

LATTE CRUDO

INFORMAZIONI E CONSIGLI PER I CONSUMATORI

I Servizi Veterinari dell'ASL

- Autorizzano la vendita del latte crudo;
- Effettuano verifiche sulla sanità degli animali, sulle caratteristiche strutturali dell'azienda produttrice, sulle condizioni di benessere animale, sul corretto utilizzo dei farmaci e sulla conformità delle analisi del latte;
- Effettuano controlli periodici del latte ai distributori.

Il Produttore

- Segue le procedure indicate dal manuale di autocontrollo;
- Garantisce la massima igiene nelle operazioni di mungitura e manipolazione del latte e il rispetto delle temperature di refrigerazione e conservazione del latte;
- Esegue regolarmente analisi in autocontrollo (quindicinale e mensili) per i parametri previsti (carica batterica, cellule somatiche, assenza di microrganismi patogeni *, aflatossine).

(* Escherichia coli O157, Stafilococchi coagulasi-positivi, Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Campylobacter)

Nel latte crudo, proteine, lipidi, lattosio, sali minerali e vitamine sono presenti “integralmente”, rendendo il prodotto “unico” per ogni produttore (si possono percepire differenze dovute a razza bovina allevata, alimentazione degli animali, stagione, standard di benessere animale, ecc).

Quando si acquista latte crudo

- Assicurarsi che l'azienda sia autorizzata e sul distributore siano indicate: azienda di produzione, data di mungitura e rifornimento al distributore.
- Utilizzare bottiglie perfettamente pulite (plastica monouso o vetro). Gli stessi requisiti igienici vanno applicati anche ai tappi.
- Mettere il latte nel frigorifero il più rapidamente possibile o utilizzare una borsa termica per il trasporto (garantisce il mantenimento della catena del freddo).
- Il latte deve essere conservato in frigo (0-4°C), consumato crudo preferibilmente entro il secondo giorno dall'acquisto o sottoposto a trattamento termico (termizzazione a 70°C o bollitura) peraltro consigliato per i bambini sotto i tre anni, i soggetti debilitati, immunodepressi, affetti da malattie gastrointestinali

Il trattamento termico garantisce la sterilità del latte senza pregiudicarne troppo le caratteristiche organolettiche (odore, sapore ecc.)