

### 3.6 Elenco dei locali ed impianti presenti in azienda

---

Vedi Manuale dell'Allevatore Granlatte 2003, pagine da pagina 26 a 32.

### 3.7 Elenco delle autorizzazioni sanitarie (ASL) ottenute e conservate in azienda

---

(D.M. 09/05/1991, n° 185)

### 3.8 Eventuali istruzioni, check list, appunti cui rimandare

---

Va citato a esempio, il Documento di valutazione dei rischi richiesto dal D. L.vo 626/94 e vanno conservati i libretti e manuali d'uso e manutenzione delle macchine, componenti macchina mungitrici, serbatoi refrigeranti latte sfuso, schede di collaudo impianti ecc.

## 4. I PRODOTTI UTILIZZATI PER LE OPERAZIONI DI PULIZIA E DISINFEZIONE

### 4.1 Le operazioni

---

Le operazioni di pulizia e disinfezione di attrezzature, impianti e locali, vengono effettuate:

- manualmente: attrezzature di mungitura serbatoi refrigeranti per latte sfuso locali di mungitura e di stoccaggio latte;
- meccanicamente: impianti di mungitura serbatoio refrigerante;
- con attrezzature specifiche: idranti, idropultrici, raschiatori ecc. nelle corsie di passaggio vacche, camminamenti, esterno componenti impianto di mungitura, pavimenti e pareti locale di mungitura sala latte e sala di attesa

Per la effettuazione di tali operazioni vengono impiegati i seguenti prodotti

Pulizia manuale: ...

pulizia meccanica: ...

pulizia con attrezzature specifiche: ...

SCHEDA

PER CIASCUN PRODOTTO

(D.M. 04/04 /1997 e CEE 93/112 )

## 4.2 Nome

### 4.3 Ingredienti, componenti, additivi

### 4.4 Modalità di utilizzo

### 4.5 Modalità di imballaggio

### 4.6 Etichettatura

### 4.7 Modalità di conservazione e scadenza

## 5. ANALISI DEI PERICOLI

### 5.1 L'HACCP

---

#### 5.1.1 Terminologia e definizioni utilizzate nell'autocontrollo per la produzione del latte

La metodologia e l'analisi per l'individuazione dei principali pericoli legati alla produzione del latte viene denominata "H.A.C.C.P" ( Hazard Analysis Critical Control Point).

Il danno, chimico, fisico, biologico, da qualsiasi agente o fattore, che può essere arrecato al latte viene definito "pericolo" .

La probabilità di comparsa del pericolo viene definito "rischio".

Con l'esperienza dei tecnici del settore e quanto riportato in bibliografia si può esprimere una valutazione, attraverso un punteggio, definito indice di pericolo, che porta ad una graduatoria di priorità di interventi di prevenzione.

La responsabilità e l'analisi dei rischi e dei pericoli in un azienda di vacche da latte è del responsabile dell'azienda ma va determinata in collaborazione con tecnici esperti, o da persona da lui delegata.

L'attuazione delle prescrizioni igieniche previste dalla legge e le procedure di prevenzione individuate con l'H.A.C.C.P., sono definite "autocontrollo"

Qualsiasi componente della macchina mungitrice, del serbatoio refrigerante, qualsiasi operazione o manualità che possa creare un pericolo per il latte, viene definito "punto critico" (PC)

Qualsiasi procedura, intervento sui componenti della macchina mungitrice e