

Allegato B:

Documento di indirizzo per la individuazione dei requisiti igienico strutturali essenziali negli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari soggetti ad obbligo di notifica sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda

Obiettivi del documento

Definire per tali stabilimenti i requisiti minimi essenziali in grado di mantenere un elevato livello di protezione della salute umana nel rispetto della flessibilità produttiva e della tracciabilità di filiera dei caseifici che utilizzano il latte prodotto nella propria azienda

Premesse

La Regione Liguria individua in 30 UBE (Bovini adulti o ovicaprini equivalenti) il numero di animali di una azienda primaria la cui produzione di latte crudo costituisce la quantità utile a definire un'attività marginale, localizzata e ristretta nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti lattiero caseari.

Tipologie soggette a notifica e registrazione

In deroga all'obbligo di riconoscimento sono considerati stabilimenti soggetti a notifica per la registrazione ai sensi dell'art. 6 del reg. (CE) n. 852/2004 le seguenti tipologie di caseifici che utilizzano il latte prodotto in azienda:

1. Caseifici che trasformano annualmente e unicamente la quantità di latte crudo prodotto nell'azienda primaria correlata con un massimo di animali in produzione (bovini e/o ovicaprini) pari o inferiore a 30 UBE iscritti in BDN con i vincoli di cui alla tabella sottoriportata
2. Caseifici che trasformano annualmente e unicamente il latte crudo prodotto nell'azienda primaria correlata con un numero di animali in produzione (bovini e/o ovicaprini) superiore a 30 UBE iscritti in BDN con i vincoli di cui alla tabella sottoriportata

Tabella: Vincoli

Tipologia caseifici	Limite produttivo	Ambito commercializzazione	Destinazione = < 30 UBE	Quantità eccedente 30 UBE
1	Latte crudo da n° eguale o < 30 UBE/anno	Provincia e Province limitrofe	Nessun vincolo	
2	Latte crudo da n° > 30 UBE/anno	Provincia e Province limitrofe	Nessun vincolo	consumatore finale

L'obbligo del riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004 sussiste nel caso di un ambito di commercializzazione diverso e/o destinazione diversa della produzione rispetto alla sopra riportata tabella.

REQUISITI GENERALI

Gli operatori del settore alimentare che eseguono la produzione di prodotti lattiero caseari per la successiva distribuzione rispettano i requisiti generali in materia di igiene di cui agli Allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

REQUISITI SPECIFICI

Mungitura

La produzione primaria di latte crudo e le operazioni di mungitura devono avvenire nel rispetto dei requisiti stabiliti alla sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) n. 853/2004.

In prossimità dell'area di mungitura deve essere disponibile un punto di erogazione dell'acqua attrezzato con sapone e carta asciugamani per consentire il lavaggio delle mani dell'operatore. E' consentita la mungitura manuale alla posta.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

07/07/2011
 (Dott.ssa Elena Nicotia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Produzioni Agroalimentari - Servizio

12/7/2011
 (Dott. Franco Formigoni)

Data - IL SEGRETARIO

15/07/2011

SERVIZIO STAFF CENTRALE
 E SERVIZI GIUNTA
 P.
 ISTRUTTORE
 (Patrizia Dallasta)

Locale deposito latte e lavaggio attrezzature di mungitura

Il deposito refrigerato del latte ed il lavaggio delle attrezzature di mungitura deve avvenire di norma in reparti appositi e separati all'interno del locale di caseificazione (trasformazione del latte) o in specifico locale ben separato dal ricovero degli animali.

Il locale anzidetto deve presentare pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili, essere costruito in modo da impedire l'ingresso di animali infestanti, con punto di erogazione di acqua per il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature di mungitura e dispositivi per il lavaggio delle mani degli operatori.

E' consentito che il deposito refrigerato del latte ed il lavaggio delle attrezzature di mungitura avvenga nel locale di trasformazione del latte nei casi in cui, in presenza di limitate produzioni di latte crudo, il fatto non costituisce rischio di contaminazione crociata per le sostanze alimentari, in questi casi il lavaggio delle attrezzature deve comunque avvenire in tempi diversi dalla lavorazione del latte ed in assenza di prodotti alimentari esposti. Le modalità di effettuazione di tali operazioni e le azioni di prevenzione delle contaminazioni messe in atto dagli operatori devono essere descritte nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

Aree esterne al caseificio

La pavimentazione delle aree antistanti gli ingressi al caseificio devono essere realizzate in materiale solido, quale cemento o pietra o altro materiale, al fine di risultare di facile pulizia per il mantenimento in adeguate condizioni di igiene.

Servizi igienici

I servizi igienici devono essere dotati di lavabi dotati di rubinetto azionabile non manualmente, acqua corrente calda e fredda, attrezzati con erogatore di sapone e asciugamani a perdere e non devono comunicare direttamente con il locale di lavorazione.

E' consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione nei seguenti casi:

- in assenza di impiego di personale dipendente
- l'abitazione sia situata nelle immediate vicinanze del caseificio

Spogliatoio

E' richiesta, di regola, la presenza di un locale adibito a spogliatoio in prossimità dell'ingresso del caseificio al fine di consentire all'operatore di indossare indumenti e calzature pulite e lavarsi le mani prima di iniziare la attività di trasformazione.

Detto locale deve essere attrezzato con armadietti per la custodia degli abiti civili e delle calzature personali separatamente dagli indumenti e dalle calzature pulite da indossare nel caseificio e di lavabo dotato di acqua calda e fredda, materiale per lavarsi le mani e sistema igienico di asciugatura.

E' derogata la presenza del lavabo per il lavaggio delle mani nel locale spogliatoio e a tale scopo può essere utilizzato il lavabo presente nel locale di lavorazione del latte nei casi di lavorazione di piccoli quantitativi di latte.

Nel caso di vincoli oggettivi che impediscano di ricavare un vero e proprio locale spogliatoio e a condizione che non sussistano e non derivino rischi per l'igiene delle produzioni, è consentito, in alternativa, l'utilizzo di una zona/area filtro all'interno del locale di lavorazione, delimitata funzionalmente, ove gli addetti al laboratorio possano quanto meno cambiare le calzature e indossare abbigliamento da lavoro adeguato prima di accedere alle lavorazioni.

Lavorazione del latte

Caratteristiche progettuali

Deve essere garantito:

- la completa separazione fisica tra locale lavorazione e ricoveri degli animali (non sono consentiti tra i due locali porte o finestre apribili)
- I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
- i locali del caseificio devono essere nettamente separati dai locali di civile abitazione, nel caso fossero adiacenti gli uni agli altri deve essere presente almeno un locale intermedio con funzione di filtro.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali e funzionali:

- pavimenti in materiale facilmente lavabile; la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio delle acque di lavaggio verso chiusini dotati di sifone e protetti da griglia

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. ssa Elena Nicotia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Produzioni Agroalimentari - Servizio

(Dott. Franco Fomigoni)

Data - IL SEGRETARIO

250724

SETTORE STAFF CENTRALE
E SERVIZI GIUNTA
P. C.
L'ISTRUTTORE
(Patrizia Dallasta)

- pareti rivestite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- soffitti e coperture facili da pulire che evitino l'accumulo di polvere e caduta di particelle;
- porte e finestre in materiale resistente, facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- reti antimosche alle finestre e alle altre aperture che possono essere tenute eventualmente aperte durante le lavorazioni
- un lavabo o una vasca di dimensioni sufficienti a consentire il lavaggio delle attrezzature, dotata di erogazione di acqua calda e fredda; tale attrezzatura deve sempre essere dotata di erogatore di sapone e asciugamani a perdere, rubinetteria non azionabile a mano
- se del caso, deve essere presente un sistema di eliminazione dei fumi/vapori mediante camino/cappa/aspiratore avente caratteristiche adeguate al corretto smaltimento dei fumi e dei vapori prodotti
- un refrigeratore del latte nei casi in cui il deposito del latte crudo non avvenga in locale separato con le caratteristiche previste e qualora necessario

qualora la pulizia delle attrezzature di mungitura non avvenga in separato locale, il locale di lavorazione deve essere attrezzato con adeguati dispositivi per il lavaggio e la disinfezione di tali attrezzature, in questo caso, ad eccezione dei casi trattati nel capitolo "Locale deposito latte e lavaggio attrezzature di mungitura", tali dispositivi devono essere posizionati in modo tale da non costituire un rischio di contaminazione per le lavorazioni del caseificio ed essere distinti da quelli utilizzati per il lavaggio delle altre attrezzature utilizzate per la trasformazione del latte;

- frigorifero per la conservazione dei formaggi finiti freschi (se del caso)
- qualora il latte crudo sia trasferito nel caseificio all'interno di secchi/bidoni questi non devono essere fonte di contaminazione per il locale di caseificazione

Deposito ingredienti e materiale confezionamento e materiale di pulizia

Si richiedono

- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica del sale, caglio, altri ingredienti
- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica del materiale di confezionamento
- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica delle attrezzature e dei prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature.

Stagionatura

Può avvenire all'interno del locale di lavorazione del latte purché effettuata all'interno di appositi ed adeguati armadi di stagionatura o in specifici locali di stagionatura.

Qualora vengano utilizzati locali specifici questi devono essere dotati di pavimenti, pareti e soffitti facili da pulire (ad esempio piastrellati, verniciati o intonacati); è ammesso il materiale lapideo grezzo per soffitti ed eventualmente per zone di pareti non a contatto con gli alimenti purché tali zone siano sottoposte a manutenzione periodica mediante spazzolatura, de ragnatura e successiva eliminazione del materiale di risulta di queste operazioni

Le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti devono essere tenute costantemente pulite.

L'utilizzo di scaffali in legno è consentito previa periodica manutenzione, spazzolatura, pulizia e successiva eliminazione del materiale di risulta di queste operazioni

Qualora il locale/luogo di stagionatura si trovi in locali o costruzioni non direttamente adiacenti il locale di lavorazione, il trasferimento dei formaggi deve avvenire mediante procedure e/o dispositivi che garantiscano il controllo delle contaminazioni.

La conservazione dei formaggi già stagionati può avvenire all'interno del locale di lavorazione qualora siano adottate procedure che evitino la contaminazione crociata fra prodotto finito e materie prime (ad es. utilizzo di appositi armadi climatizzati).

Locale di deposito prodotto finito e di confezionamento

E' richiesta la presenza di un locale di deposito e di confezionamento dei prodotti finiti.

Qualora le dimensioni del locale di trasformazione lo consentano e/o la quantità di materia prima trasformata giornalmente sia effettivamente contenuta ed in assenza di rischi di contaminazione, può essere consentito di effettuare tutte le attività produttive in unico locale (lavorazione del latte, cagliatura, maturazione, deposito e confezionamento dei prodotti finiti).

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

[Signature]
(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Produzioni Agroalimentari - Servizio

[Signature]
(Dott. Franco Formigoni)

Data - IL SEGRETARIO

15.07.2011
[Signature]

13/7/2011
[Signature]

SETTORE STAFF CENTRALE
E SERVIZI GIUNTA
P..... C..... C.....
ISTRUTTORE
(Patrizia Dallasta) *[Signature]*

SCHEMA N. NP/12053
DEL PROT. ANNO 2011

REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Dipartimento Salute e Servizi Sociali
Veterinaria e Sanità animale - Ufficio

servizi igienici	Ammessi in abitazione alle condizioni espresse.	Ammessi in abitazione alle condizioni espresse
spogliatoio	Ammissa zona/filtro delimitata funzionalmente Amnesso lavabo per lavaggio mani in locale lavorazione	locale spogliatoio specifico (non ammissa zona filtro delimitata funzionalmente)
Lavorazione Latte	X	X
Deposito Ingredienti - materiali di confezionamento - materiale di pulizia	X	X
Stagionatura	X	X
Locale di deposito e confezionamento prodotti finiti	Amnesso nel locale di trasformazione	locale deposito prodotto finito che può coincidere con locale di confezionamento (*)
Locale/area spedizione	Ammissa area nel locale di trasformazione	Locale di spedizione (**)
Approvvigionamento idrico potabile	X	X

* è amnesso effettuare anche l'attività di confezionamento nel locale di trasformazione nei casi in cui per le dimensioni del locale, l'entità delle lavorazioni e l'assetto organizzativo è controllato il rischio di contaminazione

** può coincidere con il locale deposito/confezionamento

FINE TESTO

ATTESTO che la presente COPIA, ricavata su n. 13 pagine da me singolarmente firmate, È CONFORME ALL'ORIGINALE e gli atti.
Genova, il 9 AGO 2011



L'ISTRUTTORE
(Patrizia Dallesta)

Patrizia Dallesta

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

07/07/2011
[Signature]
(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Produzioni Agroalimentari - Servizio

13/7/2011
[Signature]
(Dott. Franco Formigoni)

Data - IL SEGRETARIO

15/07/2011
[Signature]