

PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA AGRICOLA DI PRODUZIONE

Azienda:

Registrazione ai sensi dell'art.11 del DPR 54/97 n.	
Autorizzazione sanitaria ai sensi dell' art. 2 Legge 283/62 n.	
N. addetti	
Potenzialità di latte crudo venduto al giorno	
Codice ASL	

Responsabile dell'Autocontrollo:



Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.1 del 29 08 2005 Pag. 2 di 16
----------	---	--

INDICE

1. SCOPO		3
2. CAMPO DI APPLICAZIONE		3
3. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI		4
4. TERMINI E DEFINIZIONI		5
5. DIAGRAMMA DI FLUSSO		6
6. PIANO AUTOCONTROLLO		7
7. NORME IGIENICO SANITARIE PER LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI LATTE CRUDO		10
7.1 PROCEDURA DEI TEMPI E DELLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E VENDITA DEL LATTE CRUDO		11
8. PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE		13
8.1 PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI		14
8.2 PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE		14
9. PROCEDURA INTERVENTI DISINFESTAZIONE		15
10. IGIENE E FORMAZIONE DEGLI OPERATORI		16

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.1 del 29 08 2005 Pag. 3 di 16
----------	---	--

1. SCOPO

Il presente documento integra il Manuale per la Rintracciabilità per quanto riguarda le procedure eseguite dall'azienda di produzione di latte al fine di assicurare al consumatore la salubrità e la conformità qualitativa del LATTE CRUDO commercializzato.

Il presente documento definisce quindi le attività di controllo messe in atto al fine di prevenire i pericoli di carattere igienico sanitario specifici della produzione di latte crudo legati alle fasi di:

- mungitura
- conservazione
- vendita senza confezionamento (direttamente in recipienti di proprietà dell'acquirente)

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

L'applicabilità del presente documento è relativa al processo di produzione del latte e alla vendita diretta nell'azienda agricola.

Allegati e documentazione:

- Piano analitico
- Esiti analitici
- Scheda di registrazione delle temperature
- Piantina con ubicazione trappole e esche
- Schede tecniche/sicurezza di:
 1. prodotti pulizia e disinfezione mammelle
 2. prodotti per la sanificazione
 3. prodotti per la disinfestazione
- Attestati partecipazione a corsi di formazione

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.1 del 29 08 2005 Pag. 4 di 16
----------	---	--

3. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

Regio Decreto 9 maggio 1929, n. 994 – Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo umano diretto

Legge 9 febbraio 1963, n. 59 – Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti

Legge 30 aprile 1962, n. 283 – Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della Legge 283/62, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Legge Regionale 24 giugno 1988, n. 34 – Norme in materia di sanità pubblica veterinaria: istituzione, organizzazione e funzionamento dei servizi di medicina veterinaria

Legge 3 maggio 1989, n. 169 – Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

Decreto Ministero Sanità 9 maggio 1991, n. 185 – Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità”

Circolare Ministero Sanità 3 dicembre 1991, n. 24 – Legge 3 maggio 1989, n. 169, concernente la disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi derivati di applicazione- che consente la vendita di latte crudo direttamente dal produttore al consumatore nel solo caso in cui le bovine lattifere si trovino di fatto nelle condizioni minime previste dalla Circolare medesima.

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni – Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54 – Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 – Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l’igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) 18 dicembre 1997, n.2597 – Disposizioni complementari dell’organizzazione dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per quanto riguarda il latte alimentare

Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228 – Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell’art. 7 della Legge 5 marzo 2001, n. 57

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.1 del 29 08 2005 Pag. 5 di 16
----------	---	--

Decreto D.G. Sanità 21 marzo 2003, n. 228 –Procedure per l’attuazione dei controlli sul latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato alta qualità ai sensi del Decreto Ministero Sanità 9 maggio 1991, n. 185

Legge Regionale 4 agosto 2003, n. 12 –Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica

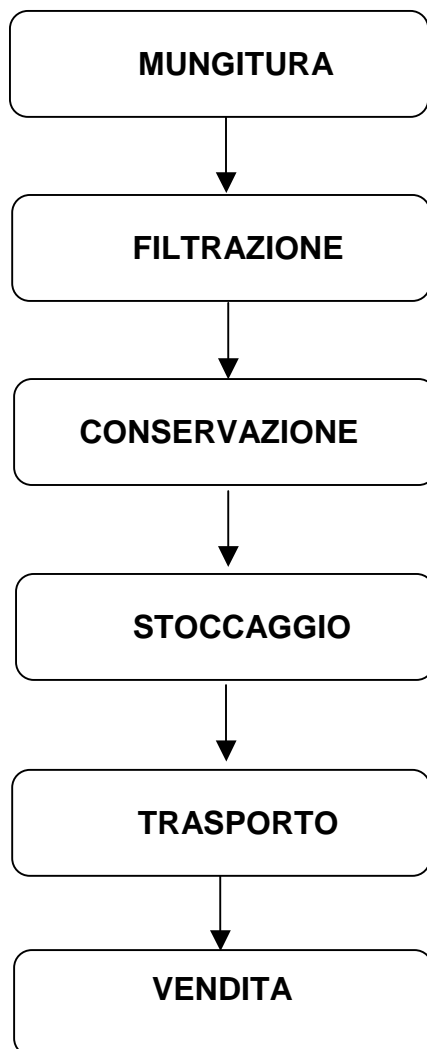
Circolare D.G. Sanità 17 novembre 2004, n. 39 –Linee guida ed istruzioni operative relative alla vendita di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale

Circolare D.G. Sanità 24 maggio 2005 n. 20 –Circolare regionale 17 novembre 2004, n. 39 – Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell’azienda agricola di produzione.

Circolare D.G. Sanità 20 luglio 2005 n.35416 –Circolare regionale 17 novembre 2004, n. 39 – Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell’azienda agricola di produzione e n.20/SAN del 24 maggio 2005 di pari oggetto.

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Azione correttiva	Intervento da attuare quando i risultati del monitoraggio indicano una perdita di controllo, cioè una non conformità rispetto a quanto previsto dal piano di autocontrollo e dalle norme di corretta prassi igienica
Contaminazione	Introduzione di microrganismi, di agenti chimici o fisici che possono alterarne la sicurezza e l’integrità del prodotto
Controllo	Conduzione di operazioni atte a mantenere la situazione all’interno di limiti e standard prefissati
Igiene	Insieme delle misure necessarie ad assicurare la sicurezza dell’alimento
Infestazione	Annidamento e sopravvivenza di animali infestanti (ratti, blatte, formiche, mosche, ecc.) negli ambienti, attrezzature, alimenti
Limite critico	Valore che determina l’accettabilità o meno di un parametro di controllo
Microrganismi	Organismi invisibili ad occhio nudo (batteri, muffe, lieviti e virus)
Monitoraggio	Sequenza pianificata di osservazioni e/o registrazioni dei parametri di controllo di un punto critico
Patogenicità Pericolo	Capacità di un agente chimico, fisico o biologico di causare malattie Qualsiasi agente, di natura chimica, fisica e/o biologica, che possa causare un danno alla salute del consumatore
Punto critico	Fase in cui può verificarsi una contaminazione
Punto critico di controllo (CCP) Rischio	Fase in corrispondenza della quale sia possibile eliminare un pericolo o ridurlo entro limiti accettabili Probabilità di effettiva presenza di un pericolo
Salubrità	Proprietà di un alimento di non generare stati patologici al consumatore
Data di scadenza	E’ la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, stabilite dal produttore; viene indicato anche con la dicitura “Da consumarsi entro” seguita dalla data

5. DIAGRAMMA DI FLUSSO

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.10 del 29 08 2005 Pag. 7 di 16
----------	---	---

6. PIANO AUTOCONTROLLO

Fase	Pericolo	Tipo Pericolo	Cause	Prevenzione	CCP
<i>Alimentazione</i>	Presenza di aflatossine nel latte	Chimico	Presenza di aflatossine negli alimenti	Certificazione del prodotto acquistato	
<i>Preparazione impianto e tank stoccaggio</i>	Annacquamento del latte e/o contatto con sostanze detergenti e sanitizzanti	Fisico/chimico	Presenza di acqua e/o residui di sanificanti nell'impianto	Verifica visiva quotidiana di effettivo svuotamento e pulizia del tank e dell'impianto	
	Contaminazione del latte	Microbiologico	Mancata pulizia	Pulizia accurata	
<i>Pulizia delle mammelle</i>	Mastite	Microbiologico	Presenza di patogeni in mammella	Verifica n. cellule somatiche e stato della mammella	
			Mancato riconoscimento o maltrattamento di capezzoli danneggiati o anomali	Movimenti idonei e osservazione con attenzione particolare ai capezzoli	
			Infezione proveniente da animali munti con lo stesso gruppo	Mungitura dei capi per ultimi o con sistema separato	
	Presenza di antibiotico nel latte o colostro	Chimico	Mancato riconoscimento capi trattati e puerpere	Identificazione e separazione dei capi e mungitura per ultimi Registro trattamenti	

continua

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.10 del 29 08 2005 Pag. 8 di 16
----------	---	---

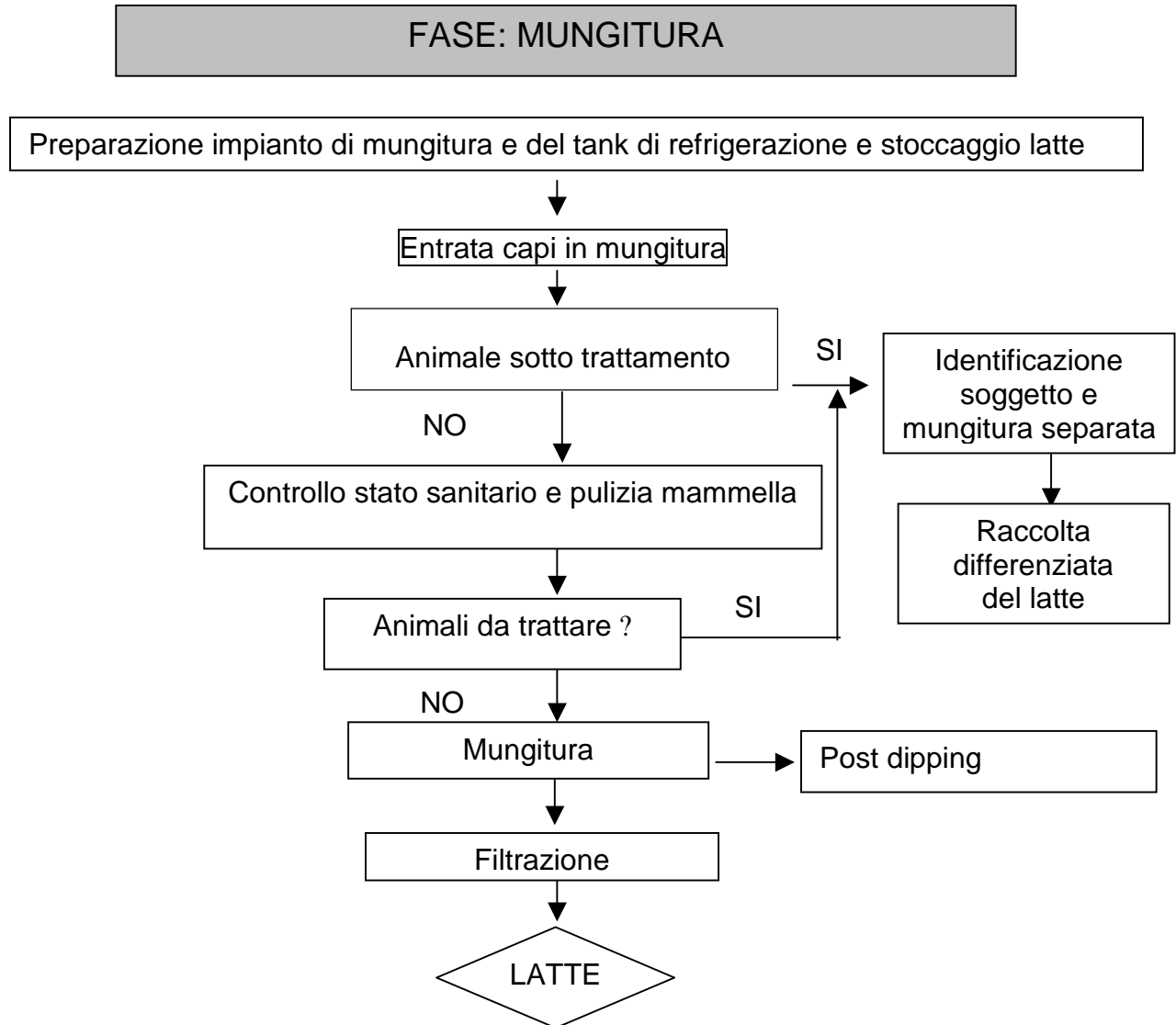
Fase	Pericolo	Tipo Pericolo	Cause	Prevenzione	CCP
<i>Mungitura</i>	Contaminazione del latte	Microbiologico Chimico	Gruppo o impianto di mungitura non pulito	Verifica effettuazione ed efficacia cicli lavaggio Sostituzione periodica delle parti usurabili (guarnizioni, etc...)	
	Mastite	Microbiologico	Fluttuazioni di vuoto nell' impianto	Controllo periodico del corretto funzionamento dell' impianto	
			I gruppi restano attaccati più o meno del tempo necessario	Controllo della durata della mungitura e verifica dell'effettivo svuotamento della mammella Post-dipping	
<i>Filtrazione</i>	Contaminazione microbiologica del latte	Microbiologico	Contatto del latte con filtro non pulito	Sostituzione filtri ad ogni munta	
	Residui agenti particellari	Chimico Biologico	Filtro non idoneo		
<i>Refrigerazione e stoccaggio</i>	Contaminazione del latte	Microbiologico	Sviluppo microflora se la refrigerazione non è efficace ed immediata	Controllo funzionamento corretto del tank	<u>CCP</u>
			Contatto del latte con superfici sporche	Lavaggio adeguato del frigo	
	Acidificazione del latte	Chimico	Sviluppo di microrganismi per mancato o insufficiente raffreddamento del latte	Verifica dei tempi e delle temperature Taratura del termometro	

continua

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev.1.10 del 29 08 2005 Pag. 9 di 16
----------	---	---

Fase	Pericolo	Tipo Pericolo	Cause	Prevenzione	CCP
<i>Trasporto</i>	Contaminazione del latte	Microbiologico Chimico	Contatto del latte con superfici sporche	Verifica effettuazione ed efficacia cicli lavaggio pompe, tubature, bidoni	
	Acidificazione del latte	Chimico	Sviluppo di microrganismi per durata del trasporto	Verifica dei tempi e delle temperature	
<i>Vendita</i>	Contaminazione del latte	Microbiologico Chimico	Contatto del latte con superfici sporche	Verifica effettuazione ed efficacia cicli lavaggio serbatoio per la vendita	
	Acidificazione del latte	Chimico	Sviluppo di microrganismi per insufficiente raffreddamento del latte	Verifica dei tempi e delle temperature	<u>CCP</u>

7. NORME IGIENICO SANITARIE PER LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI LATTE CRUDO



Si evitano tutti i lavori, che influenzano negativamente la qualità igienica del latte sia durante la mungitura che immediatamente prima.

Prima della mungitura viene eseguito un controllo dello stato generale della mammella dell'animale; gli animali con sospetti o accertati stati patologici o sottoposti a trattamenti farmacologici sono identificati, registrati sull'apposito registro, munti separatamente e il loro latte viene raccolto ed eliminato.

Segue un'eventuale detersione dei capezzoli con carta o con salviette monouso con sanificante approvato e l'eliminazione con il controllo visivo dei primi getti.

Si procede all'attacco e allo stacco dei gruppi evitando la sovramungitura.

Si effettua un'eventuale post dipping con prodotto approvato immediatamente dopo la mungitura. Il Responsabile dell'autocontrollo conserva le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati nelle operazioni di pulizia delle mammelle.

Il latte è filtrato solo con filtri idonei e puliti, non si usano garze o tessuti filtranti.

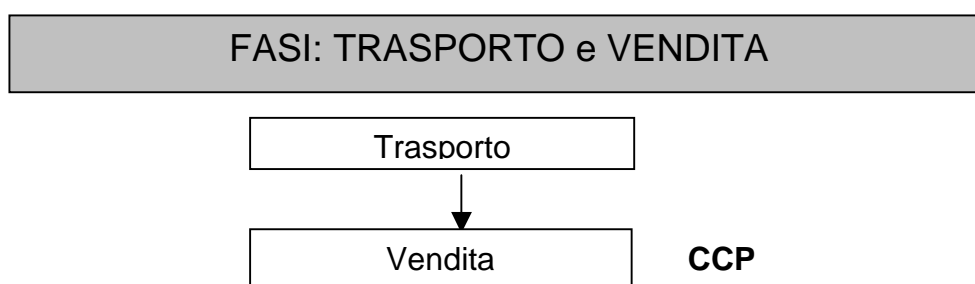
Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 11 di 16
----------	---	---

7.1 PROCEDURA DEI TEMPI E DELLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E VENDITA DEL LATTE CRUDO

FASE: STOCCAGGIO **CCP**

Lo stoccaggio refrigerato nel tank ha durata massima di 48 ore.

La temperatura di stoccaggio è di massimo 4 °C e viene verificata almeno giornalmente mediante verifica visiva del display. Settimanalmente si verifica che la temperatura letta sul display sia corretta, misurando la temperatura del latte con termometro manuale e si compila l'apposita scheda.



Il trasporto dal tank al serbatoio di vendita è effettuato con appositi pompe, tubature o bidoni e ha breve durata.

La vendita del latte crudo viene effettuata direttamente dal tank di refrigerazione mediante spillatura da apposito rubinetto in recipienti di proprietà dell'acquirente oppure tramite appositi serbatoi/distributori direttamente in recipienti di proprietà dell'acquirente.

L'acquirente non può entrare nel locale del tank.

La temperatura di conservazione nel serbatoio di vendita è di massimo 4°C e viene verificata almeno giornalmente mediante verifica visiva del display. Settimanalmente si verifica che la temperatura letta sul display sia corretta, misurando la temperatura del latte con termometro manuale e si compila l'apposita scheda.

Il serbatoio di vendita viene riempito all'inizio dell'attività di commercializzazione giornaliera ed è svuotato alla fine; il latte ancora presente nel serbatoio viene eliminato o riportato nel tank di stoccaggio.

VERIFICA ISPETTIVA

Il responsabile dell'autocontrollo verifica settimanalmente con registrazione su apposita scheda le temperature dei display con un termometro manuale. In caso di scostamento permanente tra il valore impostato e il valore misurato con termometro di più di 2°C, viene richiesto un intervento di manutenzione.

CONTROLLO ANALITICO:

Vengono effettuati campioni di latte per la ricerca della carica batterica con le frequenze previste dal piano analitico

DOCUMENTAZIONE

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 12 di 16
----------	---	---

Risultati esiti analisi latte di massa

Schede registrazione temperature

PROCEDURA DI TARATURA TERMOMETRO MANUALE

modalità	FREQUENZA
Immersione della sonda in acqua e ghiaccio e verifica della lettura della temperatura a 0°C Immersione della sonda in acqua in ebollizione e verifica della lettura della temperatura a 100°C	Trimestrale
Confronto della lettura con termometro tarato dall'ARAL	Annuale

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 13 di 16
----------	---	---

8. PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE

Le fasi di pulizia e disinfezione prevedono:

- (per le attrezzature) smontaggio delle parti non facilmente raggiungibili dal detergente o sanificante
- asportazione meccanica dei residui grossolani con acqua fredda (T min=10°C) e attrezzi idonei (spazzole, spatole, scovoli)
- detersione: lavaggio con soluzione di acqua calda (T min=50°C, salvo prescrizioni produttore del detergente) e prodotto detergente, dosato correttamente secondo le indicazioni in etichetta o della scheda tecnica
- risciacquo con abbondante acqua
- applicazione del disinfettante/sanificante*: lavaggio in modo uniforme delle superfici o ammollo con soluzione di acqua calda (T min=50°C, salvo prescrizioni produttore del disinfettante/sanificante) e prodotto disinfettante/sanificante dosato correttamente secondo le indicazioni in etichetta o della scheda tecnica, rispettando i tempi di contatto
- risciacquo con abbondante acqua
- eventuale asciugatura con carta a perdere

*Nel caso in cui si utilizzano soluzioni SANIFICANTI la fase di detersione può essere evitata.

Tutto il materiale utilizzato per la pulizia come spazzole, spatole, scovoli ecc... sono da lavare e disinfettare al termine delle operazioni di pulizia effettuando una fase di ammollo in soluzione sanificante e abbondante risciacquo.

VERIFICA ISPETTIVA

Il responsabile dell'autocontrollo verifica visivamente, all'inizio di ogni ciclo di produzione e vendita, che le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature siano soddisfacenti

CONTROLLO ANALITICO:

Vengono effettuati, sulle superfici sanificate, tamponi superficiali per la ricerca dei coliformi, batteri indice di igiene, con le frequenze previste dal piano analitico

DOCUMENTAZIONE

Risultati esiti analisi tamponi superficiali

Schede tecniche/sicurezza di tutti i prodotti sanificanti utilizzati nelle operazioni di sanificazione

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 14 di 16
----------	---	---

8.1 PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

LOCALE	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
SALA ATTESA	Allontanamento liquami	Ad ogni mungitura
SALA MUNGITURA		
Pavimenti	Detergenza	Giornaliera
Pareti	Detergenza	Giornaliera
LOCALE STOCCAGGIO LATTE		
Pavimenti	Detergenza	Ad ogni svuotamento tank
Pareti	Detergenza	Settimanale
LOCALE VENDITA		
Pavimento	Detergenza	Giornaliera
Pareti, porte, finestre	Detergenza	Ogni 15 giorni
SERVIZI IGIENICI/SPOGLIATOI		
Pavimenti	Sanificazione	Giornaliera
WC, lavamani	Sanificazione	Giornaliera
Pareti	Sanificazione	Settimanale
Armadietti	Detergenza	Ogni 15 giorni

8.2 PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE

ATTREZZATURA	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
MUNGITRICE e TUBATURE DI TRASPORTO LATTE	Ciclo di sanificazione alcalino secondo indicazioni casa costruttrice	A ogni mungitura
	Ciclo di sanificazione acido secondo indicazioni casa costruttrice	Settimanale
TANK STOCCAGGIO	Sanificazione	Ad ogni svuotamento
	Detergenza acida	Settimanale
BIDONI, POMPE, TUBATURE DI TRASPORTO	Sanificazione	Ad ogni utilizzo
SERBATOIO VENDITA	Sanificazione	Ad ogni svuotamento

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 15 di 16
----------	---	---

9. PROCEDURA INTERVENTI DISINFESTAZIONE

Il responsabile dell'autocontrollo provvederà a:

- rimuovere i rifiuti dai locali, con smaltimento almeno giornaliero
- mantenere la zona esterna ai locali di stoccaggio e vendita del latte sgombra da vegetazione spontanea, detriti e rifiuti
- ispezionare tutti i giorni visivamente i pavimenti e le pareti di tutte le zone
- apporre trappole a cattura per insetti volanti
- disporre lungo il perimetro esterno dei locali di stoccaggio e vendita del latte esche per roditori

Il monitoraggio delle trappole è eseguito dal responsabile dell'Autocontrollo, che verifica l'integrità delle esche con frequenza mensile (o come previsto dal principio utilizzato). La localizzazione delle trappole è segnalata sull'apposita piantina.

Nel caso si rilevi una presenza di infestanti massiva, il Responsabile dell'autocontrollo incarica una ditta esterna specializzata per il successivo trattamento di disinfestazione.

DOCUMENTAZIONE

Piantina con ubicazione delle trappole e delle esche

Documentazione tecnica e indicazione d'uso dei prodotti utilizzati per i diversi interventi

Az. Agr.	PROTOCOLLO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO NELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	Rev. 1.10 del 29 08 2005 Pag. 16 di 16
----------	---	---

10. IGIENE E FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

Tutto il personale è a conoscenza dei fondamentali principi di igiene e autocontrollo igienico e approfondirà tali argomenti frequentando periodicamente corsi di formazione specifici.

Il responsabile dell'autocontrollo ha definito e formalizzato una serie di regole riguardanti le norme comportamentali in termini di manipolazione igienica, trattamento degli alimenti ed igiene personale.

Tutti gli addetti devono:

- mantenere un elevato standard di pulizia personale
- mantenere puliti e in buone condizioni i propri indumenti; in particolare è obbligatorio indossare abiti e calzature destinati solo per le operazioni di produzione e manipolazione del latte
- provvedere alla protezione di tagli, ferite, infiammazioni su mani, braccia, viso con cerotti o fasce impermeabili e curare prontamente problemi di salute, in particolare malattie dell'apparato gastro-enterico e/o respiratorio
- avere cura di lavarsi e asciugarsi accuratamente le mani all'inizio dell'attività e dopo avere eseguito le seguenti operazioni:
 - essere stati in bagno
 - aver tossito, starnutito, utilizzato il fazzoletto
 - avere toccato rifiuti
 - avere eseguito operazioni sporche (es. operazioni di stalla)
 - dopo ogni sosta dalle attività di lavorazione
 - dopo avere maneggiato denaro
- non fumare né gettare mozziconi di sigaretta o altri rifiuti per terra
- non starnutire o tossire sopra i prodotti o le attrezzature che vanno direttamente a contatto con il latte
- intervenire tempestivamente in caso di anomali accumuli di rifiuti, sporco e presenza di infestanti (roditori, insetti, volatili)
- seguire quanto prescritto nelle attività di pulizia

DOCUMENTAZIONE

Attestati di partecipazione e materiale didattico relativo a corsi di formazione