


**TABELLA R - Programma di igiene per serbatoi di refrigerazione latte sfuso**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Tipo di trattamento | Lavaggio CIP (Cleaning In Place): lavaggio a ricircolo di linee del latte, gruppi di mungitura, vaso misuratore, vaso terminale linea di trasferimento   |
| Prodotti            | Doppia azione detergente sanificante . detergente su grasso e proteine disinfettante azione microbica<br>Disincrostante prodotti a base di acido fosforico, nitrico,.. per asportare sporco e pietra da latte  |
| Procedure           | -Sanificante - pre risciacquo per 08 minuti con acqua a temperatura non superiore a 30° C per rimuovere lo sporco grossolano<br>-Trattamento a ricircolo con prodotto alcalino (0,5 - 1 %) alla temperatura di 60°C per un tempo di contatto di 20 minuti<br>-Risciacquo finale con acqua potabile per almeno 12 minuti (fino a pH neutro)<br>-Disincrostante-pre risciacquo per 08 minuti con acqua a temperatura non superiore a 30°C per rimuovere lo sporco grossolano<br>-Immettere nella vasca alla temperatura di 55 ° C fino alla copertura pala agitatore<br>- Aggiungere un prodotto disincrostante acido, ad una concentrazione di 1,5 % . Dopo aver chiuso il coperchio avviare l'agitatore alla velocità prevista per il lavaggio . Durata 20 minuti<br>- Scaricare la soluzione<br>- Effettuare risciacquo finale con acqua potabile per almeno 12 minuti (fino a pH neutro) |
| Frequenza           | - Procedura Sanificante- dopo ogni ritiro latte, escluso quando si effettua il trattamento acido<br>- Procedura Disincrostante - settimanale, - sostituire il trattamento sanificante della sera con il trattamento disincrostante in relazione alla durezza dell'acqua - se < 12°F, una volta /settimana; se 12 - 18° F, due volte /settimana, se > 18 °F 3 volte /settimana  |
| Autocontrollo       | Durante il lavaggio controllare la temperatura dell'acqua<br>Verificare che, durante il lavaggio, il cloro attivo nella soluzione non sia inferiore a 250 ppm<br>Dopo ogni ciclo di lavaggio verificare<br>Pulizia della superficie interna del serbatoio  |
|                     | Assenza di odori anomali   |
|                     | Assenza di acqua residua nelle condutture  |
|                     | Efficacia del risciacquo controllando il pH  |
|                     | Controllare la taratura del termometro   |
|                     | Il serbatoio deve essere proporzionato alla quantità di latte prodotta<br>Il latte prodotto deve essere portato alla temperatura di 4°C entro due ore dal termine mungitura  |
| Misure correttive   | Ripetere il trattamento  |
| Misure di sicurezza | Conservare i prodotti chimici in ambienti provvisti di vasche di contenimento, al riparo dalla polvere, dal gelo, e dal calore<br>In fase di utilizzo, non miscelare mai i prodotti acidi, con quelli alcalini<br>Tenere i contenitori dei prodotti alcalini e di quelli acidi in contenitori completamente separati<br>Indossare indumenti di protezione (guanti occhiali, maschere, stivali,..) quando si maneggiano prodotti acidi e alcalini<br>Richiedere e leggere attentamente le schede di sicurezza e tecniche prima del loro utilizzo  |