



# IGIENE DELLA MUNGITURA



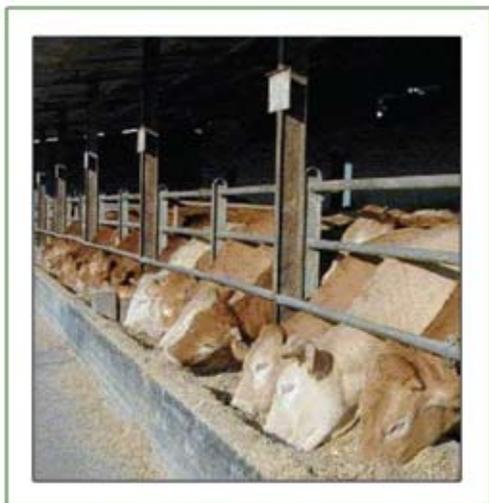
FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale  
L'Europa investe nelle zone rurali

# STRUTTURE AZIENDALI E BUONE PRATICHE

## La stalla:

Luogo dove riposano, mangiano, bevono e defecano le bovine, quindi sono presenti microrganismi, polvere e umidità. Le aziende devono garantire:

- Buone condizioni di stabulazione degli animali;
- Buone condizioni di igiene dei ricoveri, che devono essere facilmente pulibili e provvisti di un sistema di drenaggio dei liquami.



## Locale di isolamento:

Locale dove è possibile isolare gli animali non idonei alla produzione di latte, per contenere la diffusione del contagio e salvaguardare gli animali sani.

### La sala di mungitura:

Luogo dove viene effettuata la mungitura delle bovine; deve essere nettamente separato dal locale di stabulazione, quindi ha esigenze di pulizia disinfezione e condizioni di umidità diverse.

Le caratteristiche fondamentali che deve avere la sala di mungitura sono:

- Pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili, con la possibilità di drenaggio dei liquidi;
- Buona ventilazione ed illuminazione;
- Curare l'igiene ed impedire il ristagno di materiali e liquidi che possano costituire terreno di crescita per i microrganismi.



### Il locale di refrigerazione del latte:

Locale dove è presente l'impianto di refrigerazione del latte. Se il latte non viene consegnato alle centrali entro due ore dalla mungitura nei mesi estivi o quattro ore nei mesi invernali, deve essere filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura.

Le caratteristiche fondamentali di un locale di refrigerazione sono:

- Pareti e pavimenti di agevole pulizia e disinfezione, che consentano il drenaggio dei liquidi;
- Ventilazione e illuminazione adeguata;
- Deve essere provvisto di acqua potabile e di dispositivi ed attrezzature per lavaggio, pulizia e disinfezione;
- Deve essere provvisto di un impianto di refrigerazione di potenza adeguata alla capacità produttiva aziendale;
- Deve avere efficaci protezioni che evitino l'ingresso di insetti, parassiti, e qualsiasi specie animale.



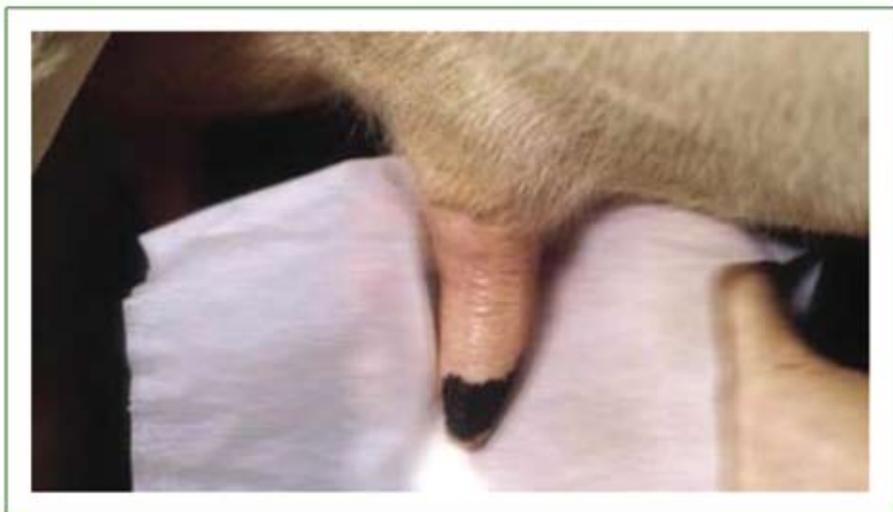
### L'acqua potabile:

Se non è possibile effettuare un allacciamento all'acquedotto è necessario effettuare un esame all'anno per la potabilità dell'acqua di pozzo.

# STRUTTURE AZIENDALI E BUONE PRATICHE

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene osservando delle seguenti condizioni (**Reg (CE) 853/2004**):

1. Ogni animale presente in allevamento deve poter essere identificato dal servizio veterinario (marchi auricolari e passaporto);
2. Durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere consentita alcuna operazione che influisca sfavorevolmente sul latte;
3. Prima di sottoporre una vacca alla mungitura bisogna assicurarsi che i capezzoli, la mammella, l'inguine, la coscia e l'addome siano puliti;



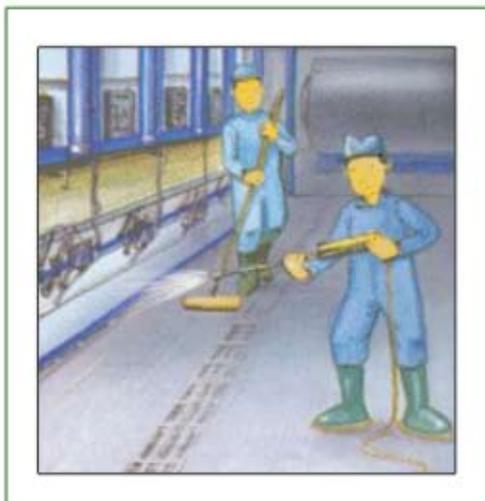
4. Prima di iniziare la mungitura di ogni capo è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Quando si riscontra una anomalia fisica, il latte della vacca in causa deve essere escluso dalla consegna. Le vacche che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munte per ultime o con una macchina separata oppure a mano;

5. La disinfezione dei capezzoli delle bovine in lattazione deve essere fatta soltanto dopo la mungitura, salvo diversa autorizzazione dal Servizio Veterinario.  
I prodotti chimici utilizzati per tali operazioni devono essere approvati dal Ministero della Sanità;



6. Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posizionato in un luogo pulito e attrezzato, in modo da evitare eventuali alterazioni delle sue caratteristiche (**Regolamento (CE) 1774/2002**);
7. Se la raccolta non viene effettuata entro due ore dalla mungitura, nei mesi estivi, o quattro ore nei mesi invernali, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a 8°C, in caso di raccolta giornaliera, e a 6°C se la raccolta non viene effettuata giornalmente;

6. Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posizionato in un luogo pulito e attrezzato, in modo da evitare eventuali alterazioni delle sue caratteristiche (Regolamento (CE) 1774/2002);
7. Se la raccolta non viene effettuata entro due ore dalla mungitura, nei mesi estivi, o quattro ore nei mesi invernali, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a 8°C, in caso di raccolta giornaliera, e a 6°C se la raccolta non viene effettuata giornalmente;
10. Al termine della mungitura la sala e tutti gli utensili e le attrezzature che sono stati a contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;



11. Se il latte è sottoposto a filtrazione il filtro deve essere sostituito o pulito prima di ciascuna mungitura. È vietato l'uso di tessuti filtranti;
12. Dopo ogni viaggio o ogni serie di viaggi i contenitori e le cisterne usati per il trasporto del latte crudo al centro di raccolta del latte, o allo stabilimento di trattamento o di trasformazione, devono essere lavati e disinfettati prima di una loro riutilizzo.



**Riferimenti bibliografici:**

- Vallet F. (2004); Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, Istruzioni operative Nicolandi L. 2004);
- L'autocontrollo per l'igiene della produzione del latte, Regione Piemonte A.S.L. n°7 Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario

**La Scheda Tecnica è stata prodotta in collaborazione con la  
Dott.ssa Castagneri Rachele**



via Livorno, 49 10144 - Torino  
Tel: 011 566 05 15  
Fax: 011 566 05 22  
E-mail: [info@consorziofinagro.it](mailto:info@consorziofinagro.it)  
[www.consorziofinagro.it](http://www.consorziofinagro.it)