



Appunti

di buone prassi igieniche nelle piccole aziende lattiero-casearie

Materiale didattico a supporto del percorso di formazione per operatori della filiera lattiero-casearia

PREMESSA

Questo piccolo manuale riporta solo alcune delle indicazioni di buone prassi igieniche da adottare ogni fase della filiera lattiero casearia a partire dall'igiene dell'allevamento fino alla vendita/somministrazione dei prodotti finiti.

Serve da spunto per il successivo approfondimento dei singoli processi, anche rispetto agli aspetti tecnologici ed ai principi di sicurezza alimentare nonché ai requisiti igienico sanitari fissati dalla normativa cogente.

Nell'ambito dei criteri di flessibilità previsti per le piccole aziende agricole, già ricompresi nelle disposizioni comunitarie e riconfermati da norme nazionali di recente assunzione, interessanti opportunità sono offerte agli allevatori e produttori locali e sono volano per la rinascita dell'economia e della valorizzazione zootecnica e produttiva del territorio.



Igiene dell'allevamento

- *Tutti gli ambienti interni ed esterni devono essere mantenuti puliti e in ordine, senza accumuli di rifiuti o materiale vario sparso in allevamento*
- *le aree di stabulazione devono essere sufficientemente pulite intervenendo sul rabbocco e/o sostituzione della lettiera con frequenza adeguata*
- *le mangiatoie e le attrezzature/veicoli (carro miscelatore, contenitori, forche, etc.) usate per distribuire gli alimenti devono essere puliti e prive di residui organici*
- *I sacchi del mangime devono essere mantenuti integri, puliti e asciutti ed il mangime è conservato in un luogo protetto, asciutto, pulito e possibilmente chiuso*
- *Le vasche di raccolta dei liquami devono essere funzionali e correttamente mantenute e l'allontanamento delle deiezioni deve avvenire con frequenza adeguata*
-

Igiene della mungitura

- *Le aree/locali devono essere in buono stato di pulizia; in caso di mungitura alla posta, deve essere assicurata un'adeguata rimozione delle feci prima di iniziare le operazioni*
- *Deve sere garantita un'elevata igiene della mammella (pre-dipping) e le operazioni di mungitura devono essere eseguite con le mani pulite per tutta la durata dell'operazione*
- *Nella mungitura meccanica, occorre assicurarsi che l'attacco del gruppo di mungitura sia effettuato in modo corretto, evitando il risucchio di aria all'interno della guaina, causa frequente di mastite.*
- *I primi getti di latte, caratterizzati da una carica batterica e da cellule somatiche più elevate, devono essere eliminati*
- *dopo lo stacco del gruppo di mungitura occorre disinfettare i capezzoli il prima possibile (post-dipping) e garantire accurato lavaggio dell'impianto*
-



Igiene dei locali e delle attrezzature

- *Le aree esterne, immediatamente confinanti con lo stabilimento sono ordinate, in buone condizioni e sgombre da materiale estraneo all'attività di lavorazione. Le porte esterne sono tenute chiuse quando non utilizzate*
- *Tutti i locali sono mantenuti in buone condizioni igieniche. La pavimentazione ha un numero adeguato di scarichi dotati di sifone e griglia o altri sistemi per evitare la risalita degli infestanti e un'inclinazione idonea per evitare il ristagno d'acqua*
- *Le attrezzature e gli utensili sono costituiti da materiale conforme alla normativa vigente. Le attrezzature in legno, utilizzate per le lavorazioni tradizionali, sono pulite e in buono stato di manutenzione; non rilasciano schegge e filamenti nel prodotto*
- *I macchinari e gli utensili sono verificati quotidianamente durante la lavorazione e sottoposti regolarmente ad interventi di manutenzione o prontamente sostituiti*
- *Gli impianti di ventilazione e illuminazione devono essere perfettamente funzionanti, regolarmente sottoposti a manutenzione e pulizia*
-



Igiene della lavorazione



- *Il produttore attua le dovute attenzioni per evitare la contaminazione crociata, privilegiando la marcia in avanti del flusso o, ove necessario, separando i diversi processi nel tempo*
- *La lavorazione è avviata dopo controllo pre-operativo delle condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature*
- *Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere conservato in recipienti coperti ed in ambienti puliti e se non avviato alla lavorazione entro 2 ore, adeguatamente refrigerati*
- *All'interno dei locali di produzione non si mangia, non si beve, non si fuma*
- *I prodotti finiti sono stoccati in locali adeguatamente puliti e dotati di condizioni climatiche (temperatura/umidità) idonee alla conservazione/stagionatura e tenute sotto controllo*
-

Igiene del personale

- *Gli addetti che manipolano alimenti e materie prime hanno ricevuto un'adeguata preparazione igienico-sanitaria*
- *Il personale indossa indumenti specifici quali copricapo, calzature e abiti, riposti negli armadietti separatamente dagli abiti civili. Sono utilizzati esclusivamente durante la lavorazione, sono puliti e di colore chiaro*
- *Le mani sono lavate frequentemente, in particolare prima di entrare nell'area di produzione, dopo avere fatto uso dei servizi igienici e comunque prima di manipolare direttamente i prodotti*
- *Gli addetti con ferite ed escoriazioni eseguono le loro mansioni solo se sono adottate adeguate precauzioni. Se presentano sintomi di malattia, non manipolano il latte o i prodotti derivati*
-



Igiene della vendita e del trasporto

- *La vendita diretta al consumatore avviene nei locali identificati per tale scopo. In caso di vendita nelle manifestazioni pubbliche, occorre adottare adeguate precauzioni per ridurre il rischio di contaminazioni ambientali e da parte degli avventori*
- *I prodotti deperibili sono esposti in vetrine refrigerate e adeguatamente pulite*
- *I mezzi di trasporto o i contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti sono in buone condizioni di manutenzione e pulizia. I prodotti caseari sono trasportati con mezzi di trasporto refrigerati o con contenitori isotermitici in funzione della durata del viaggio*
- *I prodotti sono trasportati confezionati o chiusi in contenitori/involucri in modo da non permettere il contatto con l'ambiente esterno*
-





Dettagli tecnologici, requisiti di sicurezza alimentare ed approfondimenti normativi.....

...segue



Contatti:

CRiPAT – sede operativa Prodotti Agroalimentari Tradizionali presso Distretto sanitario n.02 ASL di Avellino in Via Legniti, 1 - 83024 Monteforte irpino (AV)

[PEC: cripat.av@pec.regione.campania.it](mailto:cripat.av@pec.regione.campania.it)

Tel. : 0825754945/35/63