

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



Numero di campioni analizzati: 314

Campioni non conformi: 10

Percentuale di non conformità: 3 %

Globalmente buona la qualità microbiologica

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.

Nel 2022 sono stati prelevati 314 campioni presso 46 attività lattiero-casearie distribuite su tutto il territorio cantonale. I risultati ottenuti sono soddisfacenti. In nessun campione è stata rilevata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* o Salmonelle. Solo il 3 % dei campioni (10) è risultato non conforme per il superamento dei valori microbiologici indicativi della buona prassi procedurale o altri requisiti microbiologici. Il mancato rispetto di un valore massimo di un indicatore microbiologico è segnale di lacune nei processi produttivi, ma non comporta di norma un rischio diretto sulla salute del consumatore. 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.

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 2022 sono stati prelevati 314 campioni presso 46 attività lattiero-casearie, di cui 5 caseifici e 41 trasformatori in azienda distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 13 campioni di latte
- 1 campione di burro
- 32 cagliate (10 a base di latte crudo, 22 a base di latte trattato termicamente)
- 34 formaggi freschi, tipo büscion o robiole
- 22 formaggi a pasta semidura
- 33 formaggi a pasta molle
- 4 yogurt e 3 gelati
- 172 campioni ambientali

Microrganismi ricercati		Categoria di prodotto
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Indicatori di contaminazione fecale	Latte, cagliata, formaggio, burro
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico	Latte, gelato
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. In nessun campione è stata rilevata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* o Salmonelle. Solo il 3 % dei campioni (10) è risultato non conforme per il superamento dei valori microbiologici indicativi della buona prassi procedurale o altri requisiti microbiologici. Il mancato rispetto di un valore massimo di un indicatore microbiologico è segnale di lacune nei processi produttivi, ma non comporta di norma un rischio diretto sulla salute del consumatore.

3 campioni di cagliata (2 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 molle (2) rispettivamente büscion (1) e robiola (1) tutti termizzati o pastorizzati. In un campione di latte crudo sono stati trovati valori di germi aerobi mesofili, indicatori generici dello stato di igiene, superiori ai limiti consentiti. In 3 campioni di yogurt analizzati sono stati rilevati valori elevati di enterobatteriacee (1 campione) o di lieviti (2 campioni) dati che sembrerebbero indicare una margine di miglioramento nei processi di produzione. È necessario però puntualizzare che il numero limitato di campioni non permette di trarre conclusioni riguardo a possibili problemi sistematici nella produzione di yogurt nelle aziende di trasformazione. Solo tramite uno studio più approfondito si potrà smentire o confermare questa tendenza.

Nel caso di risultati non conformi, è stato richiesto alle aziende di mettere in atto le necessarie azioni correttive. 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