



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

CONSIGLI PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Il latte e i prodotti lattiero-caseari sono soggetti a molti fattori alteranti e/o nocivi, soprattutto dovuti all'azione microbiologica spontanea. Tale azione porta al deterioramento prematuro di questo gruppo di alimenti, a volte fino al punto di mettere in pericolo la salute dei consumatori.

Il modo più efficace per prevenire la contaminazione da microrganismi è quello di praticare una buona igiene professionale, che comprende l'igiene personale, la pulizia degli utensili utilizzati nonché la pulizia delle aree di produzione e conservazione dei prodotti finiti.

Si consiglia di indossare guanti protettivi monouso durante le fasi finali della produzione come piegatura dei formaggi a stampo, canalizzazione, taglio e confezionamento dei formaggi, confezionamento del burro crudo, piegatura della cagliata, riempimento nelle unità di confezionamento, ecc.

Quando si riempiono e si confezionano manualmente i prodotti lattiero-caseari, si consiglia di indossare, oltre ai guanti monouso, maschere protettive per il naso e la bocca, soprattutto in caso di raffreddore.

È consigliabile inoltre:

- conoscere le proprietà del latte e del prodotto lattiero-caseario trattato;
- leggere attentamente le istruzioni per la preparazione del prodotto scelto;
- preparare gli strumenti di lavoro necessari;
- iniziare la preparazione del formaggio o latticino seguendo scrupolosamente tutti i passaggi previsti nelle istruzioni;
- utilizzare un termometro ed un orologio.

