

altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Le aziende agricole che intendono commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi del produttore e le responsabilità previste dal proprio piano di autocontrollo derivanti dalla normativa sulla sicurezza alimentare devono essere sottoposte a vigilanza e a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale ed in materia di igiene e sicurezza alimentare, in base alla programmazione regionale, secondo quanto previsto dal Regolamento n. 854/2004 tenendo conto dell'analisi del rischio. In generale, nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo elencati riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, in particolare:

- *Staphylococcus aureus* (per ml) n.=5 m=500 M=2000 c=2
- *Listeria monocytogenes* Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Salmonella* spp Assenza in 25 ml , n=5 e c=0
- *Escherichia coli* 0157 Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Campylobacter* termotolleranti assenza in 25 ml, n=5 e c=0 (Raccomandazione CE 2005/175)
- Aflatossine < = 50 ppt

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatossine deve essere immediatamente comunicato al Servizio Veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita.

Il superamento dei valori di germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore

I Servizi veterinari competenti dovranno effettuare una vigilanza e periodici controlli con una frequenza basata sulla valutazione del rischio con metodiche e tecniche di controllo appropriati ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati.

Il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, stabilisce eventuali ulteriori obiettivi di sicurezza (criteri di sicurezza alimentare) sulla base dei risultati dei controlli effettuati che dovranno pervenire annualmente al Ministero della salute per il tramite delle Regioni con le relative eventuali osservazioni.