

COMUNICATO n. 1023 del 30/04/2025

Alla FEM di San Michele all'Adige l'incontro aperto dall'assessore provinciale alla salute

Rischio microbiologico nella trasformazione del latte, una giornata di formazione per i gestori dei caseifici

Si è tenuto stamattina a San Michele all'Adige, presso l'aula magna della Fondazione Edmund Mach, un incontro di formazione sulla gestione del rischio microbiologico nella trasformazione del latte destinato ai gestori dei caseifici aziendali non associati Concast e delle casere annesse alle malghe. Organizzata dal Coordinamento UU.OO. Igiene e sanità pubblica veterinaria del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, la giornata è stata aperta dall'assessore provinciale alla salute e politiche sociali, che ha ricordato come i casi registrati negli ultimi anni in Trentino di Sindrome Emolitico-Uremica da STEC ('Escherichia coli produttori di Shiga tossina'), in particolare quelli verificatisi nei bambini, richiamano l'importanza di mantenere alta l'attenzione per garantire la sicurezza alimentare, una sensibilità necessaria e da sostenere, considerata in particolare l'Autonomia speciale del nostro territorio. Molti gestori di casere e caseifici aziendali, che svolgono con passione e impegno il proprio lavoro, hanno intrapreso negli anni scorsi un percorso di controllo per aumentare la sicurezza dei prodotti offerti e l'assessore ha ricordato la necessità di proseguire su questa strada, seguendo le linee guida proposte dal Servizio veterinario, mettendo in pratica tutte le procedure di autocontrollo sintetizzate nel manuale presentato nella giornata formativa e aderendo a momenti come quello odierno. Portando i saluti della Giunta e ricordando l'impegno dell'assessore all'agricoltura in questo settore, l'assessore ha sottolineato la volontà del governo provinciale di accompagnare i produttori in questi percorsi. Il consumo di formaggi a latte crudo o non pastorizzato non deve essere demonizzato, ma deve esserci maggiore consapevolezza, sia da parte dei gestori di caseifici e casere riguardo alle procedure di lavorazione, sia da parte dei cittadini: non è purtroppo possibile garantire il "rischio zero" e pertanto alcune categorie di consumatori, particolarmente sensibili, come bambini in età pediatrica, donne in gravidanza e persone con un sistema immunitario compromesso, non devono consumare questi prodotti. Il ruolo importante del Servizio veterinario pubblico aiuta a ridurre notevolmente il rischio, ma all'attività di prevenzione e di tutela dei consumatori si affianca la volontà di continuare a valorizzare le produzioni lattiero-casearie ottenute in alpeggio o nelle piccole realtà locali, che rappresentano delle eccellenze agro-alimentari del nostro territorio.

L'assessore ha ricordato anche che recentemente è stato siglato un protocollo di intesa tra la Provincia autonoma di Trento, Federazione Trentina della Cooperazione e Apss, che formalizza alcune misure di prevenzione del rischio STEC già applicate da molti caseifici trentini e introduce ulteriori misure da adottare

lungo tutta la catena distributiva, dal caseificio al consumatore finale, per una corretta informazione. Un lavoro di sinergia e collaborazione fra le istituzioni certamente impegnativo, che può però contare su una realtà zootecnica ancora molto radicata nel territorio e sulla collaborazione di professionisti qualificati e motivati. L'obiettivo è garantire che il Trentino continui a essere un territorio sicuro e attento alla salute pubblica, attraverso un lavoro di squadra che coinvolga istituzioni, ricerca scientifica e operatori sul campo.

Ai saluti di apertura hanno preso parte anche il direttore del Dipartimento prevenzione di Apss Maria Grazia Zuccali, il dirigente del Centro trasferimento tecnologico FEM Maurizio Bottura e il comandante dei NAS di Trento maggiore Federico Silvestri. La mattinata è proseguita con alcuni interventi specialistici sul tema: il direttore dell'U.O. Igiene e Sanità Pubblica veterinaria di Borgo Valsugana Paolo Mantovani ha introdotto i lavori con gli aggiornamenti sull'esito dei controlli effettuati nella stagione di alpeggio 2024; i ricercatori della Fondazione E. Mach Elena Franciosi e Massimiliano Mazzucchi hanno parlato, rispettivamente, dell'analisi e del monitoraggio del latte alla stalla come arma di prevenzione del rischio STEC nei formaggi a latte crudo e dell'igiene in mungitura attraverso il lavaggio e la sanificazione degli impianti. Ha chiuso il panel dei relatori il coordinatore delle UU.OO. Igiene e sanità pubblica veterinaria di Apss Roberto Tezzele, che ha illustrato la nuova versione del "Manuale di autocontrollo nelle casere".

(sil.me)