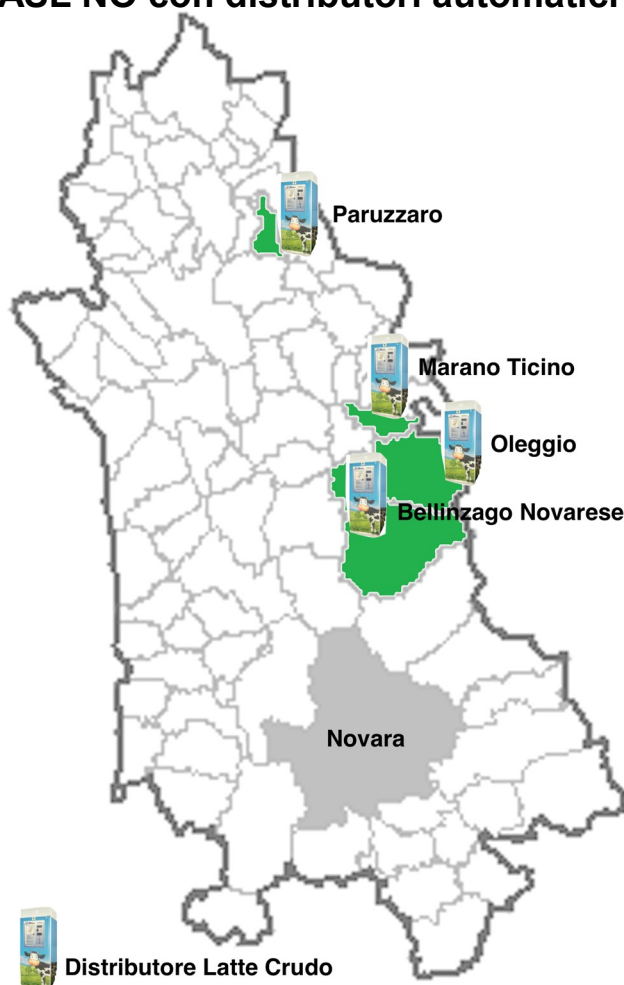


Distributori automatici di latte crudo

FONTE DATI: SIAV Area C ASL NO

Comuni dell'ASL NO con distributori automatici di latte crudo Anno 2024



Nel periodo 2020-2024 il Servizio Veterinario ha effettuato i controlli previsti dal **Piano Ufficiale di Monitoraggio** prelevando il latte crudo sia dalle cisterne frigo aziendali sia direttamente dai **4 distributori automatici** presenti sul territorio dell'ASL NO, con particolare attenzione alla presenza eventuale di batteri indicatori di scarsa igiene. Le tipologie di controllo ed il numero di controlli effettuati sono dettagliati in tabella.

Tipo di controllo	2020	2021	2022	2023	2024
Germi patogeni	8	9	9	9	8
Antibiotici	8	8	8	8	8
Aflatossina M1	5	4	4	4	4
Conformità latte crudo	4	4	4	4	4
TOTALE	25	25	25	25	24

Uno specifico piano di controllo è indispensabile a garantire la qualità e la sicurezza del latte per i consumatori. I campioni effettuati nel 2024 hanno confermato la buona qualità dei prodotti forniti. I distributori di latte sono una buona opportunità di approvvigionamento per il consumatore di un prodotto fresco a chilometro zero con valori proteici e vitaminici inalterati elementi di fondamentale importanza per l'alimentazione. Al fine di mantenere nel tempo la qualità e la sicurezza del prodotto è importante che l'utilizzatore segua scrupolosamente le indicazioni fornite per la conservazione e il consumo.

I distributori automatici consentono la **vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale**.

Attualmente sul territorio dell'ASL di Novara sono presenti **4 distributori** automatici, collocati nelle stesse aziende agricole di produzione del latte.

La vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana è **regolamentata** dall'Accordo Stato Regioni Rep. n. 5/CSR del 25/01/2007 che, a tutela della sicurezza alimentare del consumatore, prevede che il latte crudo venga consumato **previa bollitura**.

Per rispettare gli standard di igiene e di salubrità richiesti al latte distribuito, **le Aziende devono attuare un piano di autocontrollo**, che garantisca sia la salute ed il benessere delle bovine che la corretta gestione del distributore automatico (pulizia e disinfezione, controllo di roditori ed insetti, controllo della refrigerazione del latte ed analisi su campioni di latte).

Il Servizio Veterinario vigila regolarmente sulle Aziende, verificando i requisiti previsti, la corretta applicazione del piano di autocontrollo, della corretta applicazione delle buone pratiche igieniche alla produzione ed effettuando campionamenti del latte secondo un **Piano Ufficiale di Monitoraggio** stabilito annualmente dalla Regione Piemonte. I campioni vengono effettuati per escludere la presenza di germi patogeni, di batteri indicatori di scarsa igiene, di residui di antibiotici e di Aflatossina M1, tossina derivante da eventuali muffe presenti nei mangimi.