

TABELLA C - Rischio			
Pericolo	Limite critico Accettabile nel Latte di massa	a:gravità	b: rischio Probabilità che occorra
Cellule somatiche	< 400.000/ml (1)	3	3
Carica batterica totale	< 100.000/ml	3	2
Sporigeni	Variabile (2)		
% grasso	Variabile (3)		
% proteine	> 2.80 (4)	2	2
Coliformi	Variabile (5)	2	2
Antibiotici	Limiti di legge	3	1
Residui di farmaci			
Insetticidi antiparassitari	Limiti di legge	3	1
Aflatossine M1	< 50 ppt	3	1
Residui sanitizzanti	Limiti di legge	2	1
Residui agenti particellari	Assenza	2	2
Acqua aggiunta	Punto crioscopico < 0,520°C	1	1

zione di latte fresco pastorizzato di alta qualità il limite è peso/volume 3,20%. Per chi destina il latte alla trasformazione il limite è fissato dal caseificio.

5 presenza di coliformi è indice di mancanza di igiene: il limite è fissato dall'acquirente del latte.

Il produttore di latte dovrebbe prevenire i pericoli con un indice pari o > di due. L'indice di pericolo è il risultato ottenuto moltiplicando il rischio per la gravità.

5.1.4 Autocontrollo

Nella pratica, per l'allevatore, l'autocontrollo, consiste nella creazione di un sistema di prevenzioni di pericoli, nella definizione di un sistema di monitoraggio, dei limiti critici ed delle azioni correttive, utilizzando la metodologia della H.A.C.C.P.

Il sistema di prevenzione. Descrive le procedure che l'allevatore deve mettere in atto, per raggiungere gli obiettivi prefissati. Tali procedure saranno più scrupolose e approfondite quanto più i pericoli da prevenire sono gravi.

Il sistema di monitoraggio. Rappresenta un metodo per controllare l'efficienza del sistema di prevenzione. Il confine che divide l'efficienza dall'inefficienza è rappresentato dal limite critico fra conformità o non conformità.

Il produttore di latte, in presenza di

non conformità deve effettuare quegli interventi che mirano a rientrare nei limiti critici. Questi interventi si chiamano, azioni correttive.

Quanto sopra esposto, rappresenta sinteticamente la procedura generica da seguire nei piani di autocontrollo.

Di seguito, con riferimento al sistema macchina mungitrice, verranno proposte procedure preventive e istruzioni operative.

Considerata la diversità e varietà dei componenti delle macchine mungitrici e per evitare informazioni discutibili e contestabili, sono state interpellate tutte le ditte costruttrici e installatrici di macchine mungitrici presenti sul territorio nazionale, per mettere a punto un sistema di manutenzione preventiva dei diversi componenti. Negli allegati sono riportate fedelmente le indicazioni ricevute.

5.2 I rischi

5.2.1 Biologici

5.2.1.1 Virus

5.2.1.2 Batteri

5.2.1.3 Muffe

5.2.1.4 ecc..

5.2.2 Chimici

5.2.2.1 Residui di farmaci

5.2.2.2 Residui di additivi

5.2.2.3 Detersivi

5.2.2.4 Contaminanti ambientali

5.2.2.5 ecc..