

**REGIONE LIGURIA**

AREA SALUTE E SERVIZI SOCIALI

**Settore Sicurezza alimentare e Sanità animale – Ufficio veterinario regionale**

Class/fasc: 2025/14.15.19.0.0/2

Spett.li

Allegati:1

Direttori Dipartimenti di Prevenzione  
AASSLL 1, 2, 3, 4, 5Direttori SC Sanità Animale e IAPZ AASSLL 1,  
2, 3, 4, 5

A.Li.Sa.

Direzione generale Agricoltura, aree protette  
e natura  
Settore Politiche agricole e della pesca  
Regione LiguriaARA-Associazione Regionale Allevatori  
Liguria

Oggetto: Controllo di Escherichia coli produttori di Shiga-tossine (STEC) nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati.

Vista la nota prot. n. 0015973 del 08/07/2025 con la quale il Ministero della Salute ha trasmesso le “Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati”.

Considerato che le infezioni causate da batteri appartenenti alla specie Escherichia coli produttori di Shiga-tossine (STEC), patogeni a trasmissione alimentare, sono responsabili di un ampio spettro di manifestazioni cliniche che, in alcuni casi, possono evolvere in forme gravi come la sindrome emolitico-uremica (SEU), principale causa di insufficienza renale nell’età pediatrica, per cui occorre sempre mantenere un elevato livello di attenzione.

Considerato, inoltre, che la stagione estiva costituisce una fase particolarmente critica per il potenziale rischio di trasmissione dello STEC attraverso il consumo di prodotti a base di latte crudo.

Nelle more del recepimento delle Linee guida ministeriali, si forniscono prime indicazioni in grado di coniugare elevate garanzie di sicurezza alimentare con il minor impatto sulle filiere produttive, come previsto dal regolamento UE 2017/625.

Si premette che stante il tessuto produttivo ligure e le dimensioni degli allevamenti liguri, nell’attuazione delle suddette Linee guida ministeriali è necessario richiamare l’attenzione sulla necessità di gradualità nell’applicazione di alcune parti, in particolare sulla frequenza delle analisi richieste, in relazione anche alla valutazione di rischio dei singoli impianti produttivi e sulla sostenibilità di attuazione per gli allevamenti di cui alla DGR 856/2011.

Si ritiene necessario sottolineare però l’importanza sul territorio ligure dell’adozione uniforme e non procrastinabile della informazione al consumatore sui rischi del consumo di

prodotti a latte crudo/latte non pastorizzato, in quanto non sottoposti ad un idoneo trattamento termico, per bambini, anziani, donne in gravidanza e soggetti fragili / immunodepressi, come previsto dalla suddette linee guida, attraverso l'utilizzo di apposita cartellonistica nel caso di vendita diretta o apposizione di etichettatura nei prodotti lattiero caseari a latte non pastorizzato .

In particolare, relativamente ai:

### **Controlli in produzione primaria (stalle da latte)**

Durante le ispezioni e gli audit, l'AC deve avere evidenza della destinazione d'uso del latte. Laddove il latte crudo fosse destinato all'utilizzo senza essere sottoposto a trattamento di pastorizzazione è necessario che il produttore assicuri periodicamente la ricerca di STEC nel latte di massa. La frequenza delle analisi sarà basata sulla valutazione del rischio e dovrà essere coerente con la tipologia produttiva e la dimensione della mandria.

Nel caso il primo acquirente non sia direttamente quello che trasforma il latte e non vi sia una ragionevole certezza che a destinazione sia previsto un trattamento almeno di pastorizzazione, si considera come se venisse utilizzato senza essere sottoposto a trattamento.

L'AC dovrà porre, negli allevamenti il cui latte sia destinato ad essere utilizzato senza trattamento termico di pastorizzazione, una particolare attenzione alle verifiche sull'applicazione delle misure di igiene dell'allevamento, di igiene della mungitura e delle procedure/modalità di lavaggio e disinfezione delle attrezzature, come previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

### **Controlli negli stabilimenti di trasformazione del latte (caseifici/stagionatori)**

Nel corso delle ispezioni e degli audit l'AC dovrà prendere atto della tipologia produttiva dello stabilimento verificando se l'analisi dei pericoli microbiologici abbia preso in considerazione anche gli STEC.

Nel caso in cui il processo produttivo non sia in grado di eliminare il pericolo STEC (es. produzione di formaggi a latte crudo o a latte non pastorizzato) il sistema di gestione della sicurezza alimentare dovrà prevedere l'accreditamento dei fornitori (sia mediante controlli microbiologici che con l'acquisizione dei risultati di analisi effettuate in allevamento) e l'applicazione delle buone prassi igieniche appropriate al rischio. Anche in questo caso le frequenze andranno valutate tenendo conto della tipologia e realtà produttiva. Preferibilmente i campionamenti dovranno riguardare le cagliate e, laddove possibile (caseifici aziendali), latte di massa o filtro del latte e i prodotti finiti.

L'AC verificherà che le analisi per la ricerca degli STEC siano effettuate con prove accreditate e da laboratori accreditati ACCREDIA inseriti nell'elenco regionale.

### **Controlli sull'etichettatura dei prodotti lattiero-caseari**

Nel corso delle ispezioni e degli audit l'AC verificherà l'adozione di idonee misure informative al consumatore quali utilizzo dell'etichettatura informativa con diciture del tipo. "il consumo di prodotti a latte crudo/latte non pastorizzato, in quanto non sottoposti ad un trattamento termico, non è consigliato a bambini, anziani, donne in gravidanza e soggetti fragili / immunodepressi" o frase con significato analogo o, nel caso di vendita diretta presso i produttori, apposizione di idonea cartellonistica facilmente leggibile nel punto vendita contenente le suddette informazioni, laddove il produttore non abbia possibilità di garantire una adeguata mitigazione del rischio nell'ambito del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Si ricorda infatti come la definizione della sicurezza di un alimento in base all'art. 14, par. 5 del Reg.CE 178/02 "tiene conto della normale utilizzazione dell'alimento da parte del consumatore e delle informazioni fornite al consumatore, comprese le informazioni sull'etichettatura, o altre informazioni rese disponibili".

### **Esecuzione campionamenti ufficiali**

Nell'esecuzione del piano di campionamento microbiologico, si raccomanda di rispettare la programmazione PRISA 2025 relativa ai campioni sui formaggi e prodotti a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione da prelevare in commercializzazione/distribuzione per la ricerca di E.coli produttori di tossina Shiga (STEC).

A disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono cordiali saluti

*Genova, data del protocollo*

Il Direttore  
Dott. Paolo Bordon