



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO B alla Determinazione n. 18 del 15 GEN. 2016

LISTA DI RISCONTRO

Lista di riscontro per l'ispezione e il calcolo del livello di rischio presso gli allevamenti di  
produzione di latte crudo

Allevamenti di Bovini - Bufalini - Ovini - Caprini

ASL	
Ispezione /verifica del	

finalità compilazione della lista di riscontro	
	ispezione
	calcolo livello di rischio

PERSONALE CHE HA EFFETTUATO IL CONTROLLO  
UFFICIALE

DATI ANAGRAFICI DELL'ALLEVAMENTO

Ragione sociale:		
Legale rappresentante:		Cod. fiscale:



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

18  
15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Sede allevamento		
Comune di:		
n. codice aziendale:		località:

CALCOLO LIVELLO DI RISCHIO	
BASSO $\leq 40$	
MEDIO fra 41 e 70	
ALTO $\geq 71$	
Parziale dati generali	
Parziale requisiti generali igiene	
Parziale rintracciabilità	
Parziale requisiti specifici	
Parziale produzione latte alta qualità	
Totale generale	
Livello di rischio attribuito	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SIGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTENTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

## SEZIONE 1 - DATI E CARATTERISTICHE GENERALI DELL'ALLEVAMENTO

Per la compilazione della scheda, con l'assegnazione dei punteggi, inserire il simbolo "X" nella cella a sinistra del requisito specificato  
(Nella colonna "Punteggio" è indicato il valore assegnato per ciascuna caratteristica)

Tipologia allevamento	Punteggio
Allevamento in ambiente confinato permanente	4
Allevamento in ambiente confinato permanente a stabulaz libera	3
Allevamento semibrado	2
Allevamento brado	1

Precedenti non conformità igiene latte	Punteggio
CBT	5
CS	5
Inibenti	10

Specie animali e numero capi allevati	Punteggio
Bovini	n. capi allevati > 50 2,5
Bufalini	n. capi allevati > 50 2,5
Ovini	n. capi allevati > 500 2,5
Caprini	n. capi allevati > 500 2,5
Altre specie non ruminanti	1

non conformità in atto igiene latte	Punteggio
CBT	5
CS	5
Inibenti	10
Produzione latte alta qualità	Punteggio 3

Registrazione dell'azienda	Punteggio
Vecchia: > 3 anni	0
Recente: tra 1 e 3 anni	1
Nuova: < 1 anno	2

Non adozione manuale corretta prassi	Punteggio
	2

18



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE



18  
15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Modalità di mungitura		Punteggio
Manuale		0
Meccanica		3
Modalità stoccaggio latte		Punteggio
Refrigerato a t° conforme		0
Non refrigerato ma lavorato entro 2 ore		1
Refrigerato a t° non conforme		3
Non refrigerato		5

Destinazione latte crudo		Punteggio
Trasformazione presso caseificio aziendale		1
Conferimento a stabilimento esterno		2
Vendita diretta latte crudo		5

Profilo rischio farmacosorveglianza	alto	Punteggio 5
--	------	----------------

Non conf. in atto benessere animale	Punteggio 3
-------------------------------------	----------------





REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

19  
15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

## SEZIONE 2. REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

Per la compilazione della scheda, con l'assegnazione dei punteggi, inserire il simbolo "X" nella cella corrispondente del campo "Valutazione"  
(Nell'ultima colonna è indicato il valore assegnato a ciascuna Non Conformità)

Punto da verificare	Che cosa valutare?	Come?	Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
				C	NC	NA/NV		
01:01	Condizioni igieniche impianti (muri, pareti, soffitti) e attrez. di allevamento e delle pertinenze	Gli impianti utilizzati per l'allevamento (pavimenti, pareti, soffitti e aperture delle stalle e delle pertinenze) sono mantenuti adeguatamente puliti e, se del caso, disinfettati in modo adeguato  Le attrezzature utilizzate per l'allevamento (distributori alimenti, mangiatoie, silos, carro silos, mungitrici, contenitori, gabbie, ecc.) sono tenuti puliti e, ove necessario, disinfettati in modo adeguato	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. a)  Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. b)	all.				1
01:02	Condizioni di pulizia degli animali	Per quanto possibile, è assicurata la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, la pulizia degli animali da produzione	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. c)	all.				1
01:03	Caratteristiche dell'acqua utilizzata in allevamento	Nell'allevamento, ove necessario, viene utilizzata acqua potabile, o acqua pulita in modo da prevenire le contaminazioni	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. d)	all.				2
01:04	Igiene e formazione del personale	Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari è in buona salute  Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari ha seguito una formazione sui rischi sanitari	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. e)	all.				1,5
01:05	Lotta agli animali e agli insetti nocivi (per allevamenti confinati e intensivi)	Per quanto possibile, viene evitata la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi attraverso: - sistemi di protezione contro insetti, roditori, volatili - la conduzione della lotta contro insetti, roditori e volatili (esche, trappole, disinfestazioni ecc.).	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. f)	all.				1,5
								1,5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

18

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

01:06	Gestione dei rifiuti e delle sost. peric. (oli esauriti, lubrificanti, vernici, detersivi, ecc.)	I rifiuti e le sostanze pericolose vengono immagazzinati e gestiti in modo adeguato da evitare la contaminazione (n.b. sia all'interno che all'esterno dei locali di ricovero degli animali e delle pertinenze e nei pascoli)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g)	all.					1
01:07	Prevenzione e introduzione e propagazione malattie	Viene prevenuta l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo con gli alimenti adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g h)	all.				Il quesito riguarda eventuali misure di quarantena adottate	1
01:08	Misure di controllo dalle contaminazioni dall'aria	Nell'allevamento sono adottate le misure per prevenire la contaminazione degli animali dall'aria (strutture e sistemi di aerazione naturale e artificiale adeguata)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 3, lett. a)	all.				solo per gli allevamenti confinati	1
		Nell'allevamento sono adottate le misure per prevenire la contaminazione dal suolo (gestione della lettiera, gestione dello stallatico, dei reflui aziendali con vasche di accumulo e/o concimale per i materiali palabili e non palabili)	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 3, lett. a)	all.					1
01:09	Misure di controllo dalle contaminazioni dal suolo	Se presenti, la concimaia e/o la vasca di accumulo sono di dimensioni idonee e costruite in modo da impedire la dispersione di eventuali liquami e dotate di pozzetto di raccolta dei liquami. Se valutabile, l'applicazione al terreno per utilizzazione agronomica del letame maturo avviene nel rispetto delle buone pratiche agricole. Se valutabile, vengono rispettati i termini di tempo (3 settimane) fra lo spargimento di liquami e l'uso delle colture foraggere ai fini dello sfalcio e del pascolamento.	D.L.vo D.M. 07/04/06  C.B.P.A.	152/99					0,5
									0,5



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

18

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Punto da verificare		Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
01:10	Misure di controllo dalle contaminazioni da fertilizzanti e dei fitosanitari e biocidi	Se valutabile, nell'allevamento sono adottate misure per prevenire la contaminazione dai fertilizzanti e dai fitosanitari e biocidi e rispetto delle buone prassi agronomiche (settori d'impiego, giusti dosaggi ed epoche d'impiego, rispetto dei tempi di carenza, ecc.)  Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 3, lett. a)  all.					0,5
01:11	Presenza di fonti di inquinamento nelle vicinanze	Se sono presenti nelle vicinanze fonti di inquinamento (discariche, insediamenti industriali ecc) che possono arrecare danno alla salute degli animali attraverso fenomeni di inquinamento dell'ambiente e degli alimenti, vengono adottati tutti gli accorgimenti finalizzati a limitare la contaminazione diretta o indiretta degli animali e degli alimenti.  Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g)  all.					0,5

parziale req. generali igiene





REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

### SEZIONE 3. RINTRACCIABILITA'

Punto da verificare		Valutazione				note	
Che cosa valutare?	Come?	Riferimenti cogenti	C	NC	NA/NV		
02:01 Rintracciabilità dei mangimi	E' garantita la rintracciabilità dei mangimi  Se sì, il sistema è in grado di individuare chi abbia fornito i mangimi destinati agli animali  Il sistema è in grado di individuare gli animali ai quali sono stati somministrati i mangimi	Reg 178/02 art. 18, comma 1  Reg 178/02 art. 18, comma 2					2  0  0
02:02 Rintracciabilità degli animali	E' garantita la rintracciabilità degli animali  Se sì, il sistema è in grado di individuare chi abbia fornito gli animali vivi  Il sistema è in grado di individuare a chi sono stati forniti gli animali vivi	Reg 178/02 art. 18, comma 1  Reg 178/02 art. 18, comma 2  Reg 178/02 art. 18, comma 3					2  0  0
02:03 Rintracciabilità del latte	E' garantita la rintracciabilità del latte crudo in uscita dall'allevamento  Se sì, il sistema è in grado di individuare a chi sia stato fornito il latte crudo  Viene adeguatamente conservata la documentazione relativa alla tracciabilità dei mangimi, degli animali, del latte	Reg 178/02 art. 18, comma 2  D.G.R. 53/4 punto 2.2.5.					0  2,5
02:04 Conservazione della documentazione	Viene adeguatamente conservata la documentazione relativa a insorgenza malattie, analisi di laboratorio, interventi di manutenzione sulle attrezzature meccaniche	Reg 852: art 4, comma 1 l, parte A, punto 4, lett. g)					2,5

parziale rintracciabilità





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

#### SEZIONE 4. CONTROLLO IGIENICO DELLA PRODUZIONE DEL LATTE

Punto da verificare		Riferimenti cogenti		Valutazione			note	
Che cosa valutare?	Come?			C	NC	NA/NV		
03:01 Qualifica sanitaria dell'allevamento	Per quanto riguarda la <u>brucellosi</u> :							
	il latte crudo di vacche o bufale proviene ad un allevamento che è ufficialmente indenne da brucellosi	Reg. 853/04 art. 3 punto 1. alleg III sez. IX, cap I, parte I, punto 2, lett. a)						2
	Il latte crudo di pecore o capre proviene da un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi							2
	Per quanto riguarda la <u>tubercolosi</u> :							
03:02 Stato sanitario degli animali allevati	Il latte crudo di vacche o bufale proviene da un allevamento che è ufficialmente indenne da tubercolosi	Reg. 853/04 art. 3 punto 1. alleg III sez. IX, cap I, parte I, punto 2, lett. b)						2
	Sono assenti sintomi clinici riferibili a malattie trasmissibili all'uomo con il latte.	Reg. 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. a),						1,5
	Gli animali godono di uno stato sanitario generale buono.	..... lett. b)						1,5
	Gli animali non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e del colostro	..... lett. c)						1,5
03:03 Somministrazione di sostanze e prodotti agli animali	Gli animali non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella	..... lett. d)						1,5
	Gli animali non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte	..... lett. e)						1,5
	Il latte proviene da animali ai quali:							
	non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e non sono stati oggetto di un trattamento illecito (se verificabile)	Reg. 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. d),						1,5



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTENZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

		in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte I, punto 1. lett. e).				1,5
		Nella misura del possibile, i prodotti primari sono protetti dalle contaminazioni [Nei locali/reperti di mungitura sono presenti dispositivi per il lavaggio delle mani degli operatori durante le operazioni (erogatori di acqua potabile o pulita)]	Reg 852/04 art.4 comma 1, all I, parte A, punto 2				1
		Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte viene immagazzinato, manipolato o refrigerato sono situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e del colostro.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 1.				1
		I locali per l'immagazzinamento del latte sono: - opportunamente protetti dagli animali infestanti, - separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e, - ove ciò sia necessario, sono muniti di impianti di refrigerazione adeguati.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 2.				1
03:04	Requisiti dei locali e delle attrezzature	Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, bidoni, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto) sono facili da pulire ed eventualmente da disinfettare e sono mantenute in buone condizioni. (materiali lisci, lavabili e atossici)	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 3.				1
		Dopo l'impiego, tali superfici (utensili, contenitori, bidoni,) vengono pulite e, se necessario, disinfettate.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. A. punto 4.				1



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

18  
15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Punto da verificare		Valutazione				note	
Che cosa valutare?	Come?	Riferimenti cogenti	C	NC	NA/NV		
	Prima dell'inizio della mungitura, i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti sono pulite;	Reg 853/04 art. 3, punto 1, all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. B, punto 1. lett. a)					1
	Il latte di ciascun animale è controllato dal mungitore	....lett. b)					1
	Non è utilizzato il latte di animali che presentino segni clinici di malattie alla mammella, se non in conformità delle istruzioni di un veterinario.	....lett. c)					1
03:05	Igiene delle operazioni di mungitura	Sono identificati gli animali sottoposti a un trattamento medico e non sono utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro ottenuti da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto;	....lett. d)				1
	Il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli viene utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione relativa all'immissione sul mercato dei blocchi;	....lett. e)					1
	Il colostro viene munto separatamente e non sia viene mescolato con il latte crudo	....lett. f)					1
03:06	Protezione dalle contaminazioni durante la mungitura	Nella misura del possibile, il latte crudo, durante le operazioni di mungitura viene protetto dalle contaminazioni (insudiciamenti da feci, peli, frustoli di vegetali, corpi estranei in generale) Se del caso vengono adottate le azioni correttive per eliminare gli oggetti di contaminazione (filtraggio latte ecc.) tenuto conto delle successive operazioni cui il latte è sottoposto	Reg 852/04 art. all. I parte A, par. II, punto 2				1,5
03:07	Igiene della raccolta del latte	Il latte è posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione.	Reg 853/04 art. 3, punto 1, all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C, punto 2.				1





REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

18

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

		Il latte è immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 2. lett. a)					1,5
03:08	Modalità di trasporto del latte	Durante il trasporto è mantenuta la catena del freddo e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte e del colostro non supera i 10 °C.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. B. punto 3.					1,5

**n.b.** Se il latte viene conferito entro le due ore dalla mungitura oppure per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata non è obbligatoria la refrigerazione del latte e l'autorità competente concede l'autorizzazione in tal senso.

Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II lett. B. punto 4

		Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo e del colostro indossano abiti idonei e puliti.	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 1					1,5
03:09	Igiene del personale addetto alla mungitura	Le persone addette alla mungitura cura con grande attenzione la pulizia personale	Reg 853/04 art. 3, punto 1. all. III, sezione IX, capitolo I, parte II, lett. C. punto 1					1,5

parziale requisiti igienici latte





REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15 GEN. 2016

Direzione Generale della Sanità  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SEZIONE 5. REQUISITI PRODUZIONE LATTE FRESCO AD ALTA QUALITÀ D.M. 185/91

Punto da verificare		Riferimenti cogenti	Valutazione			note	
Che cosa valutare?	Come?		C	NC	NA/NV		
04:01 Requisiti strutturali	E' presente un locale separato e ben distinto dalla stalla per filtrazione, refrigerazione, e conservazione del latte e per il deposito di recipienti e bidoni. E' presente un locale adibito alla conservazione di detergenti e disinfettanti.	D.M. alleg. 1, comma a)  D.M. alleg. 1, comma b)	185/91				1
04:02 Registrazioni	Si possiede un registro di carico e scarico, vidimato dall'AC, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e lo stabilimento di destinazione. Il latte presenta un tenore di materia grassa non inferiore al 3,50%.	D.M. alleg. 1, comma c)  D.M. alleg. 2, comma a)	185/91				1
04:03 Requisiti di composizione e igienico sanitari del latte.	Il latte presenta un tenore di materia proteica non inferiore a 3,20 g/litro. Tenore in germi a + 30°C (per ml) non superiore a 100.000 ufc. Tenore cellule somatiche (per ml) non superiore a 300.000. Contenuto in acido lattico non superiore a 30ppm.	D.M. alleg. 2, comma b)	185/91				1

parziale latte alta qualità