



Aziende di produzione di latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte "latte fresco pastorizzato di alta qualità" (D.M. 9 maggio 1991 n. 185)

Requisiti previsti

Le aziende di produzione di "**latte fresco pastorizzato di alta qualità**", (D.M. 9 maggio 1991 n. 185) devono disporre dei locali sottoelencati:

- locale/i per la filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte, pulitura e deposito attrezzature di mungitura;
- locale conservazione detergenti e disinfettanti;
- locale isolamento animali ammalati o sospetti tali;

Prescrizioni relative agli allevamenti ed alle vacche produttrici di latte crudo

- allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e indenne o ufficialmente indenne da brucellosi	<input type="checkbox"/>
- vacche in buon stato sanitario generale e che producano almeno due litri di latte al giorno	<input type="checkbox"/>
- vacche che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo col latte, scolo vaginale e/o enterite con diarrea e con febbre, infiammazioni individuabili e/o piaghe alla mammella	<input type="checkbox"/>

Stalla

- pulita e ben tenuta, asciutta	<input type="checkbox"/>
- pavimento e pareti facili da pulire	<input type="checkbox"/>
- aerazione e illuminazione sufficienti	<input type="checkbox"/>
- accesso sgombro da sterco o altro materiale ripugnante	<input type="checkbox"/>
- letame regolarmente asportato	<input type="checkbox"/>
- per le stalle a stabulazione fissa: lavandino facilmente accessibile e attrezzato, servito di acqua potabile, per l'igiene degli addetti alla mungitura	<input type="checkbox"/>
- lotta alle mosche e roditori	<input type="checkbox"/>
- buone condizioni di stabulazione degli animali	<input type="checkbox"/>
- ricovero di altre specie animali: solo alle stesse condizioni sanitarie - per i caprini controllo della tubercolosi	<input type="checkbox"/>
- possibile separazione degli animali	<input type="checkbox"/>

Locale o box di efficace isolamento animali ammalati e/o sospetti

- pulito e ben tenuto, asciutto	<input type="checkbox"/>
- di dimensioni che consentano l'isolamento di almeno il 5% degli animali allevati	<input type="checkbox"/>
- accesso sgombro da sterco o altro materiale ripugnante	<input type="checkbox"/>
- letame regolarmente asportato	<input type="checkbox"/>
- lotta alle mosche e roditori	<input type="checkbox"/>

Locale di mungitura

- pulito e in buone condizioni	<input type="checkbox"/>
- pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare	<input type="checkbox"/>
- soddisfacente sistema di drenaggio ed evacuazione dei liquidi e dei rifiuti	<input type="checkbox"/>
- ventilazione e illuminazione soddisfacenti	<input type="checkbox"/>
- adeguata separazione da fonti di contaminazione (gabinetti, letamai)	<input type="checkbox"/>
- guarnizioni e attrezzature facili da lavare, pulire e disinfettare	<input type="checkbox"/>
- punto attrezzato (disponibili sapone e carta a perdere), per l'igiene degli addetti alla mungitura	<input type="checkbox"/>



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Veneto

AZIENDA ULSS N. 6 "VICENZA"

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

V.le Camisano 61/69, 36100 VICENZA

Tel. 0444 202127 – 202102, Fax. 0444 202111, e-mail. siapz@ulssvicenza.it

Direttore: Dr. Maurizio Poli

- disponibilità di acqua potabile

Locale/i raccolta e conservazione del latte, pulitura e deposito attrezzature di mungitura

- impianto di refrigerazione adeguato	<input type="checkbox"/>
- pulito e in buone condizioni	<input type="checkbox"/>
- pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare	<input type="checkbox"/>
- soddisfacente sistema di drenaggio ed evacuazione dei liquidi e dei rifiuti	<input type="checkbox"/>
- ventilazione e illuminazione soddisfacenti	<input type="checkbox"/>
- adeguata separazione da fonti di contaminazione (gabinetti, letamai)	<input type="checkbox"/>
- protezione dagli insetti e animali	<input type="checkbox"/>
- punto di approvvigionamento idrico con acqua potabile	<input type="checkbox"/>
- in tale locale/i non deve essere allocata la pompa del vuoto	<input type="checkbox"/>

Materiali, apparecchiature e loro superfici destinati a venire a contatto con il latte

- costituiti da materiale idoneo (uso alimentare)	<input type="checkbox"/>
- ben puliti e in buone condizioni, lisci, facili da lavare, pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione	<input type="checkbox"/>
- utilizzo di acqua potabile per le operazioni di mungitura, lavaggio e risciacquo attrezzature di mungitura e raccolta latte	<input type="checkbox"/>

Locale conservazione detergenti e disinfettanti

- pareti e pavimenti di agevole pulizia, nonché, quest'ultimi, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi;	<input type="checkbox"/>
- ventilazione e illuminazione adeguate;	<input type="checkbox"/>

Prodotti chimici, farmaci ed altri prodotti veterinari

- autorizzati (disinfettanti), conservati in luogo sicuro	<input type="checkbox"/>
- disinfezione effettuata in modo da evitare la contaminazione del latte	<input type="checkbox"/>
- medicinali veterinari scortati da ricetta con registrazione dei trattamenti effettuati	<input type="checkbox"/>

Igiene della mungitura

- soddisfacenti condizioni di igiene per quanto riguarda la mungitura	<input type="checkbox"/>
- lavori concomitanti alla mungitura che possono influire sfavorevolmente sul latte	<input type="checkbox"/>
- pulizia dei capezzoli, asciugatura e controllo primi getti	<input type="checkbox"/>
- esclusione dalla consegna del latte che presenti anomalie fisiche evidenti e/o di vacche con mastite clinica	<input type="checkbox"/>
- dipping post mungitura e con prodotti autorizzati	<input type="checkbox"/>
- secchi e bidoni con latte in stalla coperti, filtri del latte(sono esclusi i tessuti) a perdere o ben puliti	<input type="checkbox"/>

Personale addetto alla mungitura o che comunque può venire a contatto con il latte

- libretto di idoneità sanitaria	<input type="checkbox"/>
nominativo: N. libretto data rilascio/rinnovo	<input type="checkbox"/>
nominativo: N. libretto data rilascio/rinnovo	<input type="checkbox"/>
nominativo: N. libretto data rilascio/rinnovo	<input type="checkbox"/>
- accettabili condizioni di igiene del personale addetto alla mungitura e/o alla manipolazione del latte	<input type="checkbox"/>



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Veneto

AZIENDA ULSS N. 6 "VICENZA"

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

V.le Camisano 61/69, 36100 VICENZA

Tel. 0444 202127 – 202102, Fax. 0444 202111, e-mail. siapz@ulssvicenza.it

Direttore: Dr. Maurizio Poli

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... li,

IL TITOLARE DELL'IMPIANTO

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

.....