



LINEE GUIDA DI BUONE PRATICHE DI IGIENE E DI LAVORAZIONE IN ALPEGGIO

Filiera corta *Melodi di*

*Motivazione e
qualificazione del
personale*

*Identità
alpina*

*produzione
tradizionale*

**Valore
culturale e
sociale**

*Prodotti
alimentari
tradizionali* **SOSTENIBILITÀ**

**Mantenimento
delle attività
antropiche**

*Ridotta periodicità
produttiva*

*Condizioni climatiche
e ambientali*

**Riconoscimento
di un valore
aggiunto**

vincoli geografici



LINEE GUIDA DI BUONE PRATICHE DI IGIENE E DI LAVORAZIONE IN ALPEGGIO

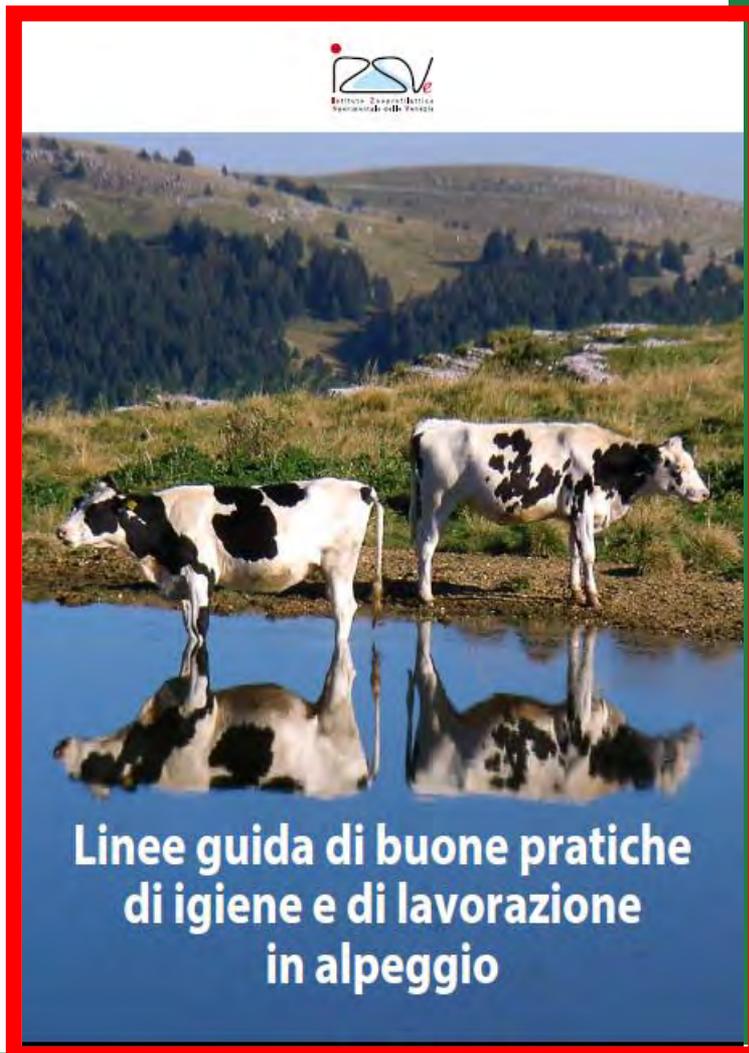
Elementi caratteristici?

Linee guida

Uniformare le prassi di intervento degli operatori e l'attività di controllo

Migliorare le caratteristiche igienico sanitarie dei prodotti di caseificazione

Semplici, pratiche, con prevalente parte iconografica rispetto al testo



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

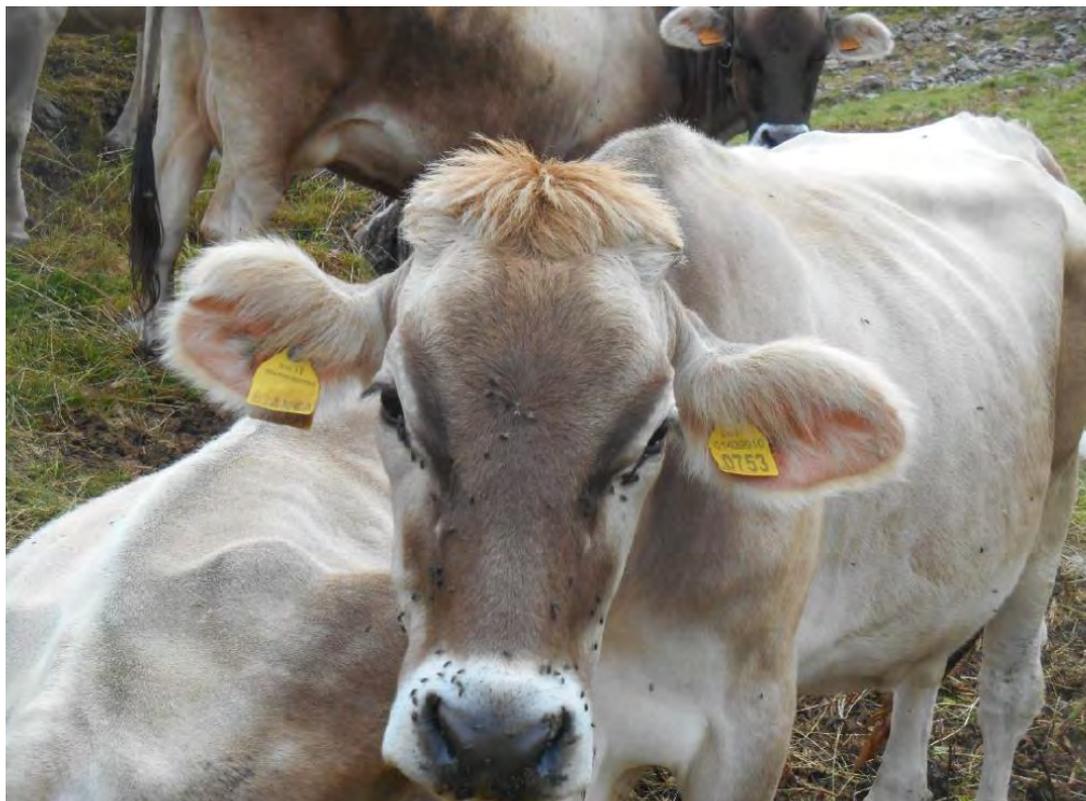


Regione
Lombardia

Identificazione, gestione, sanità, benessere degli animali

Autorizzazione alla movimentazione per la monticazione mediante l'utilizzo delle apposite funzionalità informatizzate

Gli animali devono essere correttamente identificati, dotati di marche auricolari
Comunicare immediatamente al Servizio Veterinario la morte di animali in alpeggio.



Alpeggio

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



Alimentazione e abbeveratoi

Pascolamento

Integrazioni energetiche quando necessario

Le vasche /abbeveratoi, qualora presenti, devono essere in numero sufficiente rispetto agli animali e sottoposte a periodica manutenzione



Requisiti strutturali dei ricoveri

I ricoveri degli animali, quando presenti, devono avere **spazi adeguati e garantire l'igiene e il benessere** degli animali, accessibili e sottoposti a periodica manutenzione

Qualora non presenti, gli animali devono essere governati, garantendo loro condizioni di benessere adeguate.



Sanità e cura degli animali

Gli animali devono essere in buone condizioni di salute e di pulizia

Latte conforme ai criteri di sanità

Trattamenti terapeutici registrati nel registro dei trattamenti e, nel caso in cui l'animale malato non sia di proprietà del conduttore della malga, comunicati al proprietario



Regione
Lombardia

Gestione delle deiezioni

Presenza di adeguate strutture per lo stoccaggio dei liquami e delle deiezioni, di dimensioni compatibili.

Smaltimento delle deiezioni deve avvenire secondo normativa e secondo le buone pratiche agronomiche



Igiene della 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



Igiene della
mungitura

Se è impiegato un carro mungitura deve essere disponibile acqua potabile e deve essere posto in un'area di suolo pulito



Garantire la massima igiene della mungitura e utilizzare acqua potabile per la pulizia delle attrezzature.



Trasporto del latte

Il trasporto del latte dal luogo di mungitura ai locali di stoccaggio e trasformazione può avvenire con idonei contenitori costruiti con materiali ad uso alimentare



I bidoni devono essere 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.



Caratteristiche sanitarie del latte

Possesso dei requisiti sanitari ed igienico sanitari, prima della monticazione, degli animali destinati ad essere munti in alpeggio

Deroghe alle frequenze di campionamento previste durante la permanenza in alpeggio degli animali in lattazione

Rispetto del tempo di sospensione dei farmaci



Stoccaggio del latte

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.



Locali di lavorazione del latte

Requisiti delle pareti , pavimenti e soffitti

Presenza di reti antimosche alle aperture di aerazione



**Requisiti
strutturali e
gestione dei locali
di lavorazione del
caseificio**

- locali di lavorazione del latte
- impianti e attrezzature

Adeguate ed efficace sistema di allontanamento dei fumi attraverso un camino e l'allontanamento dei vapori, se necessario



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

Impianti e attrezzature sottoposti a regolare manutenzione



Gli utensili, compresi i termometri, dopo l'uso devono essere accuratamente lavati e riposti in un luogo pulito così da evitare contaminazioni.



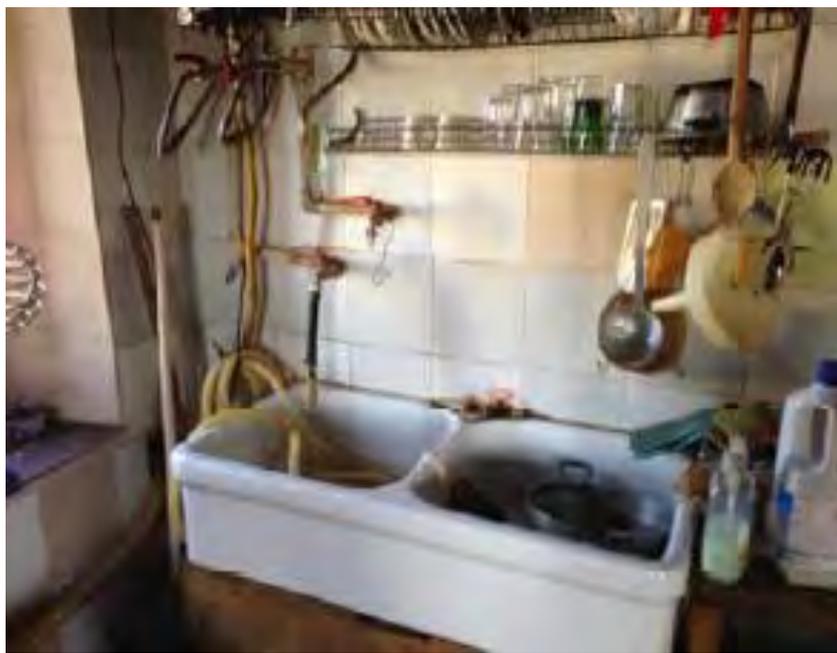
Presenza di almeno un lavello con comando idoneo con acqua calda e fredda



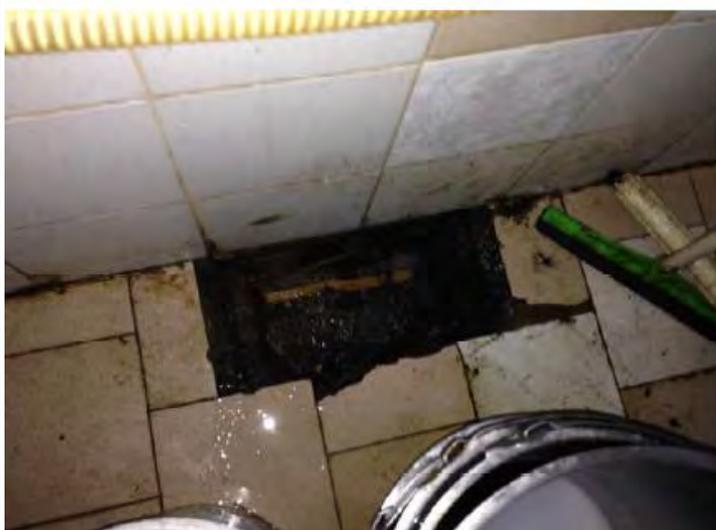
Porte e finestre in materiale resistente e facilmente pulibile nonché realizzate in modo da evitare l'ingresso di animali nocivi



locali puliti, in ordine e privi di materiali e attrezzature in disuso



Pavimenti in materiale facilmente lavabile con inclinazione tale da consentire l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio



Impedire l'ingresso nel locale di lavorazione di altre persone estranee all'attività o di animali



Approvvigionamento idrico

L'approvvigionamento idrico deve garantire caratteristiche di potabilità



Approvvigionamento
idrico

Presenza di una vasca di sedimentazione



Punto di approvvigionamento protetto



Posizionamento di filtri sul punto di presa



Tubi e vasche in materiale atossico e inerte



Protezione e segregazione delle opere di captazione



a

Recinzione della sorgente e interdizione del pascolo a monte, almeno per 100 metri
Integrità delle tubazioni



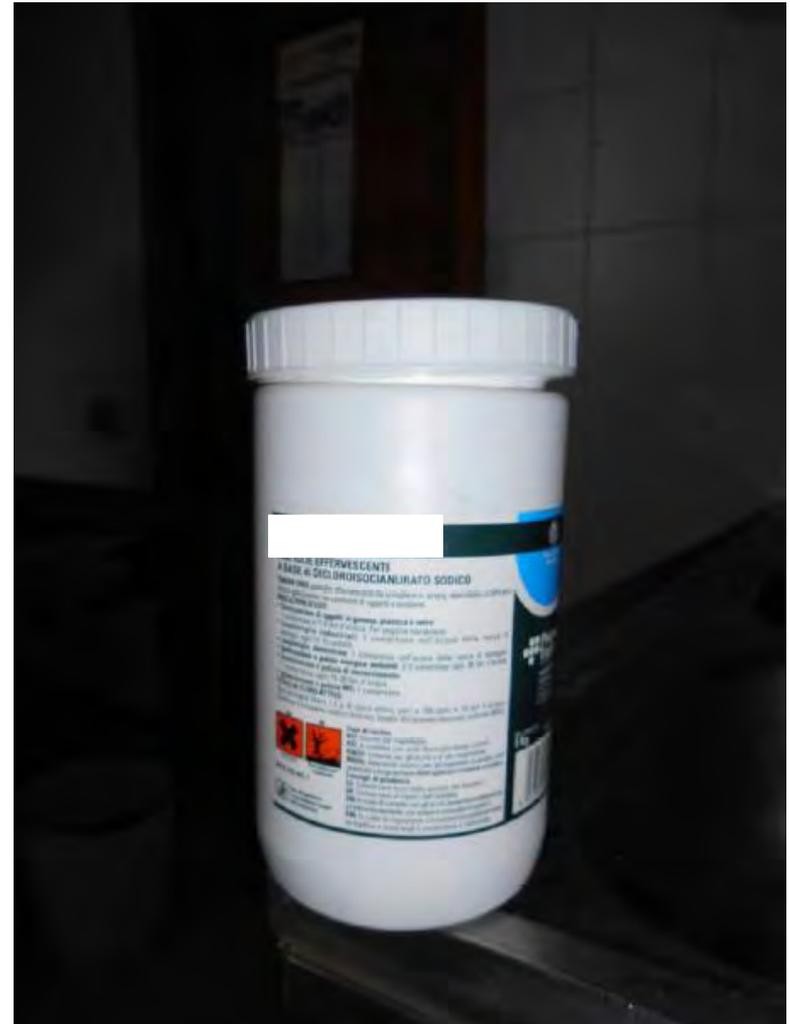
Cisterna di stoccaggio per garantire un sufficiente approvvigionamento e, se condotta potabilizzazione mediante un disinfettante, per garantire un sufficiente tempo di contatto



Se del caso l'installazione di un sistema di potabilizzazione

Manutenzione dei sistemi di clorazione

Manutenzione e regolazione delle pompe di disinfezione



Controllo, manutenzione ed eventuale sostituzione della lampada a raggi u.v., del sistema di clorazione e di tutti i filtri meccanici installati



Pulizia e manutenzione periodica dei filtri
Sostituzione periodica delle lampade UV



Periodica manutenzione dell'attrezzatura prima, durante e dopo la stagione di lavorazione

Registrazione della manutenzione



Comportamento e igiene del personale

Abbigliamento diverso per chi è addetto alla mungitura e chi è addetto alla caseificazione

Il personale addetto alle lavorazioni deve lavarsi frequentemente le mani e comunque prima di manipolare direttamente i prodotti



Formazione

Tutto il personale è tenuto a frequentare specifici corsi di formazione e aggiornamento su tematiche legate alla sicurezza degli alimenti
Il responsabile dell'alpeggio deve addestrare il personale



Conservazione e stagionatura dei prodotti

I locali con caratteristiche tradizionali possono essere ricavati anche in luoghi geologicamente naturali o avere pavimenti o pareti in roccia naturale



Conservazione e stagionatura dei prodotti

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



Tenere sotto controllo i parametri della salatura
Rinnovare la salamoia a intervalli appropriati



Rintracciabilità dei prodotti ed etichettatura

Identificazione del lotto di produzione e apposizione del marchio di identificazione

L'OSA deve individuare che ha fornito gli ingredienti per i prodotti



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

Trasporto e vendita dei prodotti

Rispetto dei requisiti previsti a secondo si tratti di prodotto venduto sfuso, preincartati o previo frazionamento o di prodotti confezionati



Procedure di pulizia e sanificazione

Esecuzione costante di corrette procedure di pulizia e sanificazione

Tutti i prodotti utilizzati sono mantenuti nella loro confezione originale, provvista di etichettatura tale da renderli immediatamente identificabili



Biosicurezza e disinfestazione

Operazioni di pulizia e disinfestazione straordinaria all'inizio della stagione

Rimozione giornaliera di tutti i rifiuti nei locali di lavorazione

Chiusura di tutti i possibili varchi di entrata agli infestanti



Rifiuti e sottoprodotti di origine animale

Il siero di lavorazione deve essere conservato in idonei contenitori, può essere destinato all'alimentazione degli animali presenti in malga



**Rifiuti e
sottoprodotti di
origine animale**

- rifiuti
- siero e sottoprodotti di origine animale

Piano delle analisi sui prodotti finiti

L'operatore deve garantire che gli alimenti da lui prodotti siano conformi ai criteri microbiologici.

Predisporre una piano di analisi in relazione agli alimenti prodotti e alle quantità. Si consiglia di analizzare almeno un prodotto lattiero caseario per tipologia a stagione a rotazione durante gli anni, in particolare privilegiando i prodotti freschi



Registrazioni

Tenere traccia delle situazioni non conformi e delle attività svolte per la loro risoluzione

Definire e descrivere in un documento (vedi scheda tematica “Piano di pulizia e sanificazione”) le modalità di pulizia e i prodotti utilizzati

Analizzare e possibilmente risolvere le cause che hanno portato alla situazione non conforme



Schede tematiche



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



Regione
Lombardia



Grazie

domande?