Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 946 del 29/04/2024

Corso di aggiornamento per i “piccoli” caseifici e le casere annesse alle malghe

Gestione rischio STEC: presentate le nuove procedure

Garantire la massima sicurezza possibile sul fronte della prevenzione del rischio STEC/Escherichia coli nella trasformazione del latte, anche nelle realtà produttive più piccole. Con questo obiettivo sono state presentate oggi le nuove procedure per la gestione del rischio STEC in autocontrollo, calate ad hoc sui caseifici aziendali non aderenti al Concast e sulle casere annesse alla malghe. Le nuove linee guida – illustrate in dettaglio nel corso di un pomeriggio formativo alla Fondazione Mach – sono state messe a punto da un tavolo tecnico che vede lavorare fianco a fianco Azienda sanitaria, Fondazione Edmund Mach, Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini) e Istituto zooprofilattico IzsVe Trento. Ad introdurre l’incontro formativo erano presenti l’assessore provinciale alla salute, politiche sociali e cooperazione, la direttrice del Dipartimento di prevenzione Apss Maria Grazia Zuccali e il direttore dell’Unità operativa di igiene e sanità pubblica veterinaria Roberto Tezzele.

Le «nuove» procedure ricalcano di fatto quelle previste da gennaio 2023 e applicate in autocontrollo dai caseifici sociali aderenti al Concast, che prevedono l’analisi quotidiana di tutti i lotti di produzione a latte crudo. Le linee guide Concast sono state quindi riadattate per essere «meno onerose» per le realtà produttive con dimensioni ridotte, senza venir meno ovviamente alle garanzie di sicurezza. In particolare vengono definite una serie di misure preventive rispetto all’approvvigionamento idrico, alla produzione del burro e del formaggio, alla gestione della mandria e all’igiene di mungitura, a cui si aggiungono una serie di indicazioni relative anche alla comunicazione al consumatore.

Le procedure per caseifici aziendali e casere annesse alle malghe sono state presentate oggi in occasione di uno dei tradizionali corsi di aggiornamento che vengono periodicamente proposti a tutte le realtà produttive lattiero-casearie trentine e saranno riproposte anche negli incontri formativi che saranno organizzati nei sei ambiti territoriali del Trentino nei prossimi mesi in vista dell’alpeggio estivo.

A presentare gli obiettivi dell’incontro è stato **Roberto Tezzele**, che ha sottolineato come l’attenzione verso il rischio STEC debba essere massima, evidenziando come la questione rientri nell’ambito della tutela della salute pubblica: «mettere in atto procedure di autocontrollo è dunque un obbligo verso il consumatore, ma allo stesso tempo, avere un manuale di autocontrollo con tutte le procedure per limitare il rischio ben documentate rappresenta una tutela per il produttore stesso».

«Questo incontro – ha sottolineato **Maria Grazia Zuccali** – ha lo scopo di fornire ai gestori le raccomandazioni necessarie per contenere i rischi nella produzione a latte crudo: un’opportunità per le aziende, perché il consumatore percepisce i prodotti a latte crudo come particolarmente genuini e legati alla tradizione e al territorio, ma ad alto rischio, perché il latte crudo è una materia prima fragile e facilmente contaminabile e quindi potenzialmente molto pericolosa per l’uomo e in particolare per i bambini. La scelta di una produzione a latte crudo – ha concluso Zuccali – deve quindi essere frutto di un’attenta valutazione del rischio e deve essere fatta da aziende che hanno la certezza di poter gestire il rischio con grande attenzione e competenza»

«La vostra presenza qui – ha evidenziato l’assessore alla salute, politiche sociali e cooperazione – dimostra l’attenzione che ogni giorno, nel vostro lavoro, ponete ad una tema cruciale come quello della tutela della salute pubblica. Avete un grande senso di responsabilità nei confronti del consumatore e anche del vostro settore, quello zootecnico, che richiede quotidianamente grandi sacrifici. È fondamentale quindi lavorare nel pieno rispetto delle indicazioni che consentono di ridurre al minimo i rischi, per evitare che possa succedere quanto purtroppo è accaduto in passato. Lavorare nel rispetto delle regole permette di tutelare voi come operatori del settore e i vostri prodotti, vere e proprie eccellenze trentine. Sono certo – ha concluso Tonina – che saprete cogliere appieno la valenza di una giornata formativa come questa, nell’interesse di tutta la comunità e di tutta la nostra provincia autonoma, che anche in questo caso deve sapersi distinguere per la capacità di operare in sicurezza e con la massima serietà».

Rassegna stampa ad uso interno: Articolo da L'Adige - 30.04.2024

(vt)