



Regione Lombardia

A. Resp. ASL Veterinaria
Roberto Valentini

Giunta Regionale
Direzione Generale Sanità

Data: 20/07/2005

Protocollo: Hd. 2005.0035416

3

A.S.L. COMO	
N°	CIECS
del	20 LUG. 2005
DISTRETTO	

Roberto Valentini
A B & C
Viper
A

Prof. SIARDI
20/7/05

FAX

Al Direttori Generali delle ASL della Regione Lombardia LORO SEDI

Al Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL della Regione Lombardia LORO SEDI

Al Ministero della Salute D.G.S.V.A. Piazza Guglielmo Marconi, 25 00100 ROMA EUR

Alla Regione Lombardia D.G. Agricoltura Piazza IV Novembre 20100 MILANO

All'Associazione Regionale Allevatori CREMA

Alla Federazione Regionale Coltivatori Diretti della Lombardia 20100 MILANO

Alla Federlombarda Agricoltori 20100 MILANO

Alla Confederazione Italiana Agricoltura Regionale della Lombardia 20100 MILANO

A.S.L. COMO		
N°	MOS	INT CA
del	27 LUG. 2005	
Distretto Veterinario BRIANZA		

OGGETTO: vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprino e bufalino nell'azienda agricola di produzione - quesiti inerenti le Circolari regionali n. 39/SAN del 17 novembre 2004 e n. 20/SAN del 24 maggio 2005 di pari oggetto.

In riferimento alla cessione diretta di latte crudo dall'azienda di produzione al consumatore finale sono stati sottoposti all'attenzione dello scrivente alcuni aspetti attinenti le modalità di vendita che necessitano di un approfondimento ulteriore rispetto a quanto già illustrato con le Circolari Regionali in oggetto.

In particolare si ritiene opportuno esprimere alcune considerazioni relativamente ai punti di seguito esposti.

Sistemi e modalità di vendita in luoghi pubblici

La possibilità di effettuare tale tipologia di vendita attraverso le macchine erogatrici di tipo automatico si è rivelata particolarmente interessante da un punto di vista commerciale contribuendo alla promozione dello sviluppo economico e sociale dell'attività di allevamento del bestiame da latte.

Le Circolari citate in oggetto, tenendo presente le recenti innovazioni tecnologiche a disposizione del produttore agricolo, sono entrate direttamente nel merito degli indispensabili requisiti da rispettare nell'effettuazione di tale particolare modalità di vendita.

Si deve considerare che i positivi risvolti d'immagine per l'intera filiera zootecnica produttiva del latte crudo potrebbero venire vanificati da errate ed inidonee condizioni igienico sanitarie di commercializzazione.

Al fine di garantire il rispetto dei requisiti e delle condizioni di cui sopra, promuovendo il prosieguo di tale vendita automatica su spazi pubblici, questa Struttura ritiene che sia possibile l'introduzione di ulteriori particolari metodi innovativi di vendita di latte crudo su suolo pubblico.

In particolare si ritengono idonee, oltre alle modalità di cui si è già trattato con le due Circolari in oggetto, anche le seguenti possibilità procedurali:

1. **chioschi presso i quali si procede, in loco, alle operazioni di pulizia e sanificazione dell'impianto di erogazione del latte crudo**
 - refrigerazione del latte crudo, presso l'azienda di produzione autorizzata alla vendita diretta di latte crudo, a temperatura inferiore a +4°C;
 - trasferimento, sempre presso l'azienda, del latte già refrigerato in un contenitore coibentato a chiusura ermetica idoneo al trasporto ed autorizzato a tal fine, comprensivo di agitatore e tubo in acciaio per pescaggio latte da collegare poi alla pompa di aspirazione;
 - trasporto del contenitore di cui al punto precedente al punto vendita;
 - installazione del contenitore pieno di latte e asportazione di quello identico presente nel luogo di erogazione;

- effettuazione in loco di lavaggio, sanificazione e successivo risciacquo del sistema di erogazione del latte (tubatura, pompa, dosatore e ugello); a tal fine dovranno essere disponibili adeguate quantità di acqua potabile fredda, acqua potabile calda e detergente anche provenienti dall'azienda e trasportate con idonei contenitori;
- raccolta in un contenitore del liquido di risciacquo e lavaggio dell'erogatore;
- collegamento del contenitore di latte al refrigeratore;
- trasporto in azienda del contenitore latte vuoto e del contenitore dei liquidi di lavaggio;
- lavaggio e sanificazione in azienda con modalità identiche a quelle utilizzate per il lavaggio del frigo latte aziendale.

Garanzie di pulizia esterna

- il chiosco dove è installato l'erogatore deve presentare pareti in materiale lavabile e sanificabile (es. acciaio);
 - l'operatore deve pulire e sanificare almeno 3 volte al giorno con detergente e disinfettante l'erogatore di latte;
 - il tappetino in materiale plastico necessariamente posizionato anteriormente al chiosco, deve essere sostituito quotidianamente con altro pulito al fine di consentire il lavaggio presso l'azienda
 - il vassoio, asportabile e di facile pulizia, che deve obbligatoriamente essere posizionato sotto l'ugello erogatore ed atto a raccogliere il latte eventualmente fuoriuscito durante eventuali erronee modalità di imbottigliamento da parte del cliente deve essere sostituito quotidianamente con altro pulito al fine di consentire il lavaggio presso l'azienda
2. **chioschi presso i quali non si procede, in loco, alle operazioni di pulizia e sanificazione dell'impianto di erogazione del latte crudo**
- in questo caso oltre alle modalità operative e alle procedure indicate al punto 1 dovrà essere garantito che tutto l'apparato di erogazione del latte (pompa ad uso alimentare per la movimentazione del latte, tubi di materiale ad uso alimentare che collegano il pescaggio al beccuccio di erogazione e il beccuccio stesso) possa essere rimosso dopo l'uso e sostituito con altro precedentemente pulito in azienda

Per entrambe le tipologie descritte questa Struttura ritiene opportuno esprimere le seguenti considerazioni:

1. le modalità di pulizia e sanificazione consentono di derogare rispetto a quanto previsto con le due Circolari in oggetto rispetto alla presenza di allacciamento all'acqua potabile ed alla presenza di scarichi collegati alla rete fognaria e alla presenza di lavabi lavamani;
2. quanto indicato al punto precedente potrà ritenersi idoneo a condizione che durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
 - a. non vengano sparsi liquidi;
 - b. l'operatore indossi guanti in lattice monouso;
 - c. l'acqua di provenienza aziendale sia potabile ai sensi delle disposizioni legislative vigenti.

Distinti saluti,

IL DIRIGENTE
MARIO ASTUTI