

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



Numero di campioni analizzati: 389

Campioni non conformi: 12

Percentuale di non conformità: 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 2021 sono stati prelevati 389 campioni presso 61 attività lattiero-casearie distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 10 campioni di latte
- 2 campioni di burro
- 39 cagliate (11 a base di latte crudo, 28 a base di latte trattato termicamente)
- 52 formaggi freschi, tipo büscion o robiolo
- 38 formaggi a pasta semidura

- 10 formaggi a pasta molle
- 5 yogurt
- 178 campioni ambientali
- 55 acque potabili utilizzate nella produzione

Microrganismi ricercati		Categoria di prodotto
Enterococchi	Indicatori di contaminazione fecale	Acqua potabile
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Indicatori di contaminazione fecale	Latte, cagliata, formaggio, burro, acqua potabile
Stafilococchi coagulasi-positivi	Possono colonizzare le mucose e la cute dell'uomo e di altri mammiferi; negli animali produttori di latte (vacche, pecore, capre) possono infettare la mammella causando la mastite. Alcuni ceppi producono una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari.	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro
Enterobatteriacee	Gruppo di batteri indicatori di qualità	Yogurt
Lieviti	Indicatore di qualità	Yogurt
<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, burro

Risultati e conclusioni

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

4 campioni di cagliata (3 a base di latte crudo e 1 di latte trattato termicamente) presentavano valori di stafilococchi coagulasi-positivi e, in un caso, di *E. coli* sopra i limiti. Questo indica una contaminazione del latte con batteri provenienti da animali affetti da mastiti o di un trattamento termico del latte insufficiente. Valori di stafilococchi coagulasi-positivi e/o *E. coli* non conformi sono stati inoltre rilevati in 4 campioni di formaggio a pasta semidura (2 a base di latte termizzato e 2 a base di latte crudo) e in un formaggio a pasta molle termizzato. In un formaggio semiduro a base di latte pastorizzato, sono anche stati rilevati degli STEC. Vista la pericolosità del batterio, all'azienda è stato imposto il divieto di commercio dei lotti non conformi così come di rivalutare l'efficacia della propria procedura di pastorizzazione del latte.

3 campioni di acqua utilizzata in produzione sono risultati non conformi a causa della presenza di *E. coli* e/o Enterococchi. 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.

Tutti i campioni di latte, yogurt, burro e formaggio fresco sono risultati conformi.

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.

Dipartimento della sanità e della socialità
Divisione della salute pubblica

Laboratorio cantonale
Via Mirasole 22
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11

fax +41 91 814 61 19

dss-lc@ti.ch

www.ti.ch/laboratorio