Latte crudo e batteri, le regole per non correre rischi

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Il latte appena munto o latte crudo, spesso considerato simbolo stesso di genuinitÃ , in realtÃ , come purtroppo i casi di cronaca ci confermano periodicamente, puÃ² nascondere gravi insidie se si ignorano le indicazioni per un consumo sicuro. Il pericolo piÃ¹ grave, che riguarda soprattutto i bambini piccoli e le persone piÃ¹ fragili, Ã¨ la contaminazione di batteri pericolosi (Escherichia coli produttori di Shiga-tossina o Stec), causa di gravi infezioni intestinali, e la sindrome emolitico-uremica (Seu) di cui Ã¨ stato vittima Mattia Maestri, morto a 13 anni dopo 9 anni di coma per aver mangiato formaggio a latte crudo quando di anni ne aveva solo 4.

I richiami allâ??attenzione non mancano. Il ministero della Salute, lo scorso anno, ha messo a punto un corposo testo di â??Linee guida per il controllo di Stec nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivatiâ??. Indicazioni nate per rafforzare la prevenzione, ridurre il rischio, supportare gli operatori del settore, rafforzzare i controlli e informare il consumatore.

Per questi ultimi i pilastri fondamentali sono: la chiarezza dellâ??etichetta del prodotto (dicitura â??fatto con latte crudoâ??), lâ??obbligo di consumare latte crudo venduto sfuso previa bollitura, la forte raccomandazione ad evitare il consumo sia di latte non pastorizzato che di derivarti ai bambini sotto i 5 anni, agli anziani anziani, alle donne in gravidanza e agli immunodepressi.

Nonostante questo quadro, restano perÃ² ancora alcuni falsi miti, come ad esempio lâ??idea che il latte pastorizzato possa essere meno nutriente e benefico rispetto a quello crudo. In realtÃ , spiega sempre il ministero della Salute sul proprio sito, â??le temperature a cui Ã¨ sottoposto il latte fresco pastorizzato possono comportare una lieve riduzione del valore nutrizionale del latte, in particolare del contenuto vitaminico. Si tratta, tuttavia, di una perdita molto contenuta e, in unâ??ottica rischio-beneficio, di gran lunga inferiore rispetto al pericolo di infezioni batteriche, anche graviâ?•. Da qui â??lâ??obbligo da parte del produttore di latte crudo di informare il consumatore circa le corrette modalitÃ di consumo del latte crudo, che prevedono la bollituraâ?•. Un bicchiere di latte appena, munto, infatti, â??puÃ² contenere batteri patogeni. Un pericolo che i trattamenti termici di pastorizzazione o la bollitura consentono di eliminareâ?•. Infine, in caso di consumo in strutture come gli agriturismo che offrono â??latte alla spinaâ??, â??il gestore dellâ??agriturismo â?? evidenzia il sito del ministero â?? non puÃ² somministrare il latte crudo tal quale, ma solo dopo aver proceduto alla sua bollitura. Ã? bene, quindi,

EI SRL - P.IVA IT16017671005

accertarsi che il latte sia stato bollito chiedendo, ad esempio, alla persona addetta alla somministrazione della colazione e dei pastiâ?•.

â??I batteri Escherichia coli produttori di Shiga-tossina (Stec) rappresentano un potenziale rischio microbiologico associato al consumo di prodotti ottenuti da latte non pastorizzato. Questi microrganismi hanno come principale serbatoio i ruminanti, in particolare bovini, ovini e caprini, e possono contaminare il latte durante la mungitura o nelle successive fasi della lavorazione. Ã? tuttavia importante evidenziare che il rischio Stec non riguarda esclusivamente i formaggi a latte crudo. Anche altri alimenti tra cui le carni accidentalmente contaminate e poco cotte e alimenti pronti al consumo compresi vegetali freschi sono stati associati a numerosi focolai epidemici a livello nazionale e internazionaleâ?•. Per questo â??il ministero della Salute ha recentemente realizzato una campagna informativa sui rischi microbiologici associati a formaggi a latte non pastorizzato e, in generale, ai prodotti alimentari freschi o pronti per il consumoâ?•. Lo sottolinea lâ??Istituto superiore di sanitÃ , che fa chiarezza in un focus online dopo la morte del 13enne Mattia Maestri, rimasto in coma 9 anni per aver mangiato formaggio a latte crudo.

â??Le infezioni da Stec â?? si legge nellâ??approfondimento firmato da Umberto Agrimi, direttore del Dipartimento Sicurezza alimentare, nutrizione e sanitÃ pubblica veterinaria dellâ??Iss â?? possono manifestarsi con sintomi di diversa gravitÃ , dalla diarrea lieve alla colite emorragica, fino alla sindrome emolitico-uremica (Seu), una grave complicanza che puÃ² causare insufficienza renale acuta, danni neurologici permanenti e, nei casi piÃ¹ gravi, il decesso. I bambini di etÃ inferiore ai 5 anni rappresentano la categoria maggiormente vulnerabileâ?•, perciÃ² Ã¨ â??assolutamente sconsigliata lâ??assunzione di latte crudo e di prodotti ottenuti da latte non pastorizzato i cui processi produttivi non garantiscano la sicurezza dellâ??alimentoâ?•.

detaili watermark

Sulla base di decenni di attivitÃ di sorveglianza sulle infezioni da Stec e Seu, con evidenze epidemiologiche raccolte in Italia e in Europa, lâ??Iss precisa che â??il rischio di infezione da Stec e di Seu associato al consumo di formaggi tipici, artigianali, freschi o di malga prodotti con latte non pastorizzato, sebbene generalmente contenuto, non Ã¨ trascurabileâ?•. Se â??la maggior parte dei formaggi a latte crudo di larga diffusione non presenta un rischio significativo, poichÃ© le caratteristiche del processo produttivo e della maturazione contribuiscono al controllo dei microrganismi patogeni, le criticitÃ possono emergere dove le specificitÃ del processo possono rendere piÃ¹ complesso il controllo della contaminazioneâ?•.

â??La mitigazione del rischio richiede un approccio integrato lungo tutta la filiera, dalla stalla alla tavola e scelte di consumo consapevoli. Le principali misure di prevenzione comprendono il mantenimento di elevati standard igienici negli allevamenti e delle produzioni, la corretta gestione della mungitura e manipolazione del latte e delle cagliate, il rispetto della catena del freddo, lâ??applicazione dei sistemi di autocontrollo e la verifica dellâ??efficacia dei processi produttivi nel ridurre o eliminare gli agenti patogeniâ?•, illustra lâ??Istituto superiore di sanitÃ . â??Per supportare i produttori nella gestione del rischio da Stec nei formaggi a latte non pastorizzato â?? ricorda â?? il ministero della Salute, con il supporto scientifico dellâ??Iss e di altri esperti, ha promosso la produzione e la disseminazione di specifiche linee guida rivolte agli operatori del settore alimentare e agli organi di controllo. Le raccomandazioni prevedono il rafforzamento delle misure igieniche in allevamento, il monitoraggio periodico della presenza di Stec nel latte e nellâ??ambiente di produzione, la rigorosa applicazione delle buone pratiche di mungitura e il mantenimento della catena del freddo e la formazione degli operatori. Particolare attenzione Ã¨ rivolta alla prevenzione della contaminazione fecale del latte

EI SRL - P.IVA IT16017671005

durante la mungitura, considerata il principale meccanismo di ingresso degli Stec nella filiera lattiero-casearia. Le linee guida ribadiscono la responsabilitÃ primaria dellâ??operatore del settore alimentare nel garantire la sicurezza del prodotto e sottolineano che, in assenza di una fase equivalente alla pastorizzazione, ogni produttore deve dimostrare che il proprio processo produttivo Ã¨ in grado di prevenire, eliminare o ridurre il rischio microbiologico a livelli accettabili. Nei casi in cui il produttore non sia in grado di dimostrare che il processo produttivo elimina o controlla adeguatamente il rischio Stec, Ã¨ raccomandata unâ??etichettatura che sconsigli il consumo dei prodotti da parte delle categorie piÃ¹ vulnerabili tra cui i bambiniâ?•.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

default watermark

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Agosto 4, 2026
Autore
redazione