



A.S.L. T04

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

D16-02

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

Azienda	
Codice Azienda	Tel.

Proprietario/i

1		Tel.	
2		Tel.	
3		Tel.	
Bovini	Vacche in lattazione	<input type="checkbox"/> Ovini <input type="checkbox"/> Caprini <input type="checkbox"/> Altri.....	In lattazione
	Vacche in asciutta		In asciutta
	Totale presenti		totale presenti

Requisiti sanitari azienda

Tubercolosi bovina	data controllo	qualifica
Brucellosi bovina	data controllo	qualifica
Leucosi bovina	data controllo	qualifica

Destinazione latte

Primo acquirente

secondo acquirente

Quantità annua di latte prodotto

Annotazioni

Caratteristiche dell'allevamento

tipo di allevamento praticato:		
stabulazione fissa	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
stabulazione libera	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Tipo di approvvigionamento idrico

I locali dispongono di acqua potabile tramite: SI No

acquedotto pozzo
con analisi in data.....

azienda a conduzione familiare	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
azienda con dipendenti	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

totale numero di addetti n. _____

Modalità di mungitura:	<input type="checkbox"/>	sala mungitura
	<input type="checkbox"/>	trasporto latte
	<input type="checkbox"/>	carrello mobile
	<input type="checkbox"/>	secchi con vuoto
	<input type="checkbox"/>	a mano

Descrizione dei locali destinati al deposito latte

presenza di un locale stoccaggio latte e deposito attrezzature	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
I pavimenti del locale di immagazzinaggio sono costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
il locale per il magazzinaggio del latte è protetto contro gli animali infestanti o parassiti	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
il locale per il magazzinaggio del latte è separato dai locali in cui sono stabulati gli animali	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Le superficie delle attrezzature destinate a venire in contatto con il latte sono facili da pulire, se necessario da disinfettare	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
E' presente un locale adibito alla conservazione dei detergenti e disinfettanti per le aziende D.M. 185/91	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
presenza di tank di refrigerazione e stoccaggio latte	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

numero di cisterne di stoccaggio n _____

capacità totale quintali _____

Annotazioni

Igiene del personale

Esistono installazioni idonee presso i locali di mungitura per consentire agli addetti di lavarsi mani e braccia.	SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

Annotazioni

Firma allevatore

.....