

al responsabile SSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Animali - ASL del VCO
spvareac@aslvc0.it

Il sottoscritto _____, nato a _____ in data _____ titolare del caseificio con sede a _____ numero di riconoscimento CE _____ dichiara, nel merito della gestione del Piano di Autocontrollo Aziendale del caseificio citato, per quanto riguarda la procedure di controllo analitico dei prodotti a base di latte (come previsto dai Reg. CEE 2073/2005) che l'azienda effettua i controlli, con cadenza annuale, sui formaggi prodotti per Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi.

Con la presente si inoltra formale richiesta di autorizzazione per ridurre il numero delle aliquote delle unità campionarie, passando da 5 unità per ogni tipologia di formaggio a 2, come previsto dalle **“Linee Guida per la predisposizione e applicazione dei piani di autocontrollo semplificati nelle microimprese del settore lattiero caseario”** varate dalla Regione Piemonte.

La richiesta è motivata dal fatto che l'azienda dimostra di avere sotto controllo la salubrità del latte in quanto:

- il latte proviene dalla sola stalla di proprietà, gestita in prima persona dall'intestatario dell'allevamento;
- le analisi del latte, effettuate all'interno del piano di autocontrollo come da regolamento CEE 853/2004, con frequenza di 2 campioni per carica batterica al mese, negli ultimi due mesi hanno valori al di sotto dei limiti di legge;
- le analisi precedenti dei formaggi per Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi hanno avuto risultati favorevoli.

altro _____

Viste queste premesse si valuta, per il proprio stabilimento produttivo, un rischio basso per la sicurezza alimentare del consumatore. La diminuzione del numero di aliquote comporta la riduzione degli oneri gestionali del caseificio, obiettivo previsto dalle **“Linee Guida per la predisposizione e applicazione dei piani di autocontrollo semplificati nelle microimprese del settore lattiero caseario”** varate dalla Regione Piemonte.

A dimostrazione della favorevole situazione storica della gestione igienico sanitaria del caseificio si allega:

- copia dei referti analitici della Carica batterica eseguita negli ultimi due mesi sul latte utilizzato in caseificio;
- copia del referto analitico dei formaggi per Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi eseguiti negli anni precedenti.

Luogo e data _____

Il Richiedente