 472 del 14-08-08

LOTTO: 710 DATA: 25/07/13

ORIGINE: MALGA ALPINA
DESTINAZIONE: CAGLIO

QUANTITÀ: 75
DESCRIZIONE: CAGLIO ALPINO TIRATO 10.000
FABBRICATO ESCLUSIVAMENTE CON CAGLIO
PRODOTTO DI MATERIA ALPINA COTTATA
CERTIFICAZIONE - APPARECCHI (0-20-20)
Lotto 10/30/13 21.02.2013

2. Documento di accompagnamento di vendita prodotti ad altro operatore (particolare)

Cosa e come?

- È necessario **individuare chi ha fornito gli alimenti per gli animali** compreso il mangime, gli ingredienti (caglio, sale, fermenti) per i prodotti, i materiali di confezionamento (carta e vaschette per alimenti). Se parte del latte è acquistato, il cedente deve essere registrato ai sensi del Reg. CE 852/04 come produttore primario e la cessione deve essere documentata

Perché?

*Per poter facilmente
identificare i lotti*



3. Lotto su formaggio stagionato



4. Cartellino con il lotto applicato al contenitore

Cosa e come?

- ▶ Il lotto identifica un gruppo di prodotti omogenei ottenuti in condizioni simili di produzione (es. cisterna, giornata, etc.) Tutti i prodotti del lotto sono soggetti agli stessi pericoli e agli stessi rischi
- ▶ Il numero di lotto può essere sostituito dalla data di produzione, giorno di confezionamento, termine minimo di conservazione o di scadenza
- ▶ Il numero di lotto sarà, ai fini della rintracciabilità, apposto in maniera visibile **su ogni prodotto** lavorato nei locali dell'alpeggio (etichetta, cartellini o supporti apposti alle griglie/assi di stagionatura)
- ▶ È obbligatorio conservare le bolle di accompagnamento o documenti di trasporto degli ingredienti acquistati (CAGLIO – SALE – FERMENTI – INNESTI)

Perché?

*Per poter risalire ad eventuali
forniture non idonee*



5. Cartellino del lotto su assi di stagionatura



6. Lotto impresso sul prodotto confezionato

Rintracciabilità in uscita

Cosa e come?

- ▶ Nel caso di vendita dei prodotti ad altre aziende del dettaglio, ingrosso e/o somministrazione è necessario essere in grado di individuare le imprese alle quali sono stati forniti i propri prodotti e il lotto di prodotti forniti, per esempio conservando la documentazione accompagnatoria (DDT o fatture)
- ▶ Oltre all'uso della documentazione commerciale, è possibile utilizzare una scheda di tracciabilità/produzione

Perché?

*In vista di **eventuali azioni di ritiro e/o richiamo** di prodotto non conforme (rintracciabilità)*

*Per poter ritirare o richiamare **solo i prodotti a rischio** per il consumatore*



7. Cartello espositivo per prodotti in vendita "sfusi"



8. Assenza di indicazioni obbligatorie

Prodotti venduti sfusi, preincartati o venduti previo frazionamento (al taglio)

Cosa e come?

1. **Denominazione dell'alimento** (es. ricotta) integrata dalla specie di provenienza del latte se diverso da quello di vacca (es. ricotta di capra)
2. **Elenco degli ingredienti** (se oltre a latte, al sale e al caglio ci sono altri ingredienti) con particolare riferimento agli allergeni che devono comparire in carattere diverso dagli altri in modo da risaltare (in mancanza di un elenco degli ingredienti l'indicazione prevede il termine "contiene" seguito dal prodotto allergenico, es. contiene latte)
3. **Modalità di conservazione** se si tratta di prodotti molto deperibili

Perché?

Perché è previsto dalla normativa



9. Prodotto confezionato con diciture prestampate su etichetta



10. Prodotti al taglio in vendita

Cosa e come?

- ▶ Se prodotto a partire da latte trattato a temperature inferiori a 40 °C sul cartello deve essere riportata la dicitura **“fabbricato con latte crudo”**
- ▶ Le **indicazioni** possono essere apposte sul prodotto o sulla confezione che lo contiene o sul banco di vendita

Perché?

*Per **fornire al consumatore le informazioni** sul prodotto necessarie ad aiutarlo a scegliere consapevolmente e per evitare eventuali effetti nocivi per la salute provocati da particolari ingredienti (allergeni) o da temperature di trasporto e conservazione domestica errate*



11. Indicazione di prodotto lavorato con latte crudo



12. Il burro deve essere venduto confezionato

Prodotti venduti “confezionati”

Cosa e come?

1. **Denominazione dell'alimento** (es. ricotta) integrata dalla specie di provenienza del latte se diverso da quello di vacca (es. ricotta di capra)
2. **Elenco degli ingredienti** (se oltre a latte, al sale e al caglio ci sono altri ingredienti) con particolare riferimento agli allergeni che devono comparire in carattere diverso dagli altri in modo da risaltare (in mancanza di un elenco degli ingredienti l'indicazione prevede il termine “contiene” seguito dal prodotto allergenico, es. contiene latte)
3. **Quantità netta** dell'alimento
4. **Nome, sede** dello stabilimento di produzione o marchio di identificazione
5. **Nome e indirizzo** della sede legale dell'azienda, se diversa dalla sede dello stabilimento di produzione

Perché?

Perché è previsto dalla normativa



13. Quantità netta del prodotto



14. Diciture impresse con timbro e manualmente

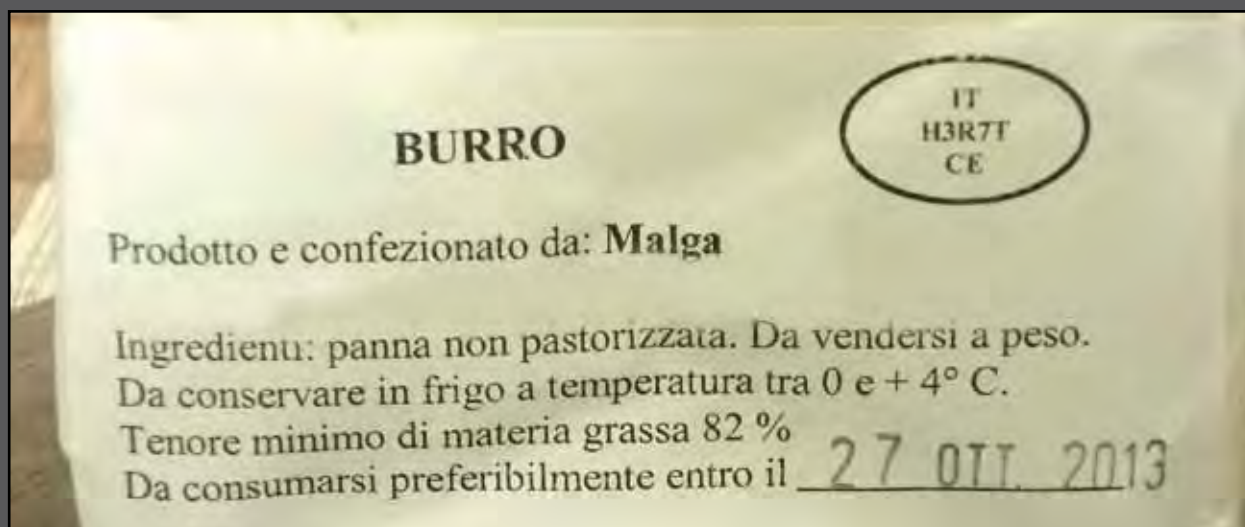
Cosa e come?

6. Il lotto di produzione

7. **La data di scadenza** ("da consumarsi entro il ..."), per i prodotti deperibili, o il termine minimo di conservazione TMC ("da consumarsi preferibilmente entro il...")
 8. **Modalità di conservazione** se si tratta di prodotti deperibili o le **condizioni di impiego** (es. conservare tra 0 °C e +4 °C. Una volta aperta la confezione consumare entro 48 ore)
- ▶ Se prodotto a partire da latte trattato a temperature inferiori a 40 °C deve riportare la dicitura "**fabbricato con latte crudo**"
 - ▶ Queste **indicazioni** devono essere apposte sul prodotto o sulla confezione che lo contiene

Perché?

Per fornire al consumatore le informazioni sul prodotto necessarie ad aiutarlo a scegliere consapevolmente e per evitare eventuali effetti nocivi per la salute provocati da particolari ingredienti (allergeni) o da temperature di trasporto e conservazione domestica errate



15. Ingredienti, modalità di conservazione e data di scadenza o TMC

Burro

Cosa e come?

- **Etichettatura** come descritto per prodotti confezionati. Il burro deve essere posto in vendita **confezionato e in involucri sigillati**
- Se prodotto a partire da latte trattato a temperature inferiori a 40 °C deve riportare la dicitura **"fabbricato con latte crudo"**

Perché?

*Perché è previsto dalla
normativa*



16. Fogli per burro confezionato



17. Prodotto confezionato e sigillato

Formaggi a pasta filata

Cosa e come?

- **Etichettatura** come descritto in precedenza
- I formaggi a pasta filata possono esser posti in vendita **preincartati o non confezionati solo nel caseificio di produzione**. Se venduti altrove, vanno confezionati

Perché?

Perché è previsto dalla normativa



18. Vendita formaggi a pasta filata: non confezionati nel caseificio, altrimenti confezionati





**Trasporto
e vendita
dei prodotti**

Trasporto

Cosa e come?

- I prodotti (ricotta e burro) che non sono venduti in malga devono essere trasportati in **contenitori idonei e puliti**
- Per i prodotti che necessitano di refrigerazione
 - per piccoli spostamenti possono essere utilizzati **contenitori isotermici**, con piastre eutettiche o con collegamento alla batteria del mezzo
 - per spostamenti più lunghi è meglio un **contenitore con refrigerazione attiva** tramite collegamento alla batteria del mezzo
 - comunque è consigliabile avere un **sistema di lettura della temperatura esterno**, per consentire sempre di tenere sotto controllo la temperatura del prodotto e agire di conseguenza

Perché?

*Per **mantenere il prodotto in condizioni igieniche** ed alla corretta temperatura durante il tragitto*

*Per poter **verificare la temperatura** senza aprire il contenitore e **definire meglio i percorsi** consentiti dal tipo di refrigerazione scelto*



1. Contenitori isotermici



2. Piastre refrigeranti

Vendita

Cosa e come?

- La **vendita dei prodotti** è effettuata nei locali o negli spazi della malga destinati a tale fine
- La **vendita occasionale** di forme intere può essere effettuata anche direttamente dal locale di stagionatura
- Se il caseificio è solo registrato, l'attività prevalente deve essere la **vendita diretta al consumatore finale in malga**; una quantità non prevalente può essere destinata ad altri dettaglianti quali ristoranti, rivendite al dettaglio ecc. salvo normative diverse delle singole Regioni

Perché?

*Per **rispettare la normativa** e garantire le ottimali condizioni igienico sanitarie*



3. Spazio attrezzato per vendita di prodotti di malga



4. Locale attrezzato per vendita prodotti freschi e stagionati





**Procedure
di pulizia e
sanificazione**

Cosa e come?

- La corretta **procedura** prevede:
- **smontaggio delle parti mobili e accurato lavaggio** dei componenti delle attrezzature con rimozione dello sporco grossolano con mezzi meccanici
 - **detersione** con detergente e acqua calda, diluito secondo le indicazioni del produttore e accurata azione meccanica
 - **risciacquo** accurato

Perché?

*Per **facilitare** l'adeguata **pulizia** di tutte le parti*

*Per consentire
l'**asportazione dei grassi** e
migliorare l'**azione dei**
disinfettanti*

*Per **rimuovere**
completamente **sporco e**
detergente utilizzato*



1. Pulizia utensili di lavoro



2. Pulizia gruppo mungitura

Cosa e come?

- **disinfezione** con prodotto disinfettante, diluito secondo le indicazioni del produttore
- attendere il **tempo di contatto** per garantire l'efficacia del prodotto (vedi le schede tematiche "Piano delle pulizie e sanificazioni") quindi procedere al risciacquo e asciugare con carta a perdere o lasciar asciugare all'aria
- evitare i **ristagni d'acqua**

Perché?

*Per ridurre il rischio di **contaminazione batterica** dei prodotti nelle lavorazioni successive*

*Per eliminare possibili tracce di **disinfettante***

*Per garantire la corretta **sanificazione** di locali e attrezzature*

*Per assicurare un **adeguato livello igienico sanitario** nelle successive giornate di lavorazione*



3. Pulizia della sala mungitura



4. Asciugatura all'aria attrezzi

Cosa e come?

- ▶ Al **termine delle operazioni** le attrezzature devono risultare:
 - prive di tracce di prodotti detergenti e disinfettanti
 - non untuose al tatto
- ▶ Tutti i prodotti utilizzati sono **mantenuti nella loro confezione originale**, provvista di etichettatura tale da renderli immediatamente identificabili

Perché?

Per evitare contaminazioni da disinfettanti nelle lavorazioni successive



5. Asciugatura superfici trattate



6. Eliminazione acqua di risciacquo

Cosa e come?

- I prodotti devono essere **facili da rimuovere** tramite risciacquo e non devono lasciare residui né odori anomali
- È necessario farsi rilasciare e conservare schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati, se le informazioni in etichetta non sono sufficienti a consentire un uso corretto del prodotto
- È necessario definire e descrivere le **modalità di pulizia e i prodotti utilizzati** nel piano di autocontrollo (*vedi la scheda tematica "Piano delle pulizie e sanificazioni"*)



7. Risciacquo

Piano di pulizia e sanificazione						
Intervento		Nome commerciale	% di diluizione	T° acqua	Tempi di contatto	Note
documento	compilante					
A						
B						
C						
D						
E						
F						
G						

8. Piano di pulizia e sanificazione

Cosa e come?

- È bene procedere periodicamente ad un **lavaggio disincrostante** a base di acidi anche degli attrezzi e delle superfici, così come avviene per gli attrezzi di mungitura

Perché?

*Per **allontanare i depositi minerali sulle superfici**, che favoriscono il permanere dello sporco adesivo (biofilm)*



9. Pulizia attrezzatura utilizzata



10. Pulizia utensili da lavoro

Cosa e come?

- La **detersione e il risciacquo** sono sempre fondamentali per la buona igiene della lavorazione
- Nelle lavorazioni più rischiose (burro, ricotta e prodotti freschi o a media stagionatura) e/o qualora si rilevino problemi tecnologici o sanitari, è bene fare seguire alla detersione anche la **disinfezione**, soprattutto per le superfici che vanno a contatto con gli alimenti (tavolo spersorio, vasche, mestoli, lira, etc.)

Perché?

*Per eliminare tutti i **batteri pericolosi***



11. Detersione utensili di lavoro



12. Pulizia attrezzatura





Biosicurezza e disinfestazione

- disinfezione e
disinfestazione
- prodotti utilizzabili

Disinfezione e disinfestazione

Cosa e come?

- ▶ All'inizio della stagione di alpeggio occorre effettuare **operazioni straordinarie di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali** comprese le eventuali cisterne di raccolta dell'acqua
- ▶ Effettuare un **controllo verso roditori, uccelli, insetti volanti e striscianti**
- ▶ **Rimuovere tutti i rifiuti** dai locali di lavorazione, con smaltimento almeno giornaliero

Perché?

Per evitare l'ingresso di infestanti in allevamento, nei locali di deposito dei mangimi o di lavorazione e stoccaggio degli alimenti



1. Operazioni di pulizia



2. Rimozione quotidiana dei rifiuti

Cosa e come?

- ▶ Mantenere la **zona esterna ai locali sgombrata** da vegetazione spontanea, detriti e rifiuti
- ▶ **Chiudere tutti i possibili varchi d'entrata** come finestre, sfiati e porte (apposizione di retine e dissuasori) tombini (predisposizione di sifoni), fori, passaggi di tubi e scatole elettriche (sigillatura dei fori) affinché gli infestanti non entrino nei locali destinati agli alimenti
- ▶ **Ispezionare** tutti i giorni visivamente le attrezzature, i pavimenti e le pareti dei locali

Perché?

Per evitare la **diffusione di malattie**

SERVIZIO MONITORAGGIO INFESTANTI

RODITORI POSTAZIONE N°	INSETTI POSTAZIONE N°
☐ TRAPPOLA MULTICATTURA	☐ TRAPPOLA PER TIGNOLE
☐ TRAPPOLA COLLANTE	☐ TRAPPOLA PER TRIBOLI
☒ DISTRIBUTORE D'ESCA	☐ TRAPPOLA PER RILATTE
A BASE DI ANTICOAGULANTE	☐ TRAPPOLA PER LASHODERMA
ANTIDOTO GENERICO: VITAMINA K	☐ TRAPPOLA PER PUNTERUOLI
	☐ LAMPADA PER INSETTI VOLANTI

↓

3. Monitoraggio infestanti



4. Finestra con zanzariera

Prodotti utilizzabili

Cosa e come?

- ▶ Apporre all'interno del caseificio **trappole a cattura per insetti volanti** (sistema monitoraggio)
- ▶ La **carta moschicida** non deve essere posizionata direttamente sopra i tavoli di lavoro o sopra i prodotti. Deve essere sostituita con regolarità e comunque al bisogno
- ▶ Se necessarie le **esche per roditori** devono essere collocate **all'esterno dei locali di lavorazione e stagionatura** (es. lungo il perimetro esterno del caseificio) secondo le modalità previste dalle schede tecniche e di sicurezza che devono essere accuratamente conservate

Perché?

*Per **evitare la contaminazione** degli alimenti*

*Per **ridurre la presenza di insetti volanti** che possono veicolare agenti microbici sui prodotti lavorati*



5. Carta moschicida



6. Esca cattura ratti

Cosa e come?

- ▶ Non usare **mai esche velenose all'interno dei locali** dove sono prodotti o depositati alimenti o mangimi
- ▶ Le esche e le trappole vanno **controllate e sostituite** con regolarità

Perché?

*Per evitare la **contaminazione** degli alimenti a causa di un utilizzo scorretto dei veleni*



7. Lampada per cattura insetti





Rifiuti e sottoprodotti di origine animale

► rifiuti

► siero e sottoprodotti di origine animale

Rifiuti

Cosa e come?

- ▶ I rifiuti diversi dai sottoprodotti di origine animale, come scatole o cellophan, devono essere posti in **appositi bidoni**, con apertura a pedale
- ▶ I bidoni devono essere **svuotati e puliti frequentemente**
- ▶ Non devono essere presenti **accumuli di rifiuti** al di fuori dei bidoni
- ▶ Le **aree esterne** attorno alle strutture devono essere mantenute in ordine e prive di accumuli di materiale estraneo

Perché?

*Eventuali **bidoni incustoditi** possono attirare infestanti*

*Perché possono essere **ricettacolo di sporcizia e attirare animali indesiderati***



1. Bidoni con apertura a pedale



2. Bidoni per raccolta differenziata

Siero e sottoprodotti di origine animale

Cosa e come?

- ▶ I **prodotti di scarto** (formaggi alterati, scaduti, danneggiati), se non riutilizzati come alimento zootecnico, devono essere smaltiti
- ▶ Il **siero di lavorazione** deve essere conservato in **idonei contenitori**, preferibilmente all'esterno dei locali di lavorazione
- ▶ Il siero di lavorazione può essere destinato all'**alimentazione degli animali** presenti nella malga
- ▶ Data la quantità ridotta e la produzione limitata nel tempo nel caso di non presenza di animali ai quali destinare il siero è consentito lo **smaltimento in concimaia** nel rispetto della normativa regionale

Perché?

*Per **rispettare le norme** sullo smaltimento dei prodotti non destinati al consumo umano*

*Per **evitare contaminazione ambientale e diffusione di malattie infettive***

*Per **evitare contaminazioni da infestanti***

*Per consentire il **recupero dei sottoprodotti** sotto forma di risorsa alimentare o di ammendante*



3. Suino alimentato con siero



4. Contenitore contrassegnato





**Piano delle
analisi sui
prodotti finiti**

Cosa e come?

- ▶ L'operatore deve garantire che gli alimenti da lui prodotti siano **conformi ai criteri microbiologici**. Per fare ciò l'operatore deve predisporre un piano di analisi che individui frequenze e il tipo di analisi da effettuare, in relazione agli alimenti prodotti e alle quantità
- ▶ A inizio alpeggio si consiglia di **analizzare il latte di massa** utilizzato per la caseificazione per la conta degli *Stafilococchi* coagulasi positivi negli alpeggi dove vengono prodotti latticini che favoriscono la crescita di questo germe durante il processo produttivo

Perché?

Per **garantire la sicurezza del prodotto** per il consumatore e per verificare l'igienicità del processo produttivo

Perché valori superiori a 2000 ufc/ml indicano la presenza di bovine con **mastite** e il rischio che gli **Stafilococchi** durante la lavorazione dei latticini aumentino fino a superare i limiti imposti per legge nel prodotto e producano enterotossine in quantità sufficiente a provocare tossinfezione alimentare



1. Piastra *Staphylococcus aureus*



2. Prelievo latte in laboratorio

Cosa e come?

- Si consiglia di **analizzare almeno un prodotto lattiero caseario per tipologia a stagione** a rotazione durante gli anni, in particolare privilegiando i prodotti freschi

Perché?

*Perché i prodotti freschi sono più favorevoli alla **crescita di batteri patogeni** per l'uomo*



3. Analisi acque in laboratorio



4. Analisi formaggio in laboratorio





Registrazioni

- ▶ non conformità
- ▶ pulizia e sanificazione

Non conformità

Cosa e come?

- ▶ È necessario **tenere traccia delle situazioni non conformi** (vedi scheda tematica "Registro delle non conformità") e delle attività svolte per la loro risoluzione
- ▶ Esempi non esaustivi di **non conformità**:
 - interruzione della corrente elettrica (intemperie, guasti generatore corrente, etc.)
 - problemi riscontrati in fase di mungitura: mancata pulizia, rotture, sostituzioni
 - cambio del personale (gestione)
 - carenze di pascolo o di acqua
 - scarsa pulizia degli animali
 - difficoltà di lavorazione dei prodotti

Perché?

*Perché può essere **utile consultarle** in caso si verifichino situazioni analoghe e per dare evidenza al Servizio Veterinario di come è stato risolto il problema*



1. Registrazione delle NC



2. Pavimentazione da sistemare

Cosa e come?

- È importante **analizzare e possibilmente risolvere le cause** che hanno portato alla situazione non conforme

Perché?

*Per **eliminare la causa** e prevenire il ripetersi di situazioni simili*



3. Attrezzatura e abiti lasciati all'aperto



4. Attrezzatura da riporre

Pulizia e sanificazione

Cosa e come?

- È necessario definire e descrivere in un documento (vedi scheda tematica “Piano di pulizia e sanificazione”) le **modalità di pulizia e i prodotti utilizzati**

Perché?

Per dimostrare il **corretto utilizzo dei prodotti** (adeguata temperatura di utilizzo, diluizione, etc.)



1. Prodotti utilizzati per la pulizia



2. Modalità di pulizia





Schede tematiche

- Frontespizio con nome della malga, codice pascolo e n° registrazione/ riconoscimento della casera
- Scheda di raccolta delle informazioni sull'attività della malga
- Piano delle pulizie e sanificazioni
- Registro non conformità
- Registro dei trattamenti

Dati identificativi dell'azienda

Denominazione dell'azienda

Codice pascolo e n° registrazione/riconoscimento casera

Responsabile



Dati e informazioni sull'attività della malga

Data di inizio monticazione

Data di fine monticazione

Proprietario:

Indirizzo:

Conduttore:

Indirizzo:

Organigramma aziendale (lavoratori in malga)

Nominativo operatore	Mansione	Formazione	
		Data corso formazione	Data firma decalogo

Allegati: attestati partecipazione/decaloghi

...segue Dati e informazioni sull'attività della malga

Animali presenti in alpeggio		
Specie e tipologia produttiva		Numero
bovini	latte	
	carne	
ovini	latte	
	carne	
caprini	latte	
	carne	
suini	carne	
equini	carne	
cani	microchip n°:	
	microchip n°:	
	microchip n°:	
	microchip n°:	
	microchip n°:	
	microchip n°:	

Allegati: documentazione animali (Mod. 4)

Approvvigionamento idrico

ACQUEDOTTO PUBBLICO	cisterna di stoccaggio	☐ SI	☐ NO
SORGENTE/POZZO PRIVATO	cisterna di stoccaggio	☐ SI	☐ NO
RECUPERO ACQUA PIOVANA	cisterna di stoccaggio	☐ SI	☐ NO
IMPIANTO DI POTABILIZZAZIONE		☐ SI	☐ NO
SISTEMA DI POTABILIZZAZIONE	☐ raggi ultravioletti ☐ ipoclorito di sodio ☐ altro		

Data di sanificazione delle opere di presa e/o cisterna di stoccaggio

Data analisi potabilità

Manutenzioni

Locali/impianti	Tipo di operazione ¹	Responsabile attività ²	Data
manutenzione impianto di mungitura			
stalla			
caseificio			
magazzino prodotti			

¹ Indicare se effettuati lavaggi, imbiancature, sanificazioni o altre manutenzioni

² Indicare chi ha effettuato l'operazione (es. conduttore malga, ditta esterna, APA, etc.)

...segue Dati e informazioni sull'attività della malga

Attività produttive

LITRI DI LATTE LAVORATI AL GIORNO (media)

MODALITA' DI MUNGITURA

☐ manuale

☐ meccanica alla posta

☐ sala di mungitura

☐ al pascolo

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL LATTE

☐ bidoni a temp. ambiente

☐ bidoni con circolazione di
acqua

☐ vasca di affioramento

☐ altro

☐ tank refrigerato

ATTIVITA' DI TRASPORTO

☐ automezzi

☐ contenitori

☐ descrizione

Tipologia di produzione

☐ FORMAGGIO

☐ da latte crudo

☐ da latte pastorizzato

☐ da latte intero

☐ da latte intero più latte
scremato

utilizzo di caldaia

☐ in rame

☐ inox

☐ gas

☐ legna

☐ altro

salatura

☐ a secco

☐ in salamoia

☐ altro

stagionatura

☐ < 60 giorni

☐ > 60 giorni

☐ BURRO

☐ da panna di siero

☐ da panna di affioramento

☐ RICOTTA

☐ esclusivamente da siero

☐ con aggiunta di latte

☐ con aggiunta di panna

☐ acidificante: se sì, quale?
.....

☐ affumicatura: se sì indicare
il metodo
.....

☐ SIERO

☐ uso zootecnico per suini

☐ altro

Piano di pulizia e sanificazione

Azienda:

	INTERVENTO		Nome commerciale	% di diluizione ³	T° acqua	Tempo di contatto	Note
	detergente ¹	disinfettante ²					
A							
B							
C							
D							
E							
F							
G							
H							
I							
L							
M							

¹ **Detergente:** da usare su superfici preventivamente pulite, serve a rimuovere lo sporco "unto" ("sgrassante" o "sapone")

² **Disinfettante:** serve ad eliminare i microrganismi patogeni - Da usare su superfici sgrassate

³ **% di diluizione:** 5% = 500 ml in 10 lt di acqua; 10% = 1 lt in 10 lt di acqua

Prodotti utilizzati nel piano di pulizia e sanificazione

Come usarli correttamente

Azienda:

punto di intervento	INTERVENTO			prodotto	attrezzature
	pulizia ¹	detersione ²	disinfezione ³		

Tutte le attrezzature devono essere prima puliti con acqua tiepida, sgrassati ed infine disinfettati come da indicazioni di sottoriportate.

¹ **Pulizia:** rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua, straccio, scopa, carta a perdere, etc.)

² **Detersione:** rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

³ **Disinfezione:** eliminazione dei microrganismi patogeni

Procedura completa di pulizia e sanificazione

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici/manuali
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciare asciugare

Registro delle non conformità (esempio)

Data	Problema riscontrato	Risoluzione del problema	Firma	Note
05/05/2016	La cella frigo era spenta da sabato sera	La temperatura interna era di 12°C per cui i prodotti sono stati eliminati	<i>Francesco</i>	Controllo della cella anche la domenica mattina
14/06/2016	Stanza conservazione stagionati con feci di topo	Contattata ditta derattizzazione	<i>Gianni</i>	Non era stato eseguito un intervento programmato
07/07/2016	Scatoloni sporchi nel ripiano basso del frigo	Messo in frigo il contenuto ed eliminati i cartoni	<i>Paola</i>	Gianni fa breve incontro di formazione e ricorda di eliminare sempre gli imballaggi prima di mettere le cose in frigo o sui ripiani

Registro delle non conformità

Data	Problema riscontrato	Risoluzione del problema	Firma	Note



REGISTRO DEI TRATTAMENTI

(art. 15 D.Lgs. 158/2006 e artt. 79 e 81 - registro scorte - del D.Lgs. 193/2006)

Il Servizio Veterinario dell'ASL, nel corso della vigilanza permanente sull'allevamento, verificherà la corretta tenuta del presente registro annotando, sullo stesso, la data del controllo eseguito.

Il presente registro deve essere conservato presso l'azienda a cura del titolare per un periodo non inferiore a cinque anni dalla data dell'ultima annotazione.

Azienda Sanitaria Locale n. di Comune di

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

(art. 15 D.Lgs. 158/2006 e artt. 79 e 81 - registro scorte - del D.Lgs. 193/2006)

Titolare allevamento/Ragione sociale ditta

Codice allevamento 1[][][] 2[][][] 3[][][]

Specie allevata/e consistenza tipologia

Sede allevamento

Firma titolare/legale rappresentante della ditta

Firma responsabile tenuta del registro

NOTE PER LA COMPILAZIONE E LA TENUTA DEL REGISTRO

(a) Allegare le ricette veterinarie con cui sono stati prescritti i medicinali/mangimi medicati sottoposti all'obbligo di ricetta in triplice copia, che vanno conservate per almeno cinque anni;

(b) Allegare al registro: bolle di accompagnamento dei medicinali/ricevute e scontrini fiscali/fatture ed ogni altra documentazione attestante il regolare acquisto e la regolare provenienza dei medicinali veterinari;

(c) Nell'indicare il tempo di sospensione va tenuto conto della tipologia produttiva dell'animale trattato (latte, uova, carne) o di eventuale «uso improprio»;

(d) Le date di inizio e fine trattamento vanno annotate entro 24 ore a cura dell'allevatore;

(e) Eventuali rimanenze di medicinali devono essere conservate presso l'azienda in locali o strutture idonee. Per l'impiego delle confezioni residue al di fuori del trattamento per cui erano state acquistate, è necessaria la preventiva autorizzazione del veterinario curante. In quest'ultimo caso devono essere rispettati gli obblighi di registrazione previsti dall'art. 15 del D.Lgs. 158/2006 avendo cura di annotare nella colonna "fornitore del medicinale" la dicitura «rimanenza»;

(f) Nella colonna relativa all'identificazione degli animali vanno indicate le marche auricolari dei singoli capi ai quali sono stati somministrati i medicinali veterinari (compresi gli alimenti medicati) o, in caso di animali non contrassegnati individualmente, dei gruppi trattati, inequivocabilmente identificati tramite il box, le gabbie o altro idoneo sistema.

Registro dei trattamenti - Art. 15 del D.lgs. 158/2006 e artt. 79 e 81
Registro scorte - del D.lgs. 193/2006

[illegible]

SPAZIO RISERVATO ALLA VIDIMAZIONE

Il presente registro è composto di n. pagine progressivamente numerate e vidimate

Data

L'UFFICIO VIDIMANTE



