

Qualità microbiologica dei prodotti lattiero-caseari in caseifici e trasformatori in azienda



Numero di campioni analizzati: 292
Campioni non conformi: 8 (3%)

Introduzione e obiettivi della campagna

L'obbligo del controllo autonomo costituisce uno dei principi fondamentali della legislazione svizzera in materia di derrate alimentari e si applica anche nei caseifici e nelle aziende, dove il latte viene direttamente trasformato. I casari devono quindi, da una parte rispettare le buone pratiche d'igiene lungo tutta la filiera e dall'altra applicare correttamente le procedure durante la produzione, per garantire il controllo e la gestione dei pericoli. Nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati dall'ispettorato del Laboratorio cantonale, sono stati prelevati campioni di vario tipo per verificare l'igiene del processo e la qualità igienico-microbiologica nella produzione lattiero-casearia presso caseifici e trasformatori in azienda.

Basi legali

La produzione lattiero-casearia deve rispettare le disposizioni in materia d'igiene presenti nell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, i responsabili devono garantire, nell'ambito del proprio controllo autonomo, che siano rispettati i criteri d'igiene del processo, i criteri di sicurezza alimentare e i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Nel 2019 sono stati prelevati 192 campioni presso 45 attività lattiero-casearie distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 11 campioni di latte
- 1 burro
- 31 cagliate (9 a base di latte crudo, 22 a base di latte trattato termicamente)
- 40 formaggi freschi, tipo büscion o robiole
- 13 formaggi a pasta semidura
- 14 formaggi a pasta molle
- 6 yogurt

- 135 campioni ambientali
- 41 acque potabili utilizzate nella produzione

Microrganismi ricercati		Categoria di prodotto
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico	Acqua potabile
Enterococchi	Indicatori di contaminazione fecale	Acqua potabile
Enterobatteriacee	Gruppo di batteri indicatori di qualità	Yogurt
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Indicatori di contaminazione fecale	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro, acqua potabile
<i>Lieviti</i>	Indicatore di qualità	Yogurt
Stafilococchi a coagulasi positiva	Batterio potenzialmente patogeno, responsabile di mastiti nelle mucche e di intossicazioni alimentari (produzione di tossine)	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro
<i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>)	Batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse	Formaggio fresco o semiduro, burro, campioni ambientali
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno che provoca gastroenteriti	Formaggio fresco o semiduro, burro
STEC (<i>E. coli</i> produttore della tossina Shiga)	Batterio patogeno che può produrre tossine pericolose per la salute umana, inducendo una grave forma di diarrea emorragica	Formaggio fresco o semiduro,

Metodiche

Le principali analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO), validati AFNOR o validati internamente. Le analisi di *Salmonella spp.* e STEC sono state eseguite con la tecnica della reazione a catena della polimerasi (PCR) in tempo reale.

Risultati e conclusioni

I risultati ottenuti sono soddisfacenti: solo il 3 % dei campioni è risultato non conforme.

Tre delle 6 non conformità riscontrate a livello di produzione riguardavano formaggi a base di latte crudo prelevati in una sola azienda. Sono stati contestati una cagliata e un formaggio semiduro a causa del superamento del valore indicativo per gli stafilococchi a coagulasi positiva, indice di una contaminazione del latte con batteri provenienti da animali affetti da mastiti. Nel formaggio semiduro e in uno fresco è stata rilevata la presenza di STEC, che è probabilmente dovuta ad una mancanza d'igiene nella mungitura o durante la fase di produzione. Vista la pericolosità del batterio, tutti i prodotti dell'azienda sono stati ritirati dal mercato e il produttore ha deciso di pastorizzare il latte destinato alla produzione casearia. Ricordiamo che la pastorizzazione elimina tutti i batteri patogeni. In questo caso, il processo produttivo è meno critico e permette di ottenere un prodotto più sicuro dal punto di vista igienico.

Per quanto riguarda le altre non conformità nei formaggi, si è osservato un lieve superamento dei valori di riferimento per *E. coli* in un formaggio a base di latte crudo e per gli stafilococchi a coagulasi positiva in due formaggi freschi.

Due campioni di acqua utilizzata in produzione non erano conformi per Enterococchi o per i germi aerobi mesofili. Le aziende dell' acqua potabile devono informare immediatamente i produttori di derrate alimentari allacciati alla rete idrica se riscontrano delle contaminazioni batteriche nell'acqua. Alcune piccole aziende fanno capo a sorgenti private o sono allacciate ad acquedotti consortili. In questo caso, vanno adottate tutte le misure necessarie per assicurare la potabilità dell'acqua.

Dato molto positivo è l'assenza di *Listeria monocytogenes*: il patogeno non è stato rilevato in nessun prodotto e neanche negli ambienti di produzione.

Riassumendo è senz'altro realistico affermare che la situazione vede i produttori sforzarsi nell'applicare al meglio le buone pratiche di produzione, con qualche margine di miglioramento.

Bellinzona, 23.01.2020