



*One Service s.r.l.
Via Caduti del lavoro,64
25013 Carpenedolo (bs)
p.iva e c.f. 02805490980
tel. e fax 030/9965764
cel. 346/2145571
e-mail info@fiordilatte.org*

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DELLE
ATTREZZATURE PER LA VENDITA DEL LATTE CRUDO, A
CORREDO DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO
AZIENDALE

Az. Agr.....
Localitàprovincia (.....)
via.....n.....
Cod. az.ASL.....

PREMESSA

Lo scopo di questa relazione tecnica consiste nell'integrare il Manuale di corretta prassi igienica aziendale, specificando le modalità di commercializzazione del latte crudo, dalla fase di conservazione del latte in azienda, al trasporto e successiva vendita tramite distributore automatico. In questo modo sono evidenziate le modalità operative atte a garantire la sicurezza alimentare del latte crudo venduto dall'azienda direttamente al consumatore finale, ai sensi dei reg. CE 852/04, 853/04 e 178/02 e dei regolamenti e circolari regionali, così come specificati nel Manuale di corretta prassi igienica.

Di seguito si riportano, descrivendoli in dettaglio, i processi produttivi coinvolti nella vendita del latte crudo:

- produzione e conservazione del latte in azienda
- trasporto del latte dall'azienda al punto vendita
- vendita diretta mediante distributore automatico

DESCRIZIONE DELLE MODALITA' DI PRODUZIONE, CONSERVAZIONE DEL LATTE E DI DETERSIONE DEGLI IMPIANTI (vedi anche Manuale di corretta prassi igienica)

Per il latte crudo destinato alla vendita diretta, l'azienda pone particolare attenzione all'igiene delle operazioni di allevamento delle vacche e di mungitura. La routine impostata deve ridurre al minimo i rischi sanitari di contaminazione del prodotto, mediante pulizia e detersione della mammella, degli impianti di mungitura e di conservazione del latte, e passaggio del latte attraverso appositi filtri monouso.

In particolare il latte conforme e derivante dal processo di mungitura, è raccolto e conservato nelle vasche di refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C. Successivamente, tramite l'utilizzo di una pompa ad uso alimentare, il latte viene trasferito in un piccolo contenitore in acciaio carrellato, di circa 300 litri di capacità e prontamente inviato al punto vendita. Analogo recipiente, oramai quasi svuotato, sarà successivamente riportato in azienda, per l'eliminazione del latte non venduto, con destinazione per l'alimentazione del giovane bestiame.

Tutte le attrezzature sopra menzionate saranno pulite e disinfettate al termine di ogni utilizzo, al fine di evitare contaminazioni e proliferazione di germi patogeni e con le stesse modalità di pulizia degli impianti di mungitura e stoccaggio, così come indicato nel Manuale di corretta prassi igienica aziendale.

MODALITA' DI TRASPORTO DELLATTE AL PUNTO VENDITA

Subito dopo il riempimento, il contenitore da trasporto del latte è immediatamente chiuso ermeticamente. Questo serbatoio contiene tutti gli apparati atti all'erogazione del prodotto presso il distributore automatico. In particolare è composto dei seguenti apparati:

1. agitatore,
2. tubo in acciaio per pescaggio latte,
3. pompa ad uso alimentare per la movimentazione del latte,
4. tubicino di materiale ad uso alimentare che collega il pescaggio al beccuccio di erogazione (compreso).

Il tutto è caricato su di un furgone chiuso e trasportato al vicino punto vendita. Essendo il distributore automatico ad una distanza di pochi chilometri dall'azienda di produzione, non si ritiene indispensabile che tale contenitore (o il furgone stesso) sia coibentato, o refrigerato. Sarà cura del produttore, o di chi effettua il trasporto del latte, verificare l'effettivo mantenimento della temperatura inferiore a 4°C.

Il contenitore pieno di latte (comprensivo di tutti gli apparati suddetti) sostituisce quello identico presente nel distributore automatico, il quale viene riportato (unitamente gli apparati suddetti) in azienda e lì lavato con modalità simili a quelle utilizzate per il lavaggio del frigo latte aziendale (vedi anche schema di lavaggio descritto nel manuale).

MODALITA' DI VENDITA DEL LATTE CRUDO MEDIANTE DISTRIBUTORE AUTOMATICO "FIORDILATTE"

Descrizione del distributore automatico “Fiordilatte”

Il distributore automatico “Fiordilatte” è un’erogatrice automatica progettata al fine di mettere a disposizione al consumatore il latte crudo sfuso.

E’ composto da una **cella frigorifera** di tipo industriale, avente una struttura interamente coibentata con materiale isolante dello spessore di 8 cm e con una copertura interna ed esterna in acciaio inox preverniciato bianco, dotata di un’apertura frontale con serratura di sicurezza.

Il suo interno è costantemente mantenuto ad una temperatura inferiore a 3°C da un **impianto frigorifero** industriale e continuamente monitorato da un termostato. Nel caso in cui la temperatura interna dovesse superare i 5°C, si blocca istantaneamente ed automaticamente la richiesta di denaro e pertanto l’erogazione del latte. Inoltre, il termostato digitale, ad intervalli costanti, registra la temperatura di conservazione del prodotto e, tramite un interfaccia, è possibile scaricare i dati su di un computer ed ottenere, in questo modo, una registrazione esatta della temperatura di erogazione.

Un display esterno alla cella evidenzia in continuo la temperatura di erogazione del latte.

All’interno della cella è inserito il **serbatoio da trasporto**, caratterizzato da una capacità di 300 litri e costruito interamente in acciaio inox per prodotti alimentari. Alla base del contenitore sono posizionate 4 ruote per la sua semplice e veloce movimentazione. Il serbatoio è dotato, superiormente, di un coperchio a tenuta stagna e di una pompa per alimenti di pescaggio e distribuzione del latte, tramite tubazione in silicone specifico per alimenti. Inoltre il serbatoio è provvisto di agitatore automatico e temporizzato, in modo da mantenere omogeneo il latte all’erogazione ed evitando l’affioramento in particolare del grasso.

Il distributore è fornito di due serbatoi perfettamente uguali ed intercambiabili, sostituiti tra loro ad ogni utilizzo. Il serbatoio oramai vuoto è riportato in azienda per un accurato lavaggio tramite apposita lavatrice automatica, oppure manualmente con l’ausilio di attrezzature semiautomatiche. Questo sistema di lavaggio, caratterizzato dal fatto che i serbatoi sono lavati e igienizzati in azienda, è ritenuto il più sicuro e confacente per la vendita del latte crudo.

Il livello del prodotto contenuto nel serbatoio è controllato mediante **pesa specifica**, che, in base al peso residuo (chilogrammi di latte) ed alla tara impostati di volta in volta, bloccano eventualmente la richiesta di denaro per l’erogazione del prodotto, nel caso il latte sia esaurito. Un display esterno evidenzia la quantità di latte residuo contenuto nel serbatoio. In

questo modo si evita di aprire la cella frigorifera e il serbatoio per il controllo e la verifica del latte residuo, evitando la contaminazione del latte dall'esterno.

Il distributore può erogare due quantitativi di latte: 0,5 litri o 1 litro. Ciò avviene in funzione del quantitativo di denaro inserito nell'apposita **gettoniera**, posizionata sulla parete esterna della cella frigorifera.

In funzione della scelta fatta dal cliente, la pompa di erogazione si aziona per un tempo prefissato e tarato, dando la certezza della quantità minima erogata, così come previsto dal Dlgs 28/08: "l'iscrizione apposta sul distributore deve indicare che la quantità di latte offerta e' da considerarsi come quantità minima garantita".

All'estremità del tubicino di erogazione del latte è posizionato un **beccuccio in acciaio**, composto da una parte esterna fissa e da un'altra interna estraibile automaticamente soltanto quando il pulsante start di erogazione è premuto. In questo modo non si espone mai la parte terminale del sistema di erogazione ad eventuale sporcizia o contaminazioni esterne.

Dopo 30 sec. dalla chiusura dello sportellino esterno della nicchia da parte del consumatore, si attiva automaticamente un'intensa azione di **vapore** nella nicchia di erogazione e proveniente da una caldaia esterna alla cella frigorifera (per non alterare la temperatura di conservazione del latte). In questo modo si ottiene una disinfezione del beccuccio di erogazione e delle pareti circostanti, evitando ulteriormente l'eventuale proliferazione di microrganismi. Il vapore iniettato nella nicchia è ad una temperatura di circa 100°C.

La **nicchia di erogazione** è il punto di effettiva vendita del prodotto. è refrigerata alla stessa temperatura della cella frigorifera, essendo in essa posizionata e compresa. Comunica con l'esterno tramite un portellino in acciaio e apribile dal cliente. L'interno della nicchia è anch'esso in acciaio ed è lavato inferiormente da un **getto temporizzato di acqua fredda** e superiormente dal suddetto getto di vapore.

Nella parte esterna della cella, posizionato sopra il portellino della nicchia di erogazione, è in funzione un **ventilatore** con il fine di scacciare eventuali insetti che possono introdursi durante l'erogazione del latte nella nicchia stessa.

Il distributore automatico Fiordilatte può essere dotato, nel caso di posizionamento dello stesso su spazi pubblici non protetti, di un **chiosco** in legno o di metallo, che comprende tutti gli apparti sopra menzionati.

Inoltre, compreso nello stesso chiosco, può essere inserito anche un **dispositivo automatico di vendita di bottiglie** tappate e/o di prodotti confezionati, come yogurt, formaggi ed altro. Nel caso di vendita di

prodotti alimentari, il dispositivo automatico sarà dotato di un sistema di refrigerazione, in modo da mantenere i prodotti ad una temperatura idonea di conservazione.

Misure di sicurezza degli apparati contro malfunzionamenti e atti vandalici

Il distributore automatico di latte verrà posto in un luogo che garantisce una oggettiva sicurezza contro danneggiamenti ed atti vandalici:

- Sarà posto in zona con illuminazione notturna e in sito ben visibile.
- Ha un dispositivo interno al neon di illuminazione ad accensione crepuscolare.
- Il “chiosco”, nel cui interno ci sono i vari dispositivi di erogazione, è costituito da una struttura solida in legno massello o metallo.
- Il quadro elettrico e tutti i circuiti sono alloggiati all’interno del “chiosco” e non sono raggiungibili dall’esterno.
- La cella frigorifera è collegata con **sistema GSM** ad un numero telefonico del produttore, segnalando con un SMS, squillo, ecc .in caso di guasto:
 1. il malfunzionamento dovuto ad innalzamento anomalo della temperatura del latte e/o della cella frigorifera.
 2. la quantità rimanente di latte o l’esaurimento del latte .
 3. la mancanza di energia elettrica nel chiosco.

Posizionamento distributore automatico

Il chiosco per la vendita del latte può essere posizionato in spazi esterni, come piazzole, giardini pubblici, parcheggi, ecc., o all’interno di negozi e supermercati. Il tutto è solamente appoggiato al terreno, senza bisogno di fondamenta. In questo modo è facilmente prelevabile da una gru e spostabile altrove. Il dispositivo necessita solo di un collegamento con la rete elettrica. A differenza di altri analoghi dispositivi, non necessita di collegamenti con la rete idrica o di scarichi di acqua di lavaggio, essendo l’acqua necessaria proveniente dall’azienda tramite apposito contenitore e raccogliendo gli scarichi in un contenitore all’interno della cella frigorifera, successivamente riportato in azienda e, il cui contenuto, ivi smaltito.

Dichiarazione del rispetto delle norme di sicurezza

Tutti gli apparati elettrici e componenti elencati sono installati secondo le norme di sicurezza (vedi dichiarazione CE allegata) e con certificazione CE del costruttore depositata nel fascicolo tecnico presso l'azienda costruttrice One Service srl.

Requisiti del prodotto

L'azienda che intende iniziare l'attività di produzione di latte crudo destinato alla vendita al consumatore finale dovrà verificare in autocontrollo, prima dell'inizio dell'attività di vendita, il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa Regionale di competenza, mediante prelievo dal tank di stoccaggio e successiva analisi del latte. Essendo i parametri variabili da Regione a Regione, si rimanda ad un'apposita Tabella da allegare al Piano di Autocontrollo aziendale, con l'ulteriore indicazione della frequenza delle analisi ulteriori da effettuare in autocontrollo.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

A seconda della Regione dove è effettuata la vendita del prodotto sono previste indicazioni leggermente diverse. Tuttavia a titolo di esempio si consiglia di esporre in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: "latte crudo di ... " (indicare la specie)
- Produttore: ragione sociale, indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione e recapito telefonico
- Modalità di conservazione: "da conservare in frigorifero a $T < 4^{\circ}\text{C}$ "
- Precauzioni d'uso: dicitura del tipo "Latte non sottoposto a trattamento termico" oppure "Latte crudo non pastorizzato" – "si consiglia il consumo entro..... " (a scelta del produttore, in ogni caso max. 4 giorni)
- "si raccomanda di utilizzare contenitori (preferibilmente monouso) perfettamente puliti"
- "come per tutti gli alimenti crudi, nel caso di utilizzo da parte di soggetti a rischio (in quanto debilitati o affetti da malattie immunodepressive o gastrointestinali) e di bambini di età inferiore a 3 anni si consiglia di riscaldare il latte crudo ad almeno 70°C prima del consumo" (vedi Circolare regione Lombardia n.13 SAN del 13/04/07 e successiva precisazione).

E' consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Si consiglia di mettere a disposizione del pubblico un pieghevole o brochure, con descrizione dell'azienda di produzione, degli aspetti positivi derivanti dall'assunzione del latte crudo e del risparmio ambientale legato alla vendita del prodotto sfuso.

Ubicazione distributori automatici

Si prevede di installare il distributore automatico di latte crudo presso i seguenti punti vendita situati nel comune di:

..... in via.....
..... in via.....
..... in via.....
..... in via.....
..... in via.....

ALLEGATI

- Fac-simile dichiarazione CEE
- ingombri e piantina del distributore e del chiosco adibito alla vendita

Il Responsabile dell'Azienda

Data,/...../.....

ELENCO DOCUMENTI PER L'AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA DIRETTA DEL LATTE CRUDO CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Tipo documento	A chi comunicarlo
Comunicazione "vendita diretta di modesti quantitativi di latte tramite distributore automatico"	Acquirente latte
Dichiarazione di inizio attività di vendita diretta (vedi art. 4 Dlgs 228/01)	Comune ove ha sede l'azienda

<p>Istanza di registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 (inizio attività di vendita se entro 45 gg non si riceve diniego da parte del Servizio Veterinario ASL)</p>	<p>ASL di competenza</p>
<p>Se il distributore è posto su suolo pubblico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domanda di occupazione suolo pubblico (tassa annuale) • Scheda descrittiva dell'impianto, del posizionamento e degli ingombri 	<p>Comune ove avviene la vendita</p>
<p>Manuale di corretta prassi igienica e di rintracciabilità aziendale In allegato, Relazione Tecnica descrittiva delle attrezzature e delle modalità di vendita del latte crudo</p>	<p>APA, Tecnico privato</p>
<p>Comunicazione entro 15/12 di ogni anno del trasferimento di una piccola quota di produzione a vendita diretta</p>	<p>Provincia</p>
<p>Richiesta e vidimazione registro vendite dirette</p>	<p>Provincia</p>
<p>Registro dei corrispettivi per registrazione vendita giornaliera latte</p>	<p>Buffetti</p>

FAC-SIMILE DICHIARAZIONE CEE:

DICHIARAZIONE “CEE” DI CONFORMITA’

D.P.R. 459/96 di recepimento Dirett. 89/392/CEE e succ. emendamenti – all.to II A e Dirett. 98/37/CEE del 22/06/98 all.to II A

Noi, ditta:



dichiariamo, sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina

DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI LATTE CRUDO

Modello: _____

Tipo: _____

Matricola n°: _____

Mese/Anno di costruzione: _____

alla quale la presente dichiarazione si riferisce, è conforme al:

D.P.R. 459/96 di recepimento Dirett. 89/392/CEE e succ. emendamenti
Direttiva macchine 98/37/CEE del 22/06/98

Carpendolo li _____

Il Titolare o Persona Autorizzata

(nome leggibile – timbro e firma)