



Ministero della Salute

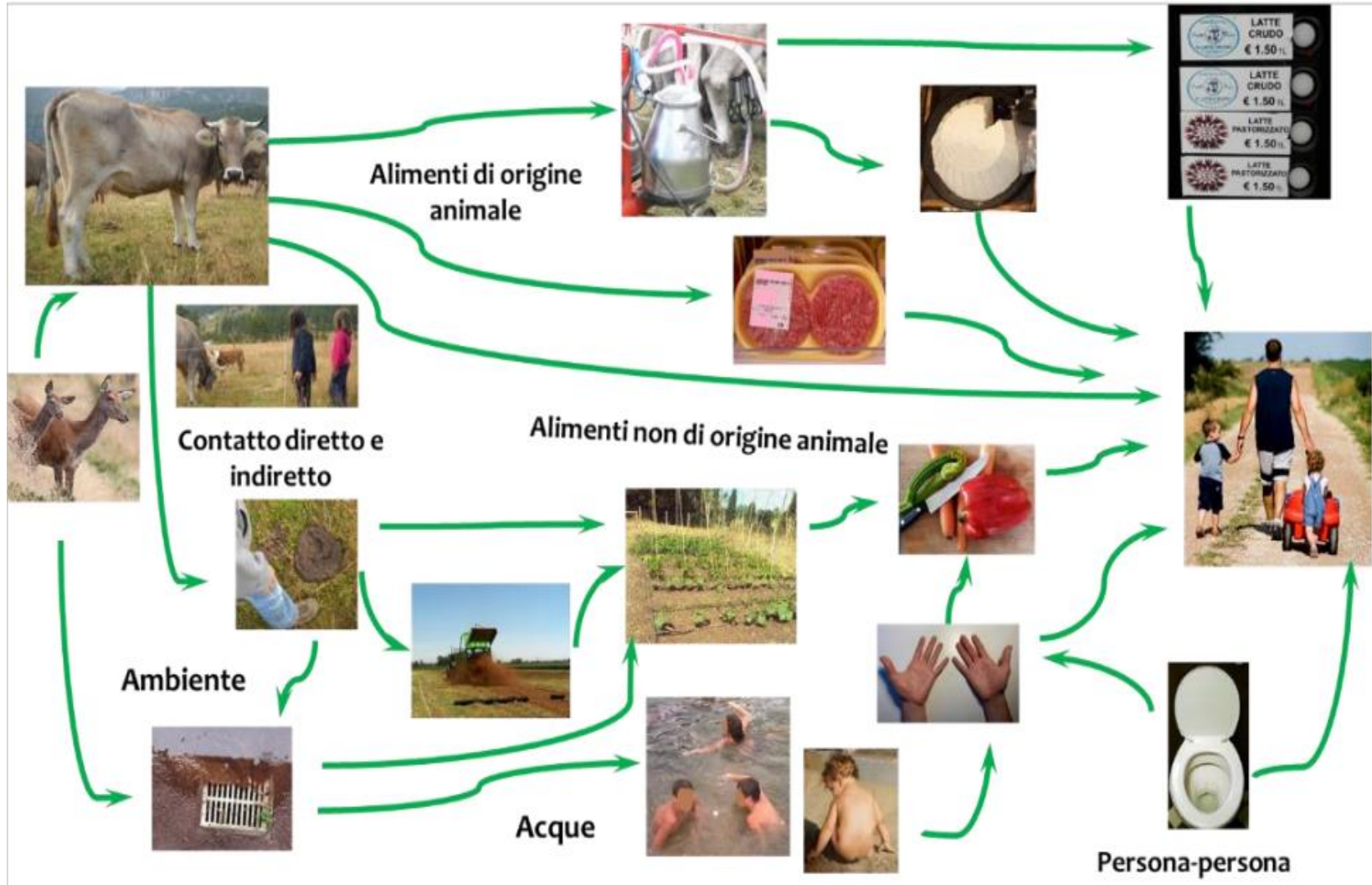
Misure di controllo per il latte non pastorizzato e i prodotti derivati:
attività del Ministero della Salute e ruolo dell'Autorità Competente

2/12/2025

Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare
Ufficio 8 - Dr.ssa Eleonora Chelli – Dirigente Sanitario Veterinario



Rischi associati a latte crudo e prodotti a latte crudo



Parametri latte crudo destinato alla vendita tramite distributori - Intesa in materia di vendita di latte crudo destinato all'alimentazione umana sancita dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 25 gennaio 2007:

- Staphylococcus aureus
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- **Escherichia coli STEC**
- Campylobacter termotolleranti

Bambino in terapia intensiva per aver m latte non pastorizzato. Sospetto su

Seppur in calo i casi negli ultimi anni, non bisogna abbassare la guardia legate a cibi non opportunamente trattati contro le proliferazioni batteriche. Infezioni che spesso vedono i bimbi e i soggetti fragili come i più sensibili.

In due casi la sindrome emolitico uremica - una malattia acuta rara causata solo da alcuni ceppi e che provoca insufficienza renale - sono stati dei bambini tra gli 0 e i 4 anni, mentre in un caso l'infezione è stata riscontrata in una persona tra i 5 e i 14 anni. Infine, in un episodio, il paziente finito in ospedale aveva oltre 64 anni. Al contrario, lo scorso anno,

TRAGEDIA

Affetto da rara sindrome, Elia muor un formaggio a latte crudo

È chiamata SEU ed è legata al consumo di latticini prodotti con latte non pastorizzato. I genitori: "Avv. etichette, non deve succedere mai più"



RICHIAMI E RITIRI

Richiamato formaggio a latte crudo per possibile presenza di E. coli STEC

Giulia Crepaldi 11 Novembre 2024

Salute / Il caso

Bimba bellunese in ospedale per Seu, ritirati lotti di formaggio a latte crudo trentino

Il caso di sindrome emolitico-uremica segnalato dall'azienda sanitaria Dolomiti:



AA / Regione Trentino AA/S

Bambina in ospedale dopo aver mangiato formaggio di malga

Appello del
Trentino ai c

I ceppi di *Escherichia coli* produttori di Shiga tossine (STEC) sono batteri patogeni che causano infezioni umane, principalmente attraverso alimenti contaminati. Essi producono potenti tossine (Shiga tossine), responsabili di danni all'intestino e ad altri organi quali il sistema nervoso e i reni causando malattie potenzialmente letali come la **Sindrome Emolitico Uremica (SEU)**, che colpisce principalmente i bambini sotto i 5 anni. I ceppi STEC si trovano principalmente nel tratto gastrointestinale dei bovini e possono trasmettersi all'uomo tramite cibi non cotti adeguatamente, acqua contaminata, contatto diretto con animali o trasmissione persona-persona.

SCIENTIFIC OPINION

ADOPTED: 11 December 2019

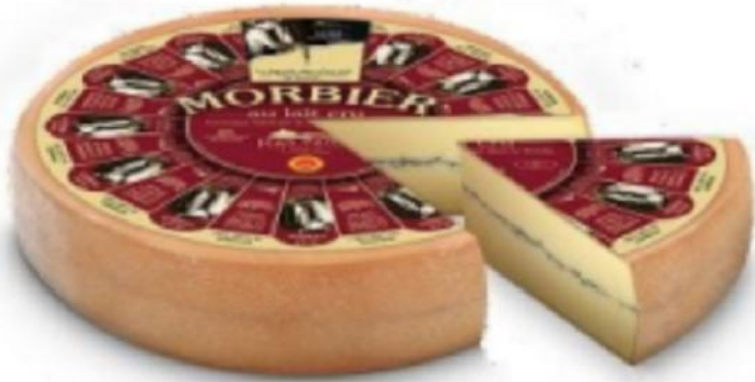
doi: 10.2903/j.efsa.2020.5967

Pathogenicity assessment of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and the public health risk posed by contamination of food with STEC

EFSA BIOHAZ Panel,

Kostas Koutsoumanis, Ana Allende, Avelino Alvarez-Ordóñez, Sara Bover-Cid, Marianne Chemaly, Robert Davies, Alessandra De Cesare, Lieve Herman, Friederike Hilbert, Roland Lindqvist, Maarten Nauta, Luisa Peixe, Giuseppe Ru, Marion Simmons, Panagiotis Skandamis, Elisabetta Suffredini, Claire Jenkins, Sara Monteiro Pires, Stefano Morabito, Taina Niskanen, Flemming Scheutz, Maria Teresa da Silva Felício, Winy Messens and Declan Bolton





One of the recalled cheeses

Eleven sick in French raw milk cheese outbreak

By News Desk on January 28, 2025

Eleven people have been sickened in a severe Shiga toxin-producing E. coli (STEC) outbreak in France linked to raw milk cheese.

Nine hemolytic uremic syndrome (HUS) cases in adults have been confirmed by the National Reference Center for E. coli. HUS is a severe complication associated with E. coli infections that causes kidney failure.

Investigations by Santé publique France, the National Reference Centre for E. coli, the General Directorate of Food (DGAL) and General Directorate of Health (DGS) tracked illnesses to the consumption of Morbier cheeses made from raw milk produced by the company Perrin-Vermot.

Sono a rischio solo i bambini?

CONSIDERATA pertanto la necessità di valutare se le attuali misure di prevenzione delle infezioni da ceppi di Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli), in particolare, dei casi di Sindrome Emolitico Uremica derivanti dal consumo di prodotti lattiero caseari ottenuti con latte crudo, siano sufficientemente appropriate a mitigare il rischio da tale tossinfezione;

RITENUTO OPPORTUNO istituire un gruppo di lavoro finalizzato ad adeguare le misure attualmente in essere, utili a contemperare la protezione della salute pubblica e la tutela delle produzioni alimentari;

Decreto del 22 gennaio 2025



Oggetto: Richiesta di parere in merito al rischio correlato ai ceppi di Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli)

Egregio Presidente,

alla luce della necessità di valutare se le attuali misure di prevenzione delle infezioni da ceppi di Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli), in particolare, dei casi di Sindrome Emolitico Uremica derivanti dal consumo di prodotti lattiero caseari ottenuti con latte crudo, siano sufficientemente appropriate a mitigare il rischio da tale tossinfezione, si chiede a codesto Istituto un parere in merito al rischio correlato ai ceppi STEC che consenta a questo Ministero di adeguare i provvedimenti attualmente in essere, utili a contemperare la protezione della salute pubblica e la tutela delle produzioni alimentari.

AOO-ISS - 17/02/2025 - 0007165 Class: DSAV 01.20

Conclusioni in merito al quesito sul rischio da STEC correlato al consumo di formaggi ottenuti da latte crudo

- Sulla base delle evidenze disponibili, si ritiene che il rischio di infezione da STEC attraverso il consumo di formaggi a latte crudo sia non trascurabile e che le misure attualmente poste in atto non siano appropriate a prevenire il rischio di esposizione attraverso il consumo di prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo.
- Considerata l'estrema varietà dei processi di produzione dei formaggi e latticini a latte crudo, occorre approfondire la valutazione del rischio STEC in relazione alle diverse tipologie di formaggio o in funzione delle diverse filiere di produzione.



Timeline Tavolo di Lavoro STEC



Composizione del Tavolo di Lavoro

Coordinato dalla Direzione generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare

- Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare
- Direzione Generale della Prevenzione
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- Istituto Superiore di Sanità
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
- UOSD Nefrologia e dialisi pediatrica Policlinico, Bari
- Associazione Italiana Lattiero Casearia (Assolatte)
- Confederazione Italiana Agricoltori (CIA)
- Confcooperative Fedagri
- Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (Coldiretti)
- Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana (Confagricoltura)



Sottogruppo Sicurezza Alimentare

Sottogruppo sulla sorveglianza e prevenzione delle infezioni nell'uomo



Elaborazioni di proposte con valutazioni tecnico-scientifiche di natura sanitaria

Altri partecipanti:

- Associazione Progetto Alice
- SlowFood
- Copagri
- Tecnologi esperti dei processi produttivi
- Medici Nefrologia Pediatrica

Cercare il miglior equilibrio tra le dimensioni economica/culturale e sanitaria

- Necessità di un approccio multidisciplinare e integrato non solo lungo la filiera alimentare ma anche in linea con il principio One health nella sorveglianza a prevenzione dell'infezione nell'uomo.
- Durata del tavolo (3 mesi)
- **Identificare le tipologie di prodotti a rischio – non sempre è presente un disciplinare**
- **Limiti analitici**
- **Criticità della comunicazione tramite etichetta (identificare i prodotti e le categorie a rischio, comunicazione deve seguire il prodotto, rischio di ottenere effetto paradosso di allentamento misure)**
- Frammentazione dei sistemi diagnostici, clinico-assistenziali e di sorveglianza, unita alla sottostima dei casi
- Iniziative legislative in corso – trasmissione degli aspetti tecnici
- Identificare gli strumenti giuridici da utilizzare
- Sensibilizzazione e formazione



Sottogruppo Sicurezza Alimentare

Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati

Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati

INDICE

PREMESSA

1. Introduzione
2. Scopo e campo di applicazione
3. Principi di Sicurezza Alimentare per il controllo degli STEC

PARTE 1

4. Le misure di controllo di STEC nella produzione primaria
5. Le misure di controllo di STEC nella trasformazione
6. Le misure di controllo di STEC nella distribuzione
7. Validazione, implementazione e verifica delle misure di controllo; riesame del sistema di autocontrollo

PARTE 2

8. Attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare

APPENDICE

- A. Principi di Sicurezza Alimentare
- B. Esiti *Challenge test* su alcuni formaggi italiani
- C. Criteri analitici per la ricerca di STEC
- D. Termini e definizioni
- E. Riferimenti normativi e bibliografici, sitografici

Sottogruppo sulla sorveglianza e prevenzione delle infezioni nell'uomo

Tavolo per la mitigazione del rischio correlato ai ceppi di *Escherichia coli* produttori di shigatossine (STEC).

Sottogruppo sulla sorveglianza e prevenzione delle infezioni nell'uomo.

Sommario

Analisi e prevenzione delle infezioni umane da <i>Escherichia coli</i> produttori di Shiga-tossina STEC	3
Rilevanza clinica ed epidemiologica delle infezioni da STEC.....	3
Vie di trasmissione delle infezioni da STEC all'uomo.....	4
Diagnostica.....	4
Monitoraggio clinico e terapia	5
Sorveglianza epidemiologica.....	5
Sintesi.....	7
Possibili soluzioni	8
Proposte	9
1. Miglioramento diagnostico delle infezioni da STEC (diagnostica precoce) e degli aspetti clinico assistenziali.....	10
Razionale	10
Obiettivi	10
Azioni operative per l'attuazione del modello diagnostico clinico.....	10
Azioni prioritarie a livello di sistema	11
2. Rafforzamento della sorveglianza attraverso la costruzione di reti integrate di sorveglianza epidemiologica e sorveglianza genomica	12
Razionale	12
Obiettivi	12
Azioni operative per l'attuazione del modello integrato.....	12
Azioni strategiche.....	13
3. Rafforzamento della sorveglianza attraverso formazione, comunicazione, divulgazione.....	14
Razionale	14
Obiettivi	15
Azioni	16
4. Comunicazione del rischio attraverso etichettatura dei formaggi a latte crudo	17
Razionale	17
Obiettivi	18
Azioni	18



I due documenti sono stati presentati alle
Regioni/P.A.



successive osservazioni



Nota circolare del Ministero della Salute

0015973-08/07/2025-GAB-GAB-P

Prodotti da latte crudo: Linee Guida del Ministero della Salute per rafforzare la prevenzione

09/07/2025



Il Ministero della Salute, su iniziativa del Sottosegretario Marcello Gemmato, ha trasmesso a Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano e alle principali Associazioni di categoria il documento tecnico: ["Linee guida per il controllo di Escherichia coli produttori di Shiga-tossine \(STEC\) nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati"](#), frutto del lavoro del Tavolo tecnico istituito presso il Ministero.



Sottogruppo Sicurezza Alimentare: Linee guida per il controllo STEC



- descrivere i programmi di prerequisite (PrP), comprese le Buone Prassi di Igiene (GHP), che possono contribuire a tenere sotto controllo la contaminazione da STEC e la loro moltiplicazione nel latte non pastorizzato e nei formaggi a latte non pastorizzato nelle diverse fasi della filiera produttiva;
- facilitare gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) nell'elaborazione dei Piani di Autocontrollo a livello di singolo stabilimento;
- fornire uno strumento di ausilio per l'attività dell'Autorità Competente responsabile della vigilanza lungo la filiera per l'attività di Controllo Ufficiale, in linea con le previsioni normative.

I sistemi per controllare il pericolo "Stec"

GHP + HACCP

GHP a livello di produzione primaria (HACCP non applicabile):

Gestione degli animali (e relativa formazione)

Igiene di mungitura (e relativa formazione)

Mantenimento della catena del freddo per il latte munto

GHP e HACCP a livello di trasformazione:

Mantenimento della catena del freddo

Pulizia e sanificazione (per evitare contaminazioni crociate)

Principio 1: Analisi dei pericoli

Individuazione dei pericoli ritenuti significativi

Individuazione delle misure di controllo (GHP + HACCP)

Principio 2: Determinazione dei CCP

Definizione: una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento



In riferimento ai prodotti ottenuti da latte non pastorizzato, non essendoci una fase di processo efficace quanto la pastorizzazione per l'eliminazione degli STEC e di altri microrganismi patogeni vegetativi, sarà responsabilità dell'OSA individuare e applicare le misure di controllo che si dimostrano capaci di prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile il rischio STEC, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto, del processo e del tipo di consumatori cui il prodotto è destinato.

Se parliamo di formaggi al latte pastorizzato, CCP = **pastorizzazione**.

Se parliamo di formaggi al latte non pastorizzato dobbiamo considerare un approccio di filiera:

In ambito di produzione primaria l'obiettivo è di ridurre il numero di capi portatori di Stec e, quindi, di allevamenti contaminati.

Ancora: nei casi in cui vi sia presenza di Stec in allevamento, si deve evitare che dalle feci si trasferisca al latte.

Ancora: in caso di una eventuale contaminazione, si deve prevenire la possibilità di moltiplicazione nel latte crudo e ripristinare l'igiene dell'impianto e delle attrezzature per evitare la contaminazione delle lavorazioni successive.

In assenza di pastorizzazione, è l'insieme delle misure e rendere efficace il processo (aggiunta di microrganismi, termizzazione, salatura, acidificazione, stagionatura) – non un singolo parametro – validazione da parte dell'OSA

Molto può fare la *cottura* della cagliata, quando portata a temperatura superiore ai 50°C per un tempo lungo.

Per contro: se la temperatura a cui rimane la cagliata è intorno ai 40/44°C, la situazione peggiora significativamente. -> latte non pastorizzato invece di «latte crudo»



Ove possibile: **validazione del processo di lavorazione (caseificazione + stagionatura) con dimostrazione della capacità di inattivare Stec eventualmente presente nel latte crudo; in questo caso non c'è obbligo di informare il consumatore sui rischi del prodotto;**

ove non possibile (perché il prodotto e/o il processo non lo consentono): verifica 100% delle cagliate (allo scopo di conoscere le caratteristiche della materia prima utilizzata, l'analisi può essere eseguita sul latte di massa oppure sulla cagliata; quest'ultima mostra maggiore probabilità di riscontro positivo alla presenza di STEC, in quanto avviene una concentrazione tecnologica dei batteri presenti nel latte) **+ informazione al consumatore.**

in fase di estrazione). **Ai fini della definizione del piano di campionamento, si ritiene che – sebbene l'analisi di tutte le cagliate rappresenti l'obiettivo finale – la sua attuazione potrà seguire un percorso strutturato, con modalità operative e tempistiche coerenti con i principi di gradualità e proporzionalità, tenendo conto delle specifiche caratteristiche della realtà produttiva;**



Principali Criticità

Punto di partenza (cioè: dove siamo ora): in ambito di autocontrollo oggi si fa pochissima se non alcuna attività analitica per la ricerca di Stec nella filiera del latte non pastorizzato.

Aspetto critico: Sostenibilità economica dei controlli analitici per aziende piccole e malghe

PPL Malghe Veneto: verifica 100% mandrie prima di salire in alpeggio, verifica delle cagliate a inizio stagione (metà giugno) e poi a metà stagione (entro fine luglio).

Consorzio Caseifici Trentini (Concast): verifica 100% delle cagliate dal 2023

Manuale Operativo delle Casere (Trento)



Schede e documentazione di autocontrollo della Malga

.....
[indicare il nome della Malga]

ANNO _____

Periodo di monticazione dal _____ al _____



Limiti Analitici

La ricerca analitica di STEC rappresenta un'attività fondamentale per evidenziarne la presenza in diversi contesti: un gruppo di animali, il latte crudo, i prodotti in fase di lavorazione oppure quelli pronti alla vendita.

È importante tenere in considerazione che vi sono alcuni aspetti, tipici di questo gruppo di microrganismi, che inducono a prestare la massima attenzione nell'interpretazione degli esiti, in quanto:

- la dose infettante è molto bassa (1-100 cellule batteriche);
- il microrganismo può essere non uniformemente distribuito nella massa di alimento (latte o formaggio) e può essere che il campione prelevato, ad esempio da una massa di diversi quintali di latte, non contenga i microrganismi STEC che, invece, potrebbero essere presenti nella cisterna;
- non sono disponibili metodi colturali selettivi e differenziali per agevolare l'isolamento di STEC da altri *Escherichia coli*;
- il metodo di riferimento oggi disponibile (ISO/TS 13136) che comprende screening in PCR real time e successivo isolamento colturale è solamente qualitativo e non risulta agevole la quantificazione dei microrganismi STEC; anche per l'interferenza che potrebbe esserci con altri *Escherichia coli* non STEC;
- in caso di campione che risulta positivo per STEC all'analisi PCR ma che poi non viene confermato all'esame colturale, non è semplice attribuire un significato certo al risultato di "identificazione presuntiva", poiché la positività in PCR può derivare dalla presenza di materiale genico non necessariamente infettante oppure perché effettivamente non è sempre agevole isolare le colonie di STEC su terreno colturale in piastra.

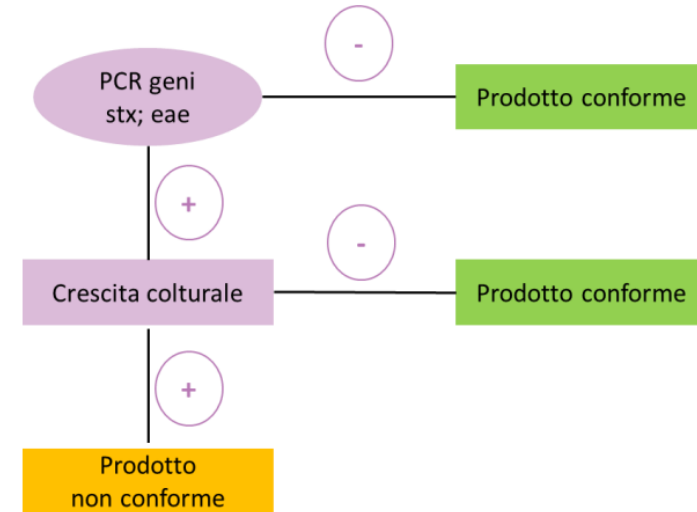


Principali criticità – limiti analitici

Come indicato nella nota del Ministero della Salute del 2017 relativa all'applicazione dell'articolo 14 del Reg. 178/2002 per la gestione del rischio Stec (DGISAN 0030360-P-21/07/2017):

- PCR negativa per geni stx1 e stx2 viene refertato come “non rilevati STEC in 25 g/ml/campione”: il campione è da ritenersi conforme;
- PCR positiva per geni stx1 e stx2 e/o per gene eae ma con crescita culturale negativa viene refertato come “Rilevazione presuntiva di ...”: significa che è stato rilevato materiale genetico di STEC ma, al successivo esame culturale, non è stata rilevata la presenza di microrganismi, per cui non sono previste azioni repressive e il campione è considerato conforme;
- PCR positiva per geni stx1 e stx2 e/o per gene eae oltre a crescita culturale positiva viene refertato come “Rilevati STEC in 25g/ml/campione ...”: significa che è stata confermata la presenza di STEC a seguito della crescita all'esame culturale, da considerare campione non conforme.

Le positività rilevate dovranno essere gestite come Non Conformità ai sensi dell'art. 14 del Regolamento (CE) N.178/2002 s.m.i. e notificate nel sistema rapido di allerta secondo quanto previsto nell'Intesa Stato-Regioni Rep. Atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021.



Al riguardo si evidenzia che ai sensi dell'articolo 14.8 del Regolamento 178/2002(CE):

“Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.”





Attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare



Attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare Capitolo 8 linee guida

Le informazioni sul livello di controllo applicato dall'OSA (Operatori del Settore Alimentare) in fasi appropriate della filiera alimentare possono essere utilizzate per diversi scopi, ad esempio:

- per verificare i risultati delle misure di controllo degli alimenti;
- per monitorare la conformità agli obiettivi normativi;
- Ridurre le malattie di origine alimentare.



L'esame sistematico delle informazioni di sorveglianza consente all'Autorità Competente e ai portatori di interessi di prendere decisioni in termini di efficacia globale dei sistemi di igiene alimentare e apportare i miglioramenti necessari.

Nel nostro Paese l'Autorità Competente, definita ai sensi del D.Lgs. 27/2021, comprende tre livelli:

- **Ministero della Salute a livello centrale**
 - **Regioni e Province Autonome**
 - **Aziende Sanitarie Locali**



Ministero della Salute

- Programmazione annuale, ripartizione alle regioni/province autonome;
- aggiornamento delle pianificazioni alla luce di eventuali nuove indicazioni scientifiche;
- raccolta e verifica dei dati inseriti nel sistema RaDISAN; -> **PLAN, DO CHECK, ACT**
- supporto tecnico ai laboratori ufficiali e alle regioni/province autonome per la corretta rendicontazione verso il Ministero;
- Trasmissione dei dati ad CE e EFSA.

Base Normativa: Reg. 625/2017 n. 178/2002 Regolamento (CE) n. 852/2004 e Regolamento (CE) n. 853/2004

Controllo criteri microbiologici latte crudo : Intesa Stato-Regioni del 25 gennaio 2007 riguarda la vendita diretta di latte crudo per il consumo umano-> nazionale (relazione annuale Filiere elaborata dal Ministero della salute)

Controllo criteri microbiologici latte/prodotti derivati : linee guida n. 212/CSR del 10/11/2016 e Reg. (CE) 2073/2005

PCNP:

<https://www.salute.gov.it/portale/pianoControlloNazionalePluriennale2023/homePCNP2023.jsp>



Livello di attuazione delle attività di controllo e di raggiungimento degli obiettivi stabiliti



Regioni/Province Autonome

Autorità Competente Regionale

Assessorato alla sanità regioni e P.A. Trento; Assessorato all'agricoltura e P.A. Bolzano;

- Programmazione delle attività e predisposizione dei Piani Regionali Integrati di controllo ufficiale, con cui vengono stabilite le frequenze di campionamento e le tipologie di analisi a cui sottoporre i prodotti alimentari lungo l'intera filiera agroalimentare;
- Validazione annuale dei dati inseriti dai laboratori ufficiali nel flusso RaDISAN (attività in corso di definizione)

Attività regionali specifiche prodotti lattiero-caseari:

- **FVG:** In virtù della presenza sul territorio di numerose piccole produzioni tipiche e di qualità come le malghe, la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ha avviato il progetto: "Piccole Produzioni Locali per i prodotti lattiero-caseari tipici di malga" (DPR n. 0166/Pres dd. 14 luglio 2011) al fine di migliorare le qualità igienico sanitarie e nel contempo valorizzare i prodotti tradizionali.
- <https://www.salute.gov.it/portale/pianoControlloNazionalePluriennale2023/dettaglioPCNP2023.jsp?cap=capitolo3&sez=pni-cap3-alimenti-attivita regionali&id=3300>
- PPL Malghe **Veneto**



Autorità competente locale

I controlli ufficiali sugli OSA rientrano tra i compiti dell'Azienda Sanitaria Locale, che opera principalmente utilizzando gli strumenti dell'ispezione, dell'audit e del campionamento per analisi.

- Valutazione del rischio dell'attività produttiva
- Controlli Ufficiali nella produzione primaria
- Controlli Ufficiali nei centri di raccolta del latte
- Controlli Ufficiali nei caseifici
- Campionamento in corso di ispezioni e audit e Campionamenti aggiuntivi
- Rendicontazione nel sistema Radisan

Richiamo nel testo di quanto già previsto da normativa vigente

Le attuali linee guida Intesa CSR 212/2016, prevedono nell'allegato 7 la ricerca di STEC nei formaggi a base di latte crudo o sottoposti a trattamento termico inferiore a quello di pastorizzazione, da prelevare in fase di distribuzione.

Si forniscono indicazioni per la predisposizione di piani di controllo ufficiale mediante campionamento per il controllo del rischio STEC, in linea con le previsioni dell'Intesa citata. Questi campioni possono rientrare nella programmazione regionale sulla filiera lattiero-casearia e dovranno essere applicati in funzione della specifica realtà produttiva.

Le positività rilevate dovranno essere gestite come Non Conformità ai sensi dell'art. 14 del Regolamento (CE) N.178/2002 s.m.i. e notificate nel sistema rapido di allerta secondo quanto previsto nell'Intesa Stato-Regioni Rep. Atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021.



Criteri microbiologici Piano MCG

- Criterio microbiologico per STEC nei formaggi da latte crudo (assenza in 25 g. / ISO/TS 13136).
- LLGG controllo ufficiale - Intesa Stato regioni 2016 (non previsto da 2073/2005). Nuova Tabella:

formaggi a base di latte crudo	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella Listeria monocytogenes Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) Enterotossine stafilococciche
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.	Escherichia coli Listeria monocytogenes
Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.	Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella Listeria monocitogenes Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC)
Formaggio grattugiato. Prelievo di una singola unità campionaria.	Muffe
formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata.	Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes
formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	Enterotossine stafilococciche Stafilococchi coagulasi positivi
Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione.	Salmonella Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) Enterotossine stafilococciche Listeria monocytogenes

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER ALIMENTI E MANGIMI

- Linee guida nazionali contenute nell'Accordo Stato-Regioni n. 50 CSR del 05 maggio 2021
- Regolamento (CE) 2019/1715;
- Articolo 50 del Regolamento (CE) n. 178/2002

Tra il 2020 e il 2024 sono stati attivati 27 RASFF relativi alla contaminazione da STEC in formaggi e latticini. Le allerte provenivano prevalentemente dalla Francia, seguite dal Belgio, Grecia, Romania e Italia. I prodotti coinvolti erano prevalentemente di origine bovina e caprina.

Art 5 legge 283/1962 -> divieto di immissione sul mercato di alimenti non sicuri, a tutela della salute pubblica.



Il Ministero della Salute e i supermercati Iperal hanno segnalato il richiamo precauzionale da parte dell'operatore di un lotto di formaggio a latte crudo 'Strachì Nustrà' Monte Bronzone a marchio Colosio. Il

Richerchia coli STEC: formaggio saporito

2023



ARTICOLO 2 - CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI

2. "Ai fini del presente regolamento, per «altre attività ufficiali» si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali."

(2022/C 467/02)

Azioni in caso di correlazione tra casi clinici e alimenti:

Si evidenzia che in caso di correlazione di tipo epidemiologico o genomico tra caso clinico e alimento è necessario attuare negli stabilimenti registrati e/o riconosciuti coinvolti opportune indagini e campionamenti mirati ad individuare la fonte di contaminazione e le successive misure da intraprendere per la puntuale gestione del focolaio, con il supporto dell'IZS territorialmente coinvolto e del Laboratorio europeo di riferimento per *Escherichia coli* presso l'Istituto Superiore di Sanità.



- Direttiva 2003/99/CE
- Reg. (EU) 2025/179



Nel caso di altri prodotti ottenuti da latte non pastorizzato e per i quali non vi sia evidenza della capacità del processo produttivo di eliminare i ceppi STEC eventualmente presenti nel latte crudo, si ritiene debbano essere riportate, a beneficio del consumatore, le informazioni che riportano questa caratteristica; ciò può avvenire tramite etichetta (nel caso, ad esempio, di prodotti confezionati) oppure, in caso di somministrazione o vendita di prodotto sfusi, con opportune modalità.

Si sottolinea che l'introduzione dell'etichettatura informativa non esonera l'OSA dall'applicazione puntuale di tutte le misure previste ma rappresenta un ulteriore strumento di precauzione a tutela del consumatore

Per esigenze di trasparenza di comunicazione e di tutela della salute pubblica, si ritiene che **i prodotti per i quali non ci sono garanzie di eliminazione del pericolo debbano riportare una informazione, destinata principalmente alle categorie più sensibili, del tipo:**

“Il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)”

Età limite????

Tale indicazione configura l'informazione al consumatore come vera e propria misura di controllo del pericolo STEC, come previsto dall'articolo 14 del Regolamento 178/2002 che specifica come “... per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti”, tenendo conto anche delle categorie di consumatori con una “particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa”.

*Linee guida STEC
Qualcosa si muove ...*

*... piccola azienda di
produzione*

VALSANA 

IL LATTE CRUDO *non è per tutti*

I formaggi a latte crudo sono un patrimonio gastronomico da preservare, raccontano un territorio e sono ricchi dal punto di vista nutrizionale, in termini di vitamine, calcio e batteri lattici

Tuttavia, il loro consumo è **sconsigliato** a:
donne in gravidanza, bambini, anziani e immunodepressi



donne
incinte



bambini



anziani e
immuno-
depressi



LAVORIAMO LATTE CRUDO

Il latte crudo è buono, conserva gli aromi e i profumi dei prati sui quali crescono decine di erbe diverse e conserva, integri, nutrienti preziosi. Lo lavoriamo secondo pratiche artigianali, preservando gusto e cultura.

Il patrimonio caseario italiano è uno dei più ricchi al mondo: sono a latte crudo oltre **40 Dop**, centinaia di formaggi tradizionali e **80 Presidi Slow Food**.

La maggior parte delle aziende che li producono sono aziende di piccola dimensione, fondamentali per mantenere in equilibrio territorio e ambiente.

Ogni giorno facciamo la nostra parte perché tutto ciò non vada perduto.

La grande variabilità microbica presente nel latte crudo, tuttavia, in alcuni casi molto rari può causare problemi gravi ai soggetti con sistema immunitario fragile: bambini, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse.

Se il tuo sistema immunitario è fragile, ti consigliamo di non bere latte crudo e di evitare formaggi fatti con latte non pastorizzato. Anche altri prodotti possono presentare rischi analoghi: carni crude e salumi, germogli, verdure, perfino l'acqua fresca dei torrenti.



Per avere più informazioni sui rischi da STEC consulta il sito dell'Istituto Superiore della Sanità

Attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare

- Nella filiera lattiero casearia forte è l'interconnessione **ambiente-animale-uomo**, soprattutto in quei contesti in cui la vocazione zootecnica ha favorito l'insediamento di attività produttive connesse tra loro e finalizzate alla trasformazione delle produzioni zootecniche primarie.
- In questa **filiera integrata** è più evidente il legame "dal campo alla tavola".
- Benessere, uso corretto dei farmaci, salute e alimentazione dell'animale si riflettono sulla produzione del latte e dei prodotti lattiero-caseari: **i requisiti della produzione primaria sono condizioni necessarie allo stabilimento di trattamento/trasformazione del latte.**



Ongoing activities

- Circolare diffusione linee guida → Intesa stato-regioni;
- Revisione dell'Intesa Stato-Regioni del 25 gennaio 2007 riguarda la vendita diretta di latte crudo per il consumo umano;
- Attivazione di un corso di formazione nel 2026 destinato a AC e liberi professionisti a supporto degli OSA;
- Campagna di comunicazione





Ministero della Salute

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Ufficio 8 - DGISA

Dott.ssa Eleonora Chelli

e.chelli@sanita.it