

Latte, ecco le linee guida per i controlli sulla sicurezza

Sono state recentemente pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale le linee guida per l'esecuzione dei controlli sulla sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione. A seguire, una sintesi dei principali contenuti del testo normativo.

Capitolo 1 – Contiene gli adempimenti richiesti all'operatore del settore alimentare con particolare riferimento alla registrazione delle aziende e degli intermediari, insieme alle relative procedure. Vengono anche fornite delle indicazioni sui requisiti igienico-sanitari nella produzione del latte con particolare riferimento allo stato sanitario degli animali, alla gestione dei farmaci, ai requisiti di sicurezza dei mangimi e alla loro rintracciabilità, all'igiene aziendale. In particolare, sono evidenziati criteri e procedure relative all'igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte, all'igiene del personale e relativa formazione, alla rintracciabilità, a registrazioni e documentazioni, ai criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo.

Capitolo 2 – Contiene le procedure da adottare a seguito del superamento dei limiti e quindi la gestione delle non conformità per tenore di germi e cellule somatiche e per la presenza di residui di inibenti e contaminanti.

Capitolo 3 – Contiene l'elenco dei criteri per la valutazione del livello di rischio delle aziende di produzione, utile a determinare eventuali "check list" per autocontrollo e controllo.

La materia risulta essere complessa, soprattutto in riferimento alle procedure previste per contenere gli eventuali pericoli che si possono verificare nella gestione dei cicli produttivi. Le imprese dovranno adottare opportuni sistemi di autocontrollo e gestire la documentazione obbligatoria richiesta (e controllabile dalle autorità preposte), comprovante il raggiungimento degli obiettivi posti dalla normativa europea sulla sicurezza alimentare.