



Figura 3 - Rischio spore butirriche: ricerca delle cause nelle fasi di insilamento e alimentazione (raccolta, stoccaggio, distribuzione).

3. LOCALI ED ATTREZZATURE

3.1 Lay-out aziendale (logistica del processo)

Nel manuale “Alta Qualità” numero 2 “Manuale dell’Allevatore” pubblicato da Granlatte 2003, si è già fatta un’ampia trattazione della logistica del processo produttivo del latte con particolare attenzione al benessere animale (pagine 9>14 e 33>38)

Per raggiungere gli scopi previsti nel presente documento, ci si riferisce sia alla stalla nel suo complesso sia, più specificamente, agli ambienti in cui avviene il processo di raccolta e conservazione del latte (locali mungitura).

3.2 Identificazione locali ed impianti

I locali dell’allevamento per vacche da latte sono situati in modo tale da essere collegati tra di loro e per garantire alle bovine di seguire il seguente percorso: area di esercizio > area di mungitura > area di alimentazione. Questo tipo di circolazione aiuta a mantenere in piedi le bovine al termine della mungitura. Ciò per permettere al canale di deflusso del latte di chiudersi limitando il contatto con potenziali microrganismi patogeni.

Gli costruttivi relativi ai locali sono stati ampiamente trattati nel manuale “Alta Qualità” numero 2 “Manuale dell’Allevatore” pubblicato da Granlatte