



*Ecco perché bevi
latte e mangi
latticini sicuri.*





Ministero della salute

MINISTERO DELLA SALUTE

Viale Giorgio Ribotta 5 - 00144 Roma, Italy

Tel. +39 06 5994.1 - e-mail: urpminsalute@sanita.it



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA
E DELL'EMILIA ROMAGNA B. UBERTINI**

Via Bianchi 7/9 - 25124 Brescia, Italy

Tel. +39 030 22901 - Fax +39 030 2425251 - e-mail: info@izsler.it

PRESENTAZIONE

La sicurezza degli alimenti è fondamentale per il nostro benessere, dal momento che – ove il cibo risulti contaminato dal punto di vista microbiologico o contenga elementi o prodotti chimici dannosi – potrebbe costituire un pericolo per la salute, con effetti che possono manifestarsi dopo breve tempo, come nel caso delle tossinfezioni acute, ma anche a distanza di molti anni, attraverso malattie croniche anche gravi.

È pertanto necessario che tutta la catena che va “dal campo alla tavola”, e quindi dalla produzione alla trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, garantisca il rispetto di una serie di misure, atte a ridurre i rischi, previste dalle normative vigenti e che preservano la qualità del cibo garantendo al tempo stesso la salute dei consumatori.

Inoltre, con la stessa finalità, sia il settore produttivo che le autorità mettono in atto una serie di controlli sugli alimenti, avvalendosi di tecniche di analisi sempre più evolute, utili anche a svelare eventuali adulterazioni che possono risultare dannose.

In questo quadro generale, anche i consumatori giocano un ruolo fondamentale, innanzitutto attraverso l’attenzione a comportamenti scorretti di operatori del settore o alla presenza in commercio di prodotti non regolari sul piano dell’etichettatura e della conservazione. Essi inoltre contribuiscono a mantenere sicuri dal punto di vista igienico gli alimenti nell’ultima fase della loro gestione, quella domestica.

Un cittadino informato adeguatamente, pur se con modalità non specialistiche, può quindi apprezzare più compiutamente le azioni che sono messe in atto per far arrivare sulla nostra tavola cibo sicuro dal punto di vista igienico e della composizione, e vi concorrerà anche personalmente, con procedure corrette di conservazione e una corretta manipolazione e preparazione degli alimenti.

Con questo spirito è nata, dalla collaborazione tra il Ministero della salute e l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna, la collana di opuscoli che avete fra le mani; essi, con una veste grafica accattivante e poche, chiare indicazioni, intendono fornire uno strumento al tempo stesso corretto sul piano scientifico e di semplice lettura a tutti i consumatori.

Con vivo piacere presento la seconda edizione di tali pubblicazioni, aggiornata e pubblicata in occasione dell’Expo Milano 2015, che come noto è dedicata alle tematiche connesse alla nutrizione, compresa la sicurezza alimentare.

Nell’augurarvi buona lettura, vi invito a tener conto dei suggerimenti contenuti nelle pagine che sfoglierete, ricordando che ogni giorno potrete contribuire, con scelte corrette e consapevoli, alla vostra salute.

Dott. Giuseppe Ruocco

*Direttore Generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ministero della Salute*

PRESENTAZIONE

La grande attenzione ai temi della sicurezza alimentare, sviluppatasi negli ultimi anni da parte di tutti gli attori istituzionalmente preposti e favorita anche dall'importante interessamento degli strumenti di informazione, ha prodotto nei consumatori la consapevolezza della necessità di assicurare elevati livelli di salubrità nelle varie fasi di produzione, distribuzione e consumo dei beni alimentari.

Tale consapevolezza, per trasformarsi in comportamenti virtuosi anche per i consumatori, necessita di ulteriori informazioni in grado di porre gli stessi nelle condizioni di operare le migliori "scelte" nell'ambito dell'offerta alimentare.

Per favorire tali informazioni, il Ministero della Salute e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" hanno congiuntamente realizzato questo progetto editoriale che vuole permettere all'utente finale di disporre delle nozioni essenziali all'individuazione sia dei "segni" della sicurezza sui prodotti posti in vendita, sia delle istituzioni che, a vario titolo, ne garantiscono la pubblica e vigile attenzione.

La simpatica scelta editoriale, il livello informativo essenziale e l'immediatezza interpretativa fanno di questi opuscoli validi strumenti di aiuto per i consumatori nel quotidiano compito di salvaguardia attiva della propria sicurezza alimentare.

Prof. Stefano Cinotti
Direttore Generale

Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"



Ogni volta che compro latte o formaggio desidero essere informata per la mia sicurezza e quella dei miei cari, ma a cosa dare maggiore attenzione?

In Italia vengono prodotti **11 milioni di tonnellate di latte vaccino, circa 500 mila tonnellate di latte ovino, 60.500 tonnellate di latte caprino e 218.400 tonnellate di latte bufalino**. Una grande quantità non è vero?

Il latte viene consumato da tutti noi, fresco o trasformato; un ingrediente di straordinaria versatilità ed un alimento adatto a tutte le età che, proprio per questo, deve giungere a noi solo dopo aver superato numerosi controlli.



Questa è un'ottima occasione per approfondire la conoscenza del fantastico mondo del latte... ma prima mi presento sono Filippo un **Veterinario Ufficiale del Servizio Sanitario Nazionale**. Ti guiderò a ritroso lungo la **FILIERA del LATTE**, dal punto vendita fino alla produzione in allevamento.

IL LATTE ALIMENTARE può essere venduto con differenti denominazioni, andiamo a vedere da vicino il loro significato. **In base al contenuto di grasso abbiamo:**

LATTE INTERO: latte sottoposto a trattamento termico il cui tenore di materia grassa corrisponde almeno al 3,50%;

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50% ed un massimo dell'1,80%;

LATTE SCREMATO: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,50%.



Inoltre, con il termine generico Latte si intende latte vaccino (specie bovina); quando di altra specie, la parola latte deve essere accompagnata dall'animale da cui proviene (es.: Latte di capra).

Invece, in base ai trattamenti termici abbiamo due tipologie di latte: quello da conservare in frigorifero e quello da conservare a temperatura ambiente.

Latte da conservare in frigorifero:

LATTE CRUDO: è il latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, né ad un trattamento avente un effetto equivalente;

LATTE PASTORIZZATO, ottenuto sottoponendo a trattamento termico il latte crudo con l'utilizzo di tempi fra i 15 e i 30" e temperature comprese fra 63°C e 80°C. Le combinazioni tempo/temperature utilizzate consentono di inattivare i germi patogeni e minimizzare l'effetto denaturante del calore. A seconda della combinazione degli intervalli tempo-temperatura, e altre caratteristiche specifiche abbiamo:

- **latte pastorizzato a temperatura elevata:** può aver subito più trattamenti termici);
- **latte fresco pastorizzato:** latte crudo sottoposto al trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura;
- **latte fresco pastorizzato di alta qualità:** il latte fresco pastorizzato di alta qualità, oltre ai requisiti del latte fresco pastorizzato deve avere almeno il 15,5% di sieroproteine solubili non denaturate ed almeno il 3,2% di proteine e provenire da stalle autorizzate per l'alta qualità;
- **latte microfiltrato pastorizzato:** il latte crudo subisce prima un trattamento di microfiltrazione, attraverso membrane in ceramiche con fori piccolissimi che allontana gran parte della flora microbica, e poi pastorizzato.

Latte da conservare a temperatura ambiente, fino al momento dell'apertura:

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE: latte che ha subito un trattamento di almeno 135°C per un tempo appropriato (per almeno 1 secondo) seguito dal confezionamento asettico.

LATTE STERILIZZATO: poco diffuso, latte per il quale il trattamento termico avviene già a prodotto confezionato a temperatura elevata.

Per tali tipologie di latte il trattamento termico elevato è tale da ottenere l'assenza di microrganismi capaci di crescere nelle usuali condizioni di conservazione, cioè stabile a temperatura ambiente. Il latte così ottenuto ha il vantaggio che può essere conservato a temperatura ambiente per lungo tempo e quindi trasportato anche su lunghe distanze.



Partiamo dal punto vendita. Quando compri latte, formaggi o prodotti a base di latte, a cosa devi **fare attenzione**? Innanzitutto un'occhiata al bancone e all'esposizione per valutare lo stato generale di cura dell'esercente: ordine e pulizia sono caratteristiche importanti, specie se si tratta di alimenti!



E poi.....di corsa con lo sguardo all'etichetta!



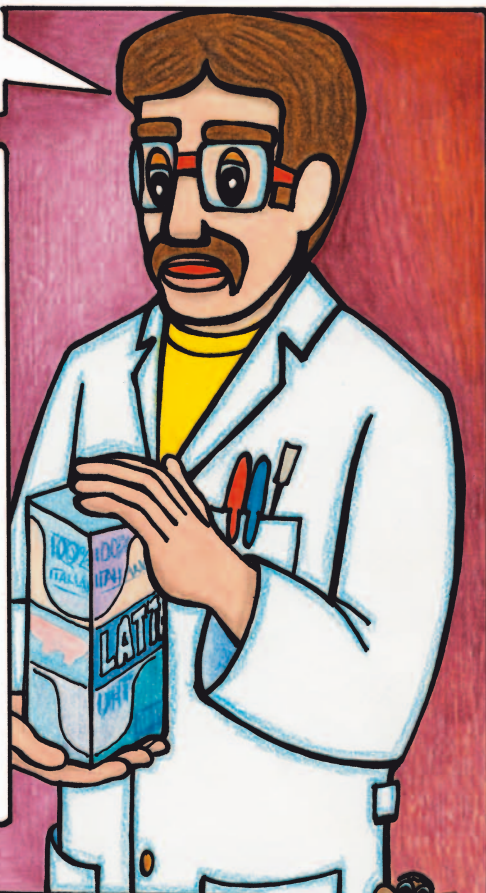
Le etichette parlano, ma bisogna saperle leggere! Quello che cercherò di fare è di darti la chiave di lettura dei prodotti lattiero caseari più comuni e che non possono mancare nel nostro frigorifero!



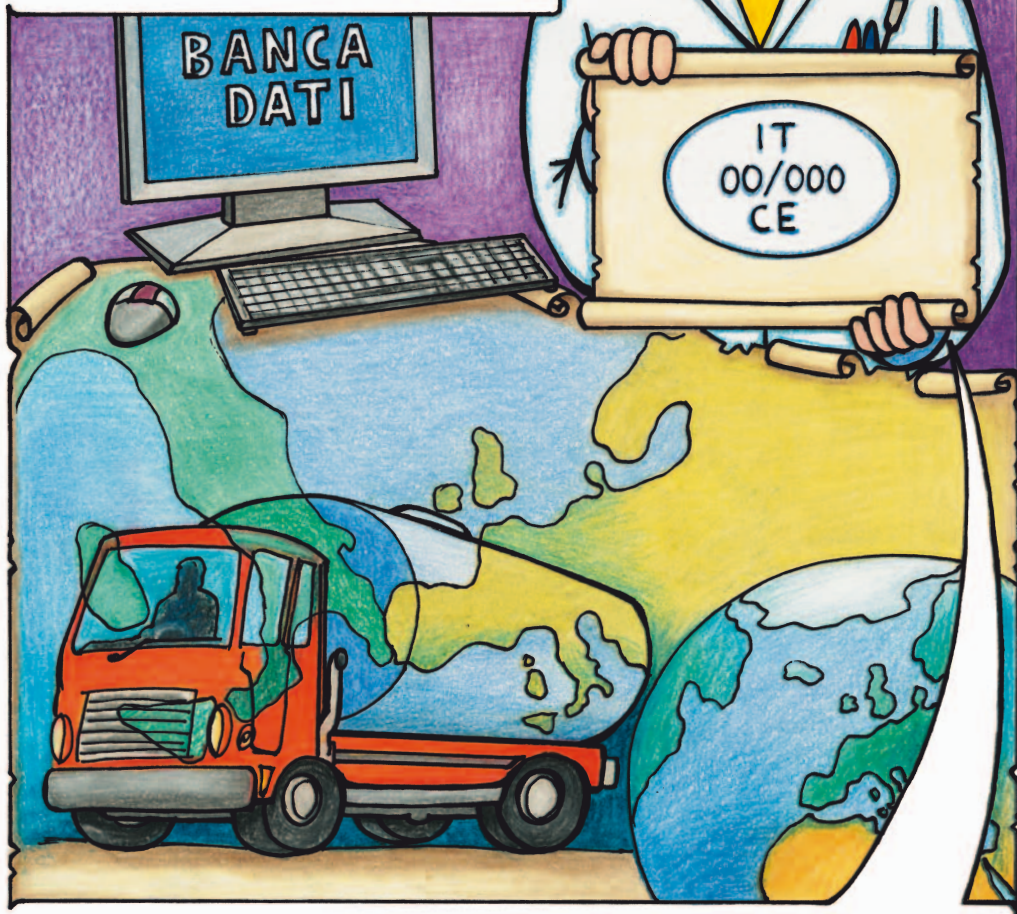
Ecco quindi l'**etichettatura**: sarà un poco differente a seconda del tipo di latte.

Iniziamo con il **LATTE FRESCO** sulla confezione del quale troveremo:

- denominazione dell'alimento;
- ingredienti, allergeni;
- quantità netta;
- dichiarazione nutrizionale (dal dicembre 2016);
- data di scadenza (da consumarsi entro);
- ZONA di MUNGITURA/zona di provenienza;
- nome e indirizzo del produttore;
- è permessa la dicitura UE o provenienza da Paesi Terzi;
- dicitura di identificazione del lotto;
- Inoltre, "la temperatura di conservazione" indica la temperatura alla quale deve essere conservato continuativamente anche una volta a casa.



In generale, su ogni confezione industriale di latte troveremo diverse informazioni obbligatorie e commerciali per il consumatore ma anche il **MARCHIO di IDENTIFICAZIONE** (stabilimento di produzione) dà la certezza che il trattamento del latte è avvenuto in uno stabilimento sotto il controllo del Veterinario Ufficiale.



È una indicazione importante per le autorità di controllo competenti (Veterinari Ufficiali dell'ASL, delle Regioni, del Ministero della Salute) perché permette di rintracciare lo stabilimento di produzione inserendo il numero corrispondente in una **Banca Dati Nazionale di Consultazione**. Non è un'informazione rivolta al consumatore.

E per l'etichettatura degli altri prodotti, come formaggi o mozzarelle?



I FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA

(fiordilatte, mozzarelle ed analoghi) possono essere posti in vendita solo se appositamente preconfezionati all'origine, cioè non è possibile trovarli nel punto vendita al dettaglio allo stato sfuso.

Sulla confezione devono comparire le informazioni per il consumatore:

- denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti e allergeni;
- data di scadenza;
- nome e indirizzo del produttore;
- le modalità di conservazione,
- la dicitura di identificazione del lotto.

Ci sono anche informazioni per l'autorità di controllo come il **MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE dello stabilimento di produzione.**



È possibile comprare i formaggi freschi a pasta filata allo stato sfuso cioè non preconfezionati solo nei caseifici di produzione!

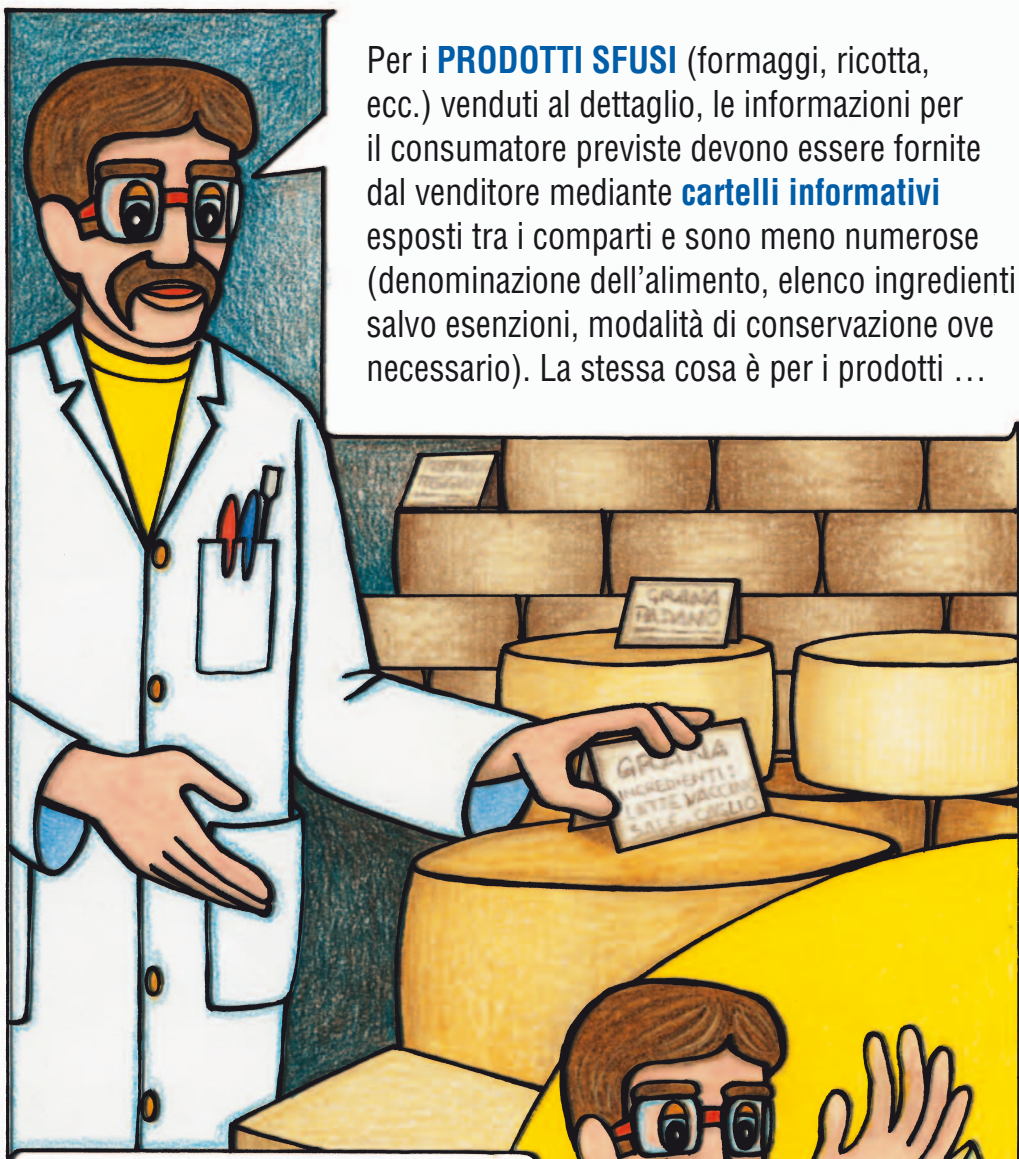


Anche sulle confezioni dei **FORMAGGI STAGIONATI** o **SEMISTAGIONATI** (Caciotte, Provolone, Grana, Gorgonzola, Taleggio, ecc.) ed altri prodotti lattiero caseari (yogurt) devono essere indicate le stesse informazioni nonché il **MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE**, salvo specifiche esenzioni. Deve anche essere indicato quando il formaggio è ottenuto con **LATTE CRUDO**.



Sai quanti vasetti di yogurt si consumano all'anno in Italia? Più di un miliardo e mezzo. In più, molti di noi se lo fanno anche in casa!

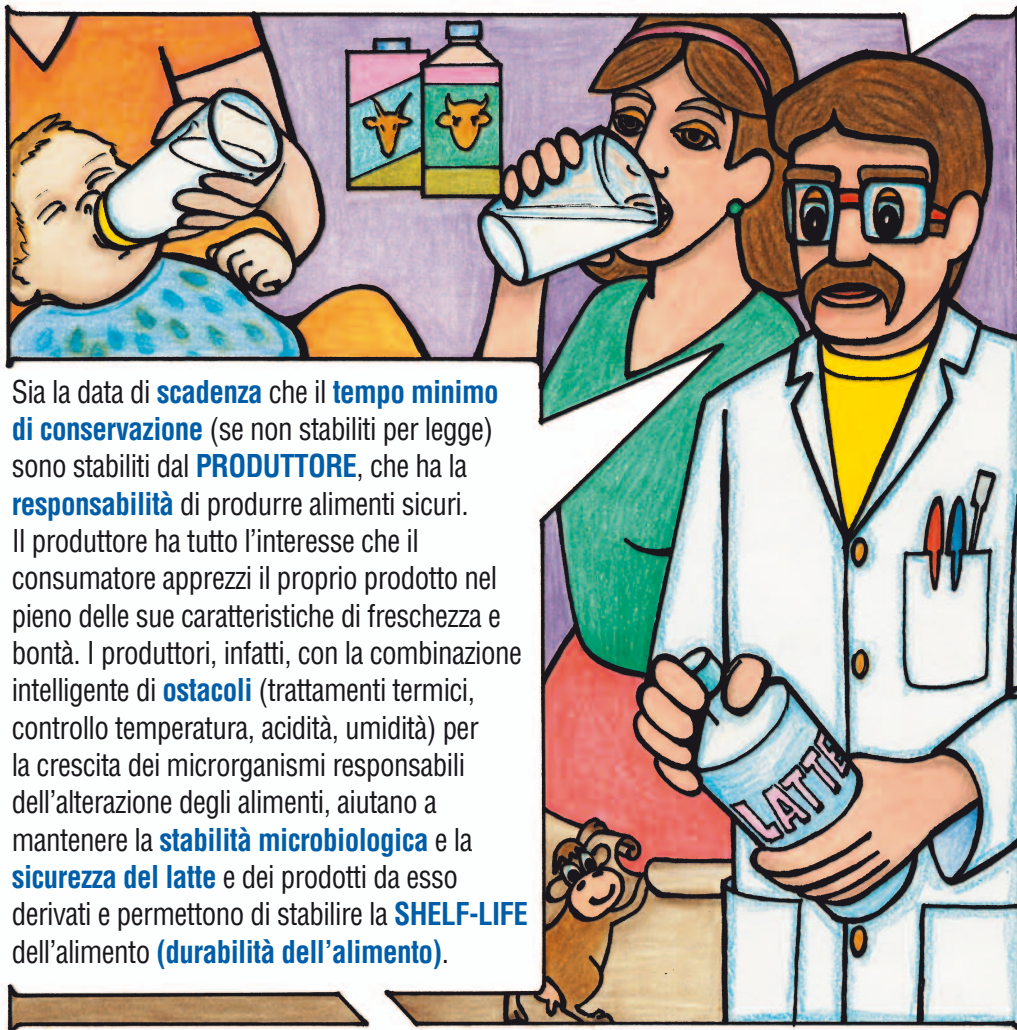
Per i **PRODOTTI SFUSI** (formaggi, ricotta, ecc.) venduti al dettaglio, le informazioni per il consumatore previste devono essere fornite dal venditore mediante **cartelli informativi** esposti tra i comparti e sono meno numerose (denominazione dell'alimento, elenco ingredienti salvo esenzioni, modalità di conservazione ove necessario). La stessa cosa è per i prodotti ...



... **PRECONFEZIONATI PER LA VENDITA IMMEDIATA** preparati dal dettagliante in previsione del flusso di clienti giornalieri (cioè quelli che trovi esposti già in diverse porzioni e puoi portare via senza chiedere all'addetto).



Ora il **LATTE UHT a LUNGA CONSERVAZIONE!** Troverai la data stampata che però non è **INDICATIVA** di una **SCADENZA** ma è l'indicazione di un **TEMPO MINIMO di CONSERVAZIONE** o **TMC** ("da consumarsi preferibilmente entro ..."). Tale termine temporale, se superato, non indica l'esistenza di un pericolo sanitario ma un possibile scadimento delle caratteristiche qualitative.



Sia la data di **scadenza** che il **tempo minimo di conservazione** (se non stabiliti per legge) sono stabiliti dal **PRODUTTORE**, che ha la **responsabilità** di produrre alimenti sicuri. Il produttore ha tutto l'interesse che il consumatore apprezzi il proprio prodotto nel pieno delle sue caratteristiche di freschezza e bontà. I produttori, infatti, con la combinazione intelligente di **ostacoli** (trattamenti termici, controllo temperatura, acidità, umidità) per la crescita dei microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti, aiutano a mantenere la **stabilità microbiologica** e la **sicurezza del latte** e dei prodotti da esso derivati e permettono di stabilire la **SHELF-LIFE** dell'alimento (**durabilità dell'alimento**).

Questo spiega perché per molti prodotti per legge non è fissata una scadenza. Sono diverse le modalità di produzione conservazione e di utilizzo degli alimenti e solo il produttore conosce a fondo il suo prodotto. I Veterinari Ufficiali durante i periodici controlli verificano che il produttore conosca la shelf-life dei suoi prodotti. Particolare attenzione viene posta alla presenza di eventuali **allergeni nel prodotto, che deve essere sempre evidenziata in etichetta.**

Alcune informazioni fornite con l'etichettatura sono importanti anche per noi produttori, perché insieme ai documenti commerciali che accompagnano gli alimenti, ci aiutano in caso fosse necessaria un'azione di **RINTRACCIABILITÀ**. Attraverso il **NUMERO DI LOTTO** è possibile ricavare molte informazioni su come è avvenuta la produzione. Il numero di lotto è determinato dal produttore: non è obbligatorio se TMC e scadenza riportano giorno e mese.

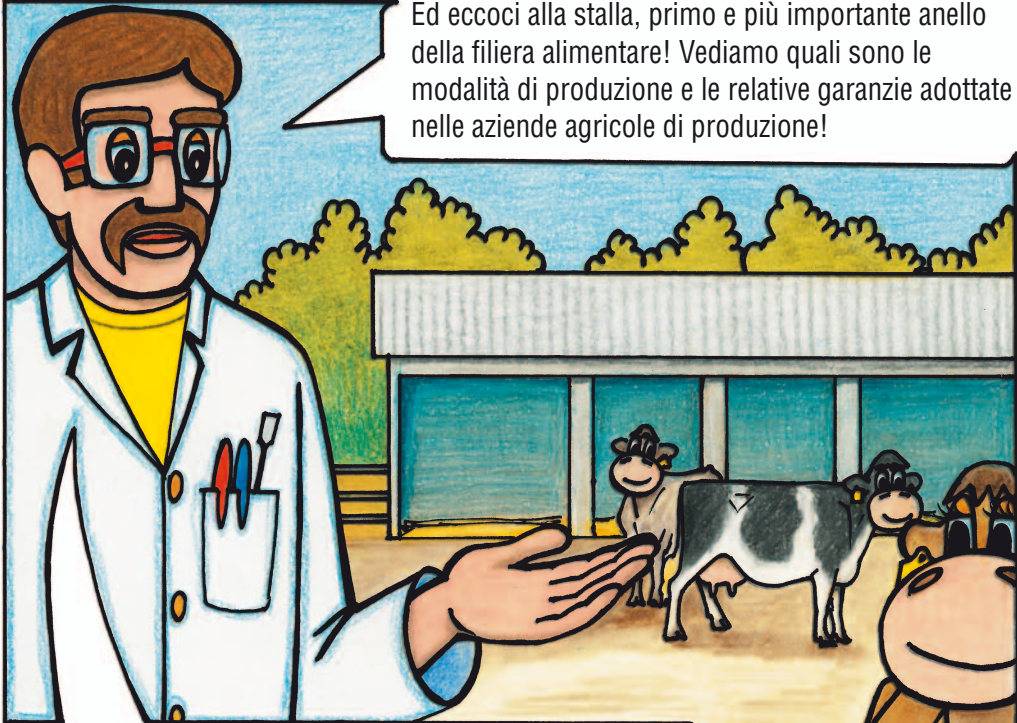
Con il sistema di rintracciabilità è possibile risalire fino all'ingrediente, mangime, animale o gruppi di animali che costituiscono l'alimento e **RITIRARE E/O RICHIAMARE il LOTTO** di produzione coinvolto dal pericolo. (es. materiale a contatto a rischio, mangime contaminato, ecc).

Che cos'è il **ritiro/richiamo** di un prodotto?

RITIRO: tutti coloro che sono coinvolti (Produttori ed Autorità) in caso di pericolo devono ritirare dal punto vendita il latte o il derivato coinvolto.

RICHIAMO: se esiste un pericolo ed il latte o il derivato fosse comunque arrivato sulle tavole dei consumatori deve essere effettuato il richiamo con tutti i mezzi di informazione a disposizione (avvisi nei punti vendita, giornali, comunicazione radio e mezzi televisivi, ecc.) al fine di impedirne il consumo.





Ed eccoci alla stalla, primo e più importante anello della filiera alimentare! Vediamo quali sono le modalità di produzione e le relative garanzie adottate nelle aziende agricole di produzione!

Bisogna tener presente innanzitutto che per garantire la **“sicurezza dalla stalla alla tavola”** del latte e dei prodotti lattiero-caseari, prima di tutto ogni allevatore deve essere in grado di tracciarne la provenienza: questa è la **RINTRACCIABILITÀ**, cioè la possibilità di ricostruire e seguire il percorso attraverso le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. La rintracciabilità deve permettere quindi di risalire alla stalla di provenienza del latte (e dei prodotti lattiero-caseari da esso ottenuti) che acquistiamo.

Ogni stalla è quindi registrata presso l'ASL di competenza tramite il **CODICE AZIENDALE** costituito dal codice ISTAT del Comune sede dell'allevamento, sigla della provincia e numero progressivo assegnato all'allevamento (**Es.: 036CR178**).

Facciamo ora la conoscenza di Aldo l'allevatore!

La gestione degli animali per la produzione di latte presenti in stalla è affidata a me che sono il proprietario ma che, per essere aggiornato, mi avvalgo di consulenti veterinari e nutrizionisti. Tutti sanno che affinché il latte sia sicuro per il consumatore, deve innanzitutto provenire da **ANIMALI SANI** e ben tenuti!

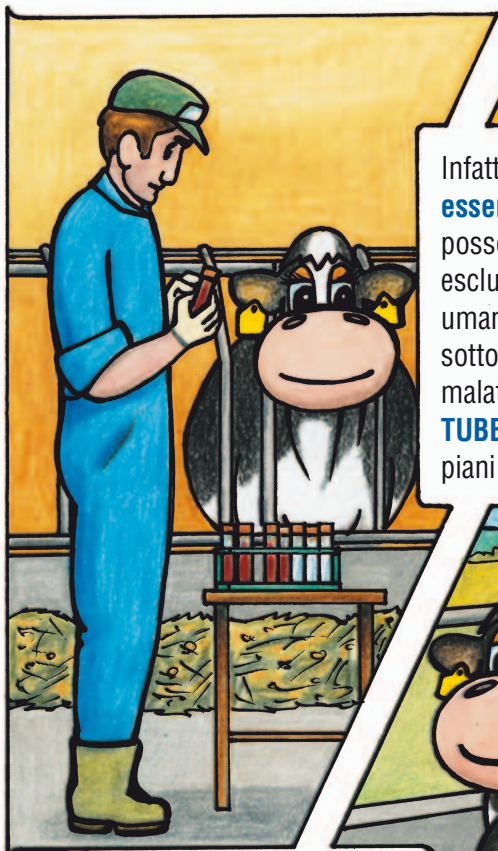


Come allevatore devo quindi assicurare che nei miei allevamenti sia rispettato il **BENESSERE** degli animali, trattandoli secondo norme che rispettano le loro esigenze di specie: ambiente, nutrizione, malattie e genetica devono essere sempre sotto controllo.

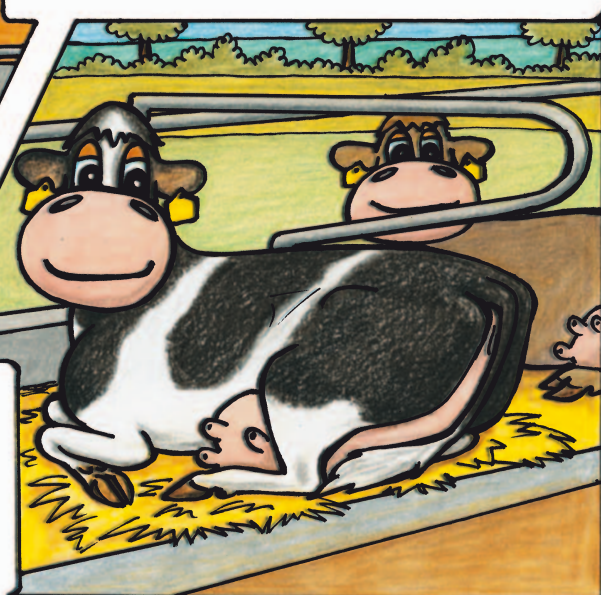
Devo assicurare nella stalla una lettiera asciutta e pulita per garantire alle mie bovine una buona **igiene delle mammelle** così da mantenerle sane e non contaminare il latte prodotto; in generale mi preoccupo di garantire la salute degli animali proteggendoli dalle malattie che potrebbero rendere il latte non idoneo al consumo umano.



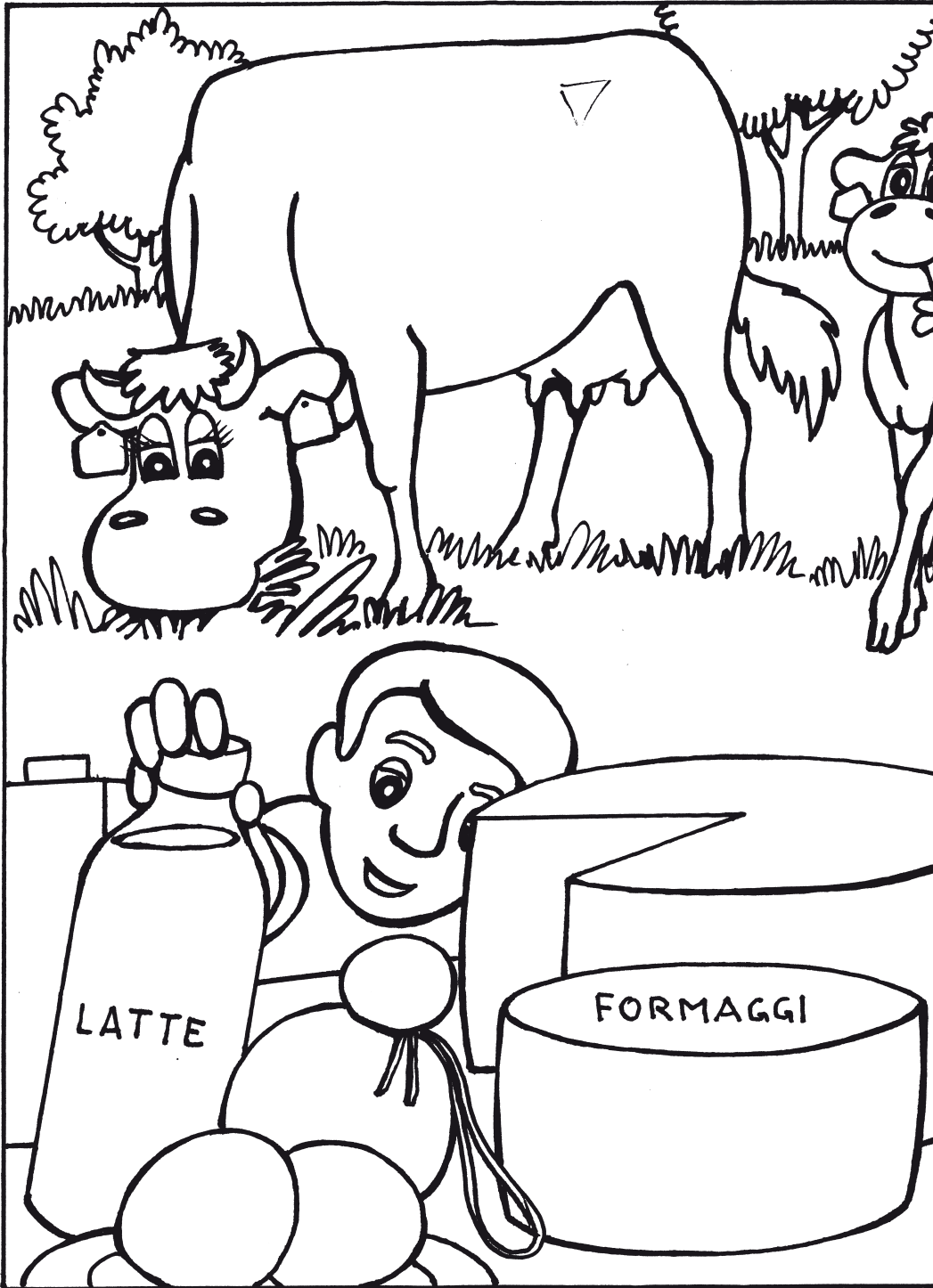
Infatti, **soltanto il latte di animali sani può essere utilizzato**: animali con patologie che possono contaminare il latte, devono essere esclusi dalla mungitura ai fini del consumo umano. In particolare sono tenute rigorosamente sotto controllo da parte dei Veterinari Ufficiali le malattie trasmissibili all'uomo come la **TUBERCOLOSI** e la **BRUCELLOSI**, con appositi piani nazionali di profilassi.



Se i miei animali stanno bene, si ammalano meno e produrranno alimenti più sicuri!



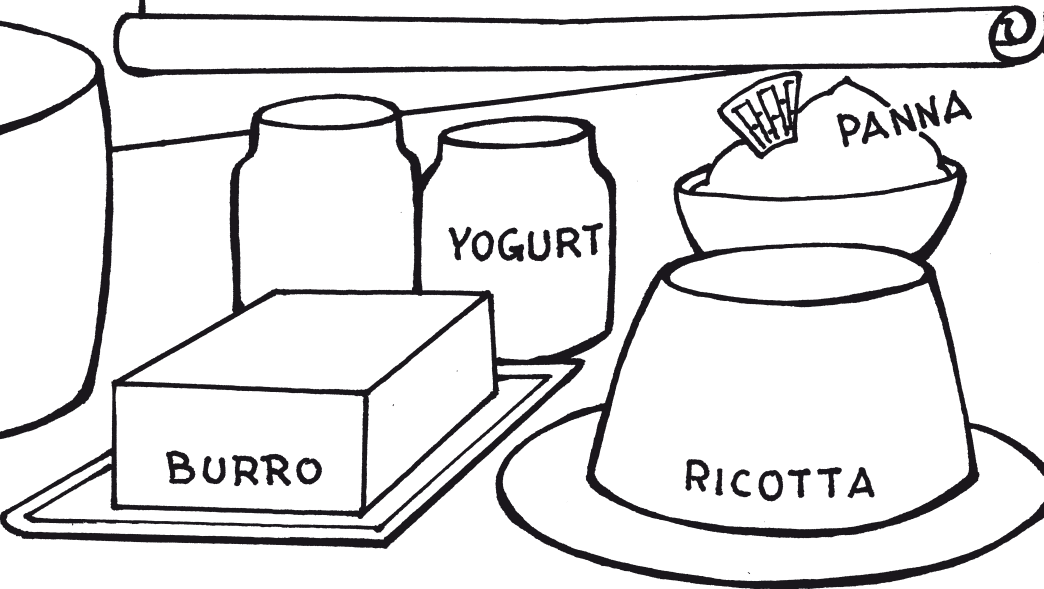
*Stacca, indovina
e colora!*



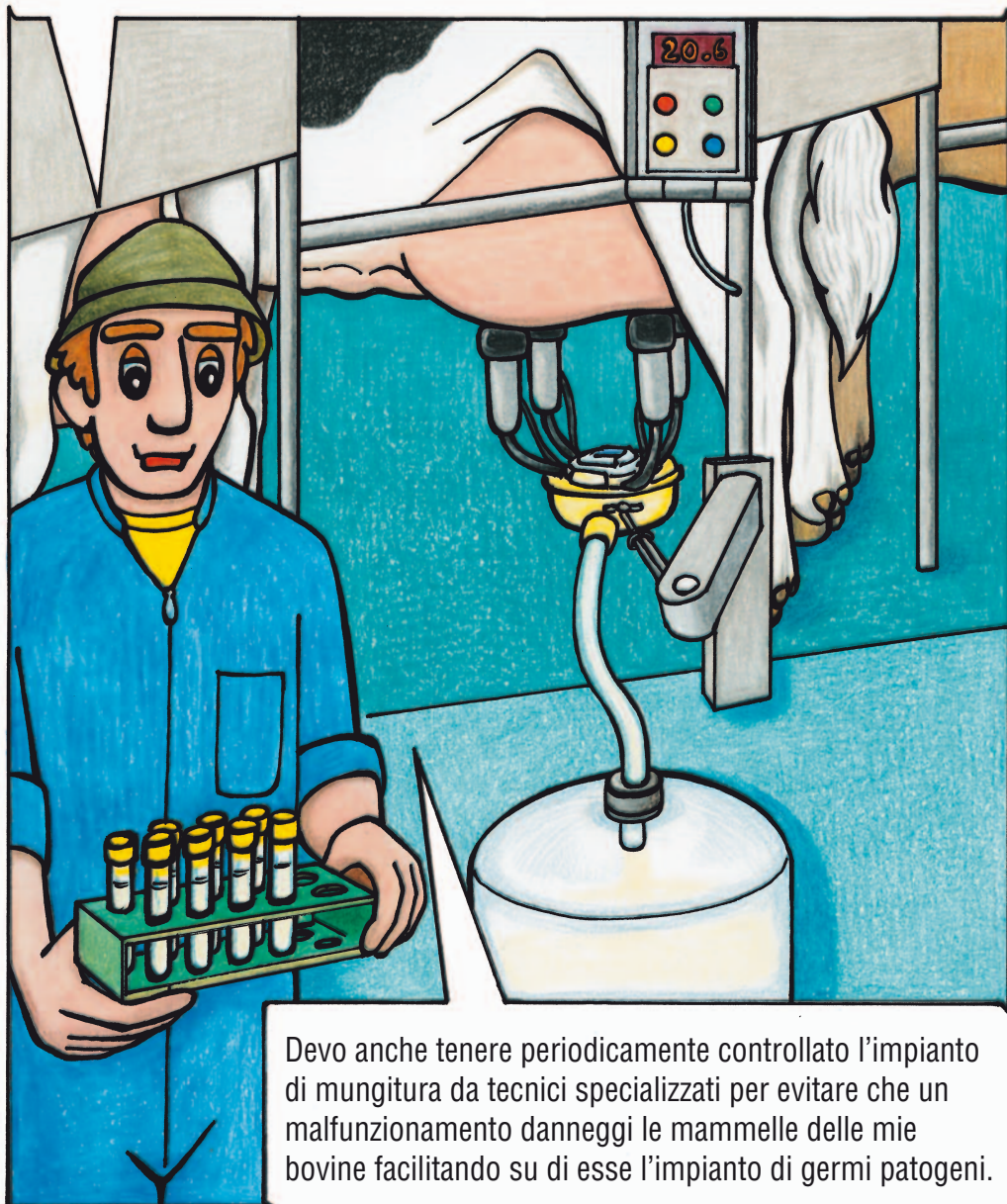
LATTE

FORMAGGI

IL LATTE È UN
ALIMENTO IMPORTANTE
PERCHÈ RICCO DI
PROTEINA E DI CALCIO.
DAL LATTE SI RICAVANO
I F____I, LA P____A,
IL B____O, LA R____A
E LO Y____T.



La qualità e la salubrità del latte dei miei animali vengono controllate molte volte. Campioni di latte vengono ripetutamente analizzati in laboratori specializzati; questi continui controlli mi permettono di garantire la produzione di latte sano e dalle caratteristiche migliori.

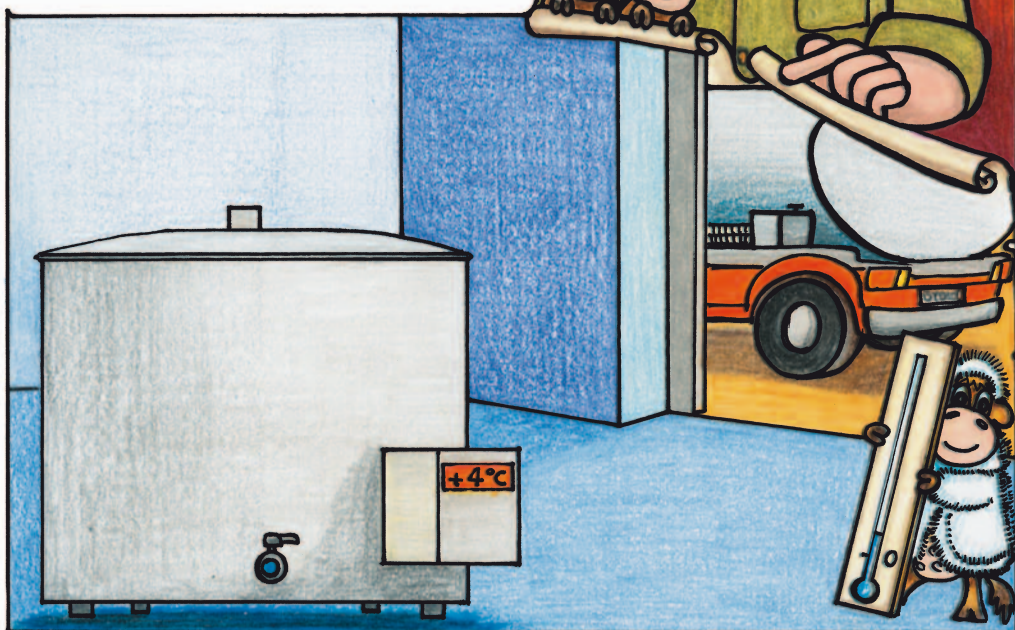


Devo anche tenere periodicamente controllato l'impianto di mungitura da tecnici specializzati per evitare che un malfunzionamento danneggi le mammelle delle mie bovine facilitando su di esse l'impianto di germi patogeni.



Un aspetto cruciale da considerare è l'**IGIENE DELLA MUNGITURA**, il cui rispetto permette di ottenere un latte sicuro e di qualità.

Il latte appena munto viene momentaneamente conservato in contenitori (cisterne) refrigerati in acciaio che conservano in agitazione il mio "oro bianco" fino all'arrivo giornaliero dell'autocisterna che lo porterà allo stabilimento di trasformazione.





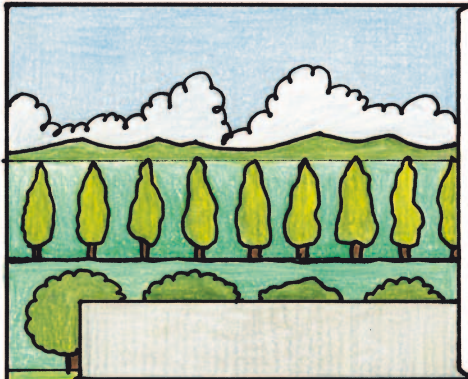
Deve anche essere garantita l'**assenza** nel latte **di residui nocivi** derivati **da trattamenti farmacologici** necessari per la cura degli animali e **dagli alimenti somministrati**. Per questo, la somministrazione di farmaci, quando strettamente necessaria, deve essere autorizzata da un Veterinario e registrata in appositi registri che vengono periodicamente controllati dai Veterinari Ufficiali mediante ispezione di **FARMACO-SORVEGLIANZA**.

L'allevatore deve fare attenzione a rispettare i **TEMPI DI ATTESA*** dei farmaci, prima di consegnare il latte per l'alimentazione umana! Per questo tutte le bovine sono **identificate con marche auricolari ufficiali individuali** che devono essere riportate su un registro quando sono sottoposte a cura. Sulla prescrizione del Veterinario, quando previsto, deve essere riportato il **CODICE di ALLEVAMENTO**.

** Il tempo che impiegano i farmaci ad essere eliminati dal corpo dell'animale o a lasciare residui innocui per il consumatore.*

HO LA MAMMELLA PIÙ SANA DELLA GALASSIA





Anche l'**alimentazione** deve essere curata e controllata per garantire la salute degli animali e per evitare che sostanze indesiderate, tossiche o dannose, possano finire nel cibo delle mie bovine e quindi nel latte... Da dove provengono gli alimenti che somministro ai miei animali? Ma dai **miei campi** ed in parte dal **mangimificio**!

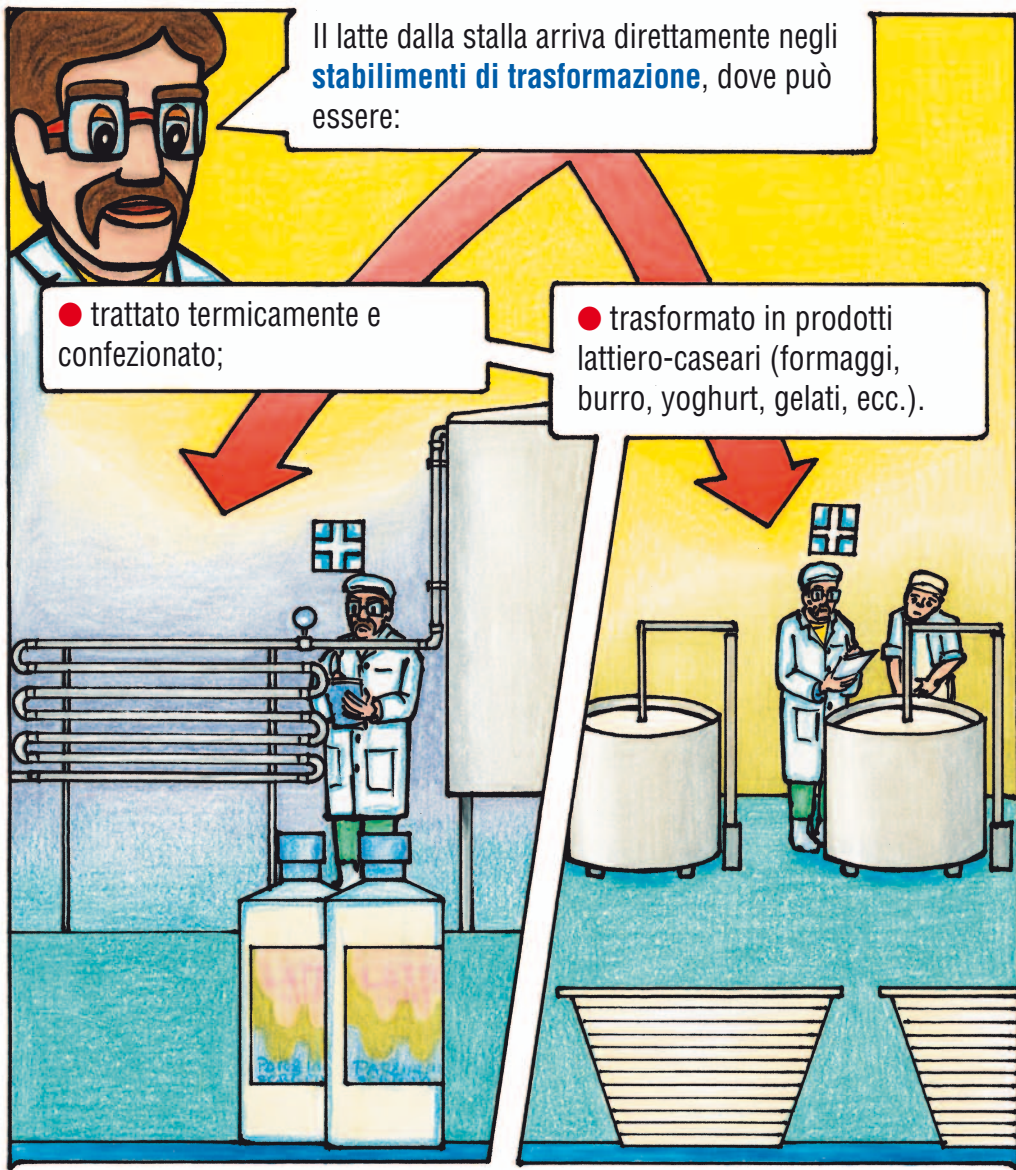


Per gli alimenti come i foraggi, gli insilati e la granella che provengono dai miei campi devo far attenzione ai trattamenti antiparassitari cui sono stati sottoposti per la protezione dagli animali infestanti e dalle contaminazioni parassitarie. Tutti i prodotti che utilizzo devono essere correttamente conservati e manipolati: per questo ho seguito con profitto uno specifico corso di formazione. Tutti i miei prodotti devono essere conservati al riparo dalle intemperie e da animali dannosi o infestanti, potenzialmente pericolosi per gli alimenti e la salute delle mie bovine.

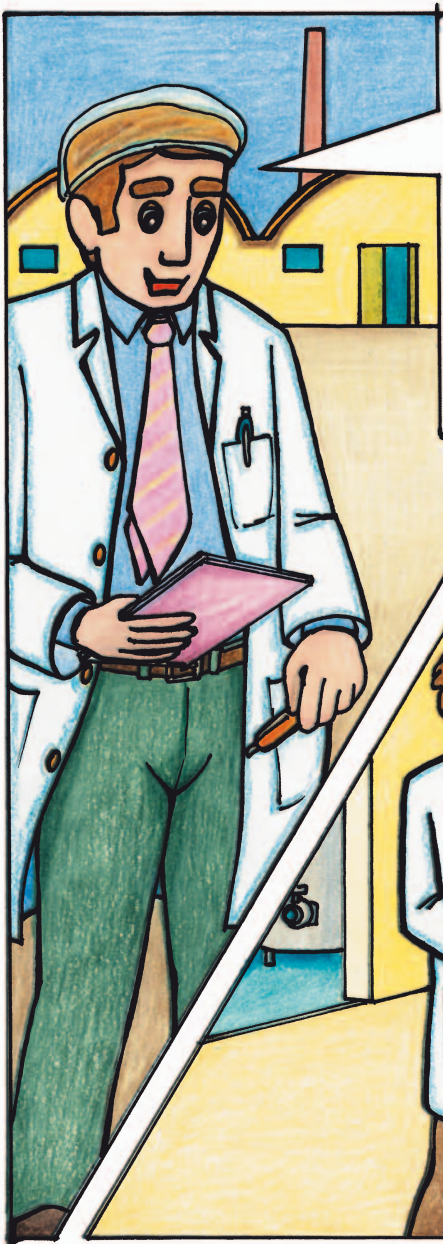
Per assicurare che tutti i procedimenti di allevamento siano virtuosi, i Veterinari delle ASL svolgono **CONTROLLI UFFICIALI** e **PRELEVANO CAMPIONI** sugli animali e/o sui loro alimenti: ● **negli allevamenti** per verificare l'assenza di malattie infettive trasmissibili all'uomo e agli altri animali, per assicurare che non siano stati sottoposti a trattamenti farmacologici non corretti e che la loro alimentazione sia sana e sicura, ● **nei mangimifici** perché vengano prodotti alimenti sani e sicuri.



Il principale responsabile della sicurezza dei mangimi sono io, il **titolare del mangimificio**; per questo ho definito delle **PROCEDURE** di lavoro per il rispetto delle disposizioni di legge che, raccolte nel **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**, tutti i miei operatori devono rispettare durante l'attività. Devo, inoltre, stabilire se nella mia attività esistono dei **PUNTI CRITICI** dai quali può sorgere un pericolo per la salute non solo dell'animale, ma anche del consumatore e pertanto devo tenerli sempre sotto controllo.



Ogni stabilimento di trasformazione del latte è approvato dai Servizi Veterinari Ufficiali se c'è il rispetto dei requisiti strutturali ed operativi stabiliti dalla normativa sulla sicurezza alimentare. **I VETERINARI UFFICIALI** verificano, infatti, che tutte le attività che vi si svolgono siano effettuate secondo le **NORME IGIENICHE**, ed in base alla complessità delle lavorazioni svolte, effettuano periodicamente **CONTROLLI e PRELEVANO CAMPIONI**.

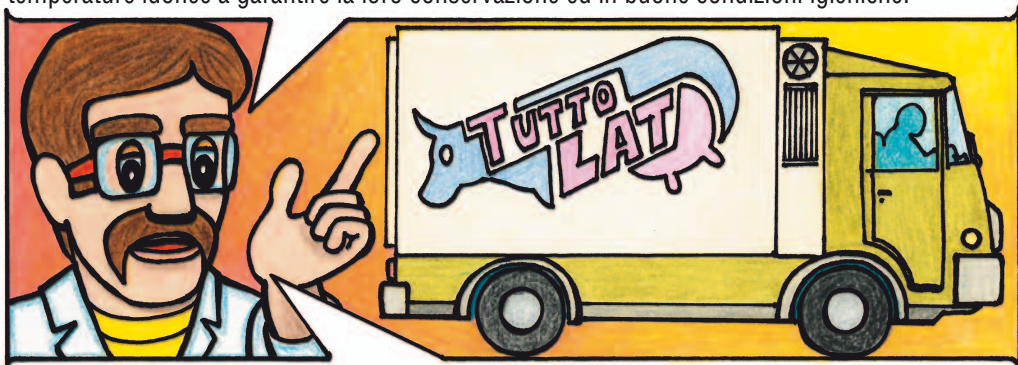


Il principale responsabile della sicurezza alimentare sono io, **il titolare dello stabilimento di trasformazione**; per questo ho definito delle **PROCEDURE** di lavoro per il rispetto delle disposizioni di legge che, raccolte nel **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**, tutti i miei operatori devono rispettare durante l'attività. Devo, inoltre, stabilire se nella mia attività esistono dei **PUNTI CRITICI** dai quali può sorgere un pericolo per la salute del consumatore e tenerli sempre sotto controllo.

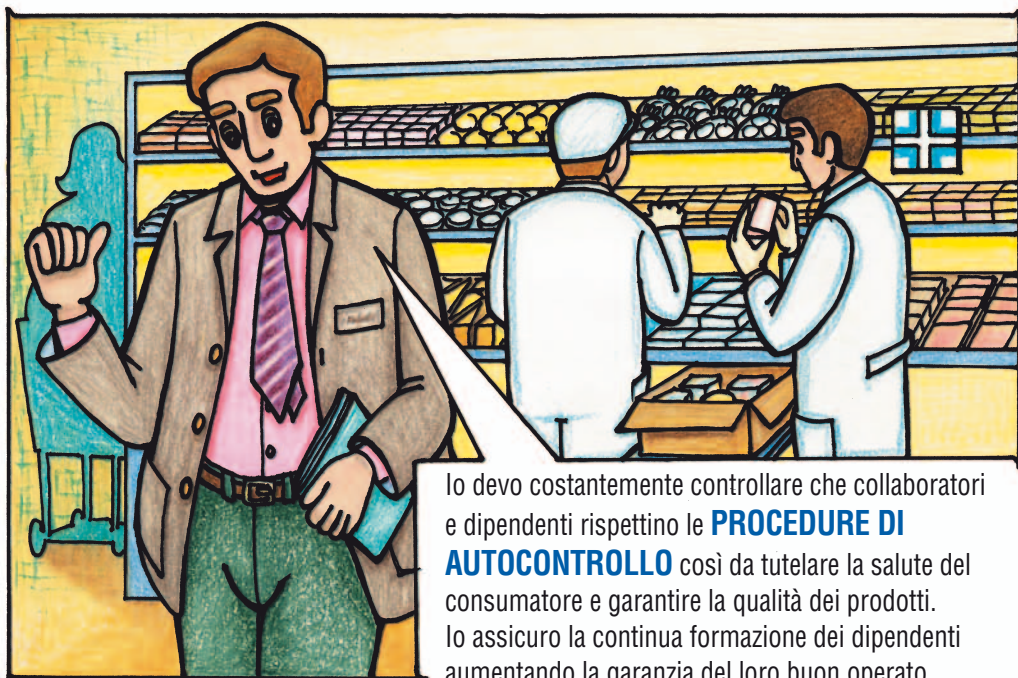


Il latte che arriva nel mio stabilimento di trasformazione è stato appena munto presso le **AZIENDE AGRICOLE** dove sono allevati gli animali. Tutto il latte in arrivo dalle aziende agricole viene sottoposto ad una procedura di **ACCETTAZIONE** che prevede severi controlli per verificarne la qualità e la salubrità.

Dallo stabilimento di trasformazione, il latte e i prodotti lattiero-caseari possono essere destinati direttamente per la vendita al **CONSUMATORE FINALE** (nei supermercati, nei negozi ecc.). Il **TRASPORTO** dei prodotti lattiero-caseari deve avvenire con automezzi in grado di mantenere le temperature idonee a garantire la loro conservazione ed in buone condizioni igieniche.



Quando entri in un supermercato o in un negozio, il Servizio Veterinario delle ASL ti consente di acquistare in tutta tranquillità! I **VETERINARI UFFICIALI** svolgono la loro azione di vigilanza periodica ed assistono il Titolare alla migliore conservazione ed esposizione dei prodotti. Ma non solo! Sono numerosi i controlli sulla corretta manipolazione, etichettatura e corrispondenza tra il dichiarato ed il venduto. Nel settore caseario il mantenimento della **CATENA DEL FREDDO** è basilare dato che il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura riportata sull'etichetta o sulla confezione.



Io devo costantemente controllare che collaboratori e dipendenti rispettino le **PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO** così da tutelare la salute del consumatore e garantire la qualità dei prodotti. Io assicuro la continua formazione dei dipendenti aumentando la garanzia del loro buon operato.

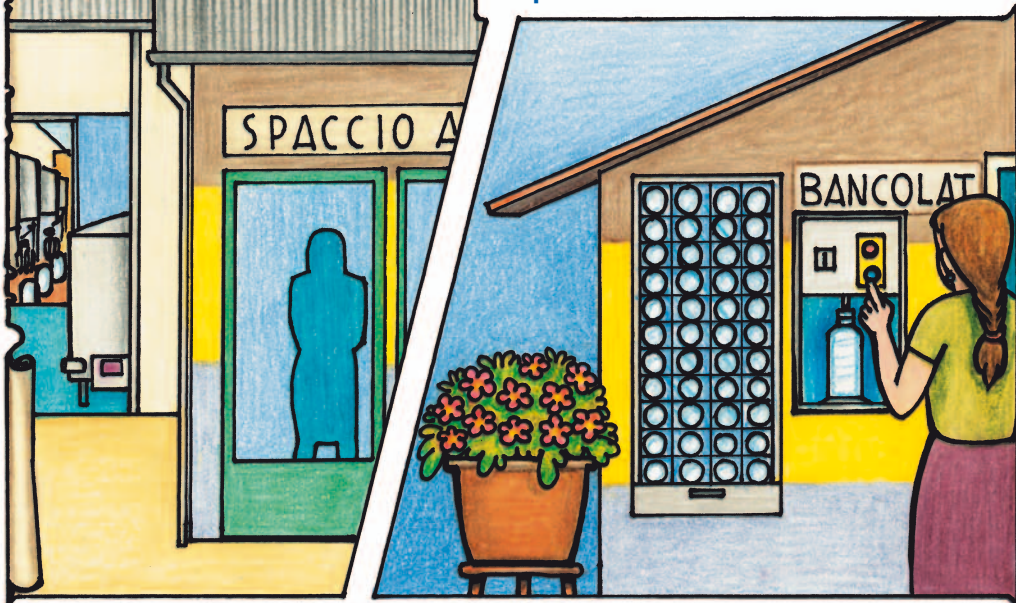


AHH, QUASI DIMENTICAVO!

Abbiamo un'altra possibilità di acquisto.

Oltre ai tradizionali punti vendita (supermercati, negozi, ecc.) posso trovare il latte appena munto, yogurt o i formaggi tipici locali prodotti presso le **AZIENDE AGRICOLE** dove il proprio latte viene trasformato. Anche qui l'allevatore deve garantire il rispetto delle procedure igieniche di lavorazione: temperature di conservazione, lavorazione, igiene personale degli addetti, pulizia e idoneità di utensili e macchinari, pulizia dei locali, impiego di ingredienti ammessi, ecc.

I Veterinari Ufficiali controllano periodicamente che l'allevatore rispetti le procedure di cui si è dotato.




Inoltre, sul ciglio di qualche strada o in qualche piazza avrete di certo visto gli ormai famosi **distributori di LATTE CRUDO** (detti anche "**BANCOLAT**"); sono distributori riforniti dalle aziende agricole che sono controllate meticolosamente dall'allevatore e periodicamente dalla ASL nonché da sistemi tecnologici all'avanguardia.

Sui distributori, in posizione visibile, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- in **ROSSO**: “da consumarsi solo dopo **BOLLITURA**”
- **data scadenza del latte** (da consumarsi entro - non oltre 3 giorni);
- **latte crudo di ...** (deve essere indicato se bovino, ovino, caprino, bufalino);
- **produttore**: ragione sociale e sede dell'allevamento di produzione.

Se il latte viene acquistato già imbottigliato le prime due informazioni devono essere riportate in etichetta.



Il BUON LATTE di una VOLTA!
Ma ricordati sempre di
BOLLIRLO prima di berlo!!

LATTE CRUDO
BOVINO
da consumarsi
soltanto dopo
la bollitura.
Allevatore
Aldo

Se riutilizzate le bottiglie per riempirle di latte crudo, il loro lavaggio assume un'importanza estrema. Dopo l'asciugatura chiudete bene la bottiglia ed eccola pronta per essere nuovamente riempita di buon latte crudo.

E dopo avere acquistato?



Adesso che abbiamo percorso tutta la filiera di questi prodotti e su cosa si fondano le **GARANZIE** che accompagnano i nostri prodotti, dobbiamo **RICORDARE** di non vanificarle seguendo perciò alcune importanti regole di **CONSERVAZIONE DOMESTICA!**

Il latte crudo è un alimento vivo e per questo molto delicato:

- riponilo in frigorifero a 4°C nel più breve tempo possibile dopo l'acquisto;
- non lasciare il latte e tutti i suoi derivati in macchina o altrove, specialmente se la temperatura esterna è elevata;
- conserva la confezione di latte chiusa nelle medesime condizioni in cui si trova al momento dell'acquisto;
- per qualsiasi tipo di prodotto confezionato, dopo



l'apertura consumalo velocemente e mai oltre la data di scadenza, se prevista;

- i formaggi devono essere conservati nel frigorifero in contenitori chiusi per non venire a contatto con altri alimenti presenti;
- lava con cura e regolarità il frigorifero utilizzando prodotti specifici;
- i taglieri, i contenitori e gli utensili devono essere ben lavati prima di essere utilizzati per altre preparazioni alimentari;
- ricorda sempre di lavarti bene le mani prima e dopo ogni manipolazione di alimenti.



Non comprare alimenti di cui non conosci la provenienza!

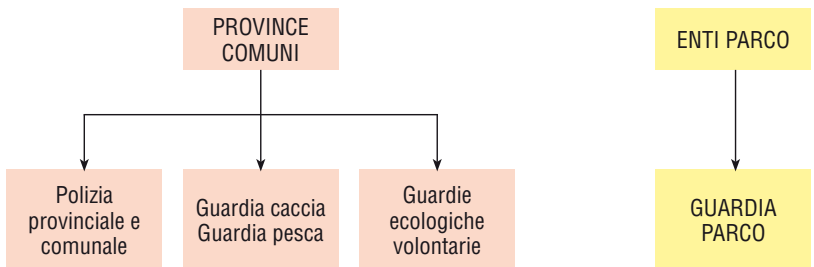
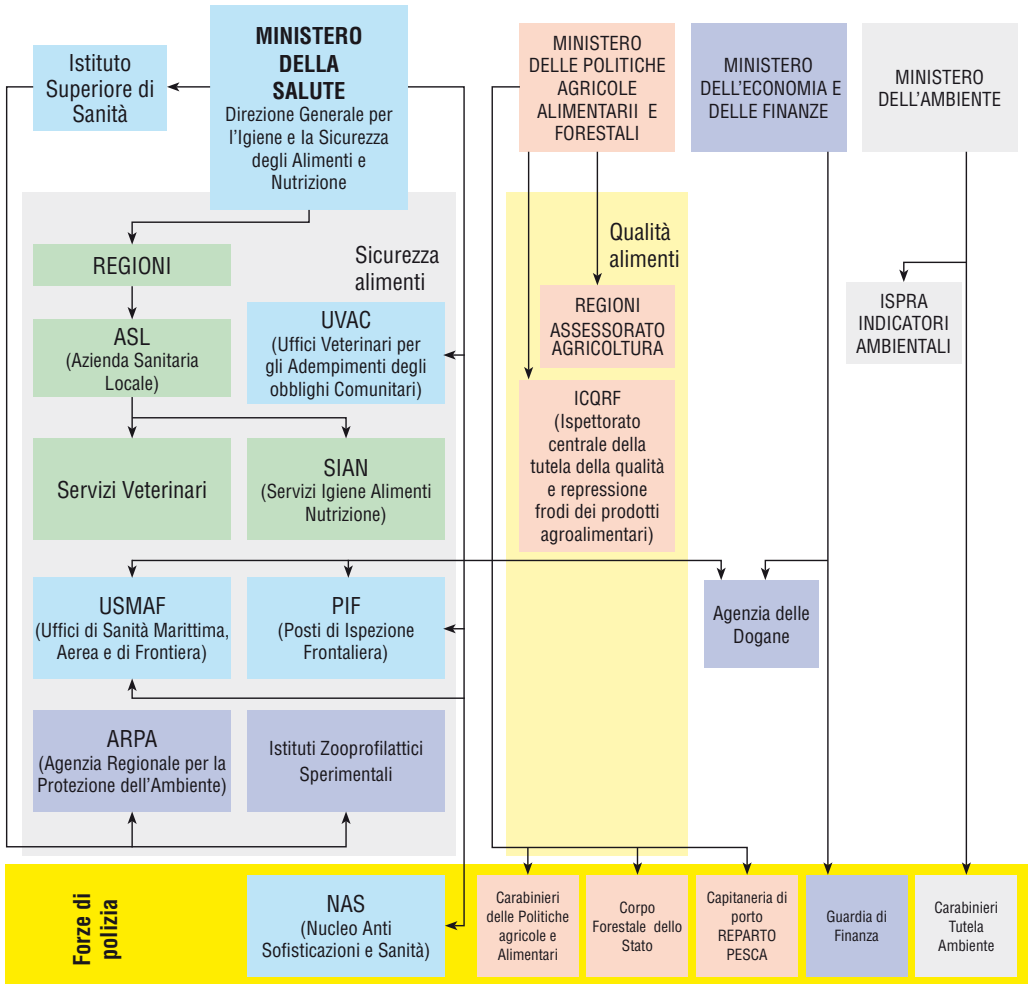
Oltre ai controlli per la sicurezza alimentare che abbiamo appena visto, i marchi privati della grande distribuzione o consorzi di produttori possono chiedere ai propri fornitori ulteriori programmi di verifica e certificazioni a garanzia del rispetto di norme volontarie: “sistemi qualità, disciplinari di etichettatura volontaria e di produzione (DOP, IGP), normativa biologica”. Ben vengano!



Un **PRODOTTO DI QUALITÀ** è l'obiettivo di ogni produttore! Il concetto di qualità alimentare non può ovviamente prescindere dal concetto di sicurezza che ne costituisce la base essenziale... per questo sono importanti i controlli sanitari ufficiali dei Veterinari e Medici del Servizio Sanitario Nazionale.

Spero, al termine del nostro viaggio, di averti convinto che il latte ed i prodotti lattiero-caseari meritano la tua fiducia.

Istituzioni che concorrono al controllo degli alimenti





Ministero della salute



■ IDEA

- Ministero della Salute
- Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna

■ EDITOR

- Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna
 - Dr. Candotti Paolo
- Direzione Generale per l'igiene, la Sicurezza degli alimenti e la Nutrizione - Ufficio III DGSAN
 - Marcone dr.ssa Maria Felicita
 - Di Sandro dr.ssa Alessandra

■ TESTI

- Candotti dr. Paolo
IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"
- Capua dr.ssa Claudia
ASL Mantova
- Fedrizzi dr. Giorgio
IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"
- Giorgi dr. Maurilio
ASL Cremona
- Marcone dr.ssa Maria Felicita
Ministero della Salute
- Salati dr. Fulvio
IZS della Sardegna "G. Pegreffi"
- Salogni dr. Cristian
IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"
- Tosi dr. Giovanni
IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"
- Varisco dr. Giorgio
IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"
- Zaghini dr. Loris
ASL Mantova

■ DISEGNI

- Rizzi prof. Pietro
I.I.S. Stanga, Cremona