

Ricerca corrente IZSVe 13/08 Valutazione del rischio microbiologico associato al consumo di latte crudo di aziende bovine del Triveneto e individuazione di criteri utili alla gestione sanitaria

Responsabile scientifico: dott.ssa Gabriella Conedera

Abstract

La rapida diffusione negli ultimi anni dei distributori di latte crudo sul territorio nazionale e del Triveneto appare associato all'ampio gradimento di questo alimento tra i consumatori, non solo per le soddisfacenti caratteristiche organolettiche e per l'indubbio vantaggio economico, riconducibili alla filiera corta, ma anche perché percepito come alimento legato a tecniche di produzione e distribuzione tradizionali e sentito come più "naturale". Per quanto riguarda gli allevatori, la collocazione diretta del latte crudo sul mercato risponde a evidenti ragioni di opportunità economica, attraverso la diversificazione delle fonti di reddito e la valorizzazione della propria attività.

Il latte crudo rappresenta però un alimento non esente da rischi in quanto può potenzialmente contenere microrganismi patogeni, essendo commercializzato senza aver subito alcun trattamento termico; di tali rischi spesso non vi è sufficiente consapevolezza da parte del consumatore. Inoltre alcuni microrganismi, in particolare *Escherichia coli* O157 ed altri *E. coli* Verocitotossici (VTEC) possono causare gravi patologie umane anche se presenti in bassa carica e le analisi effettuate, pur nell'osservanza dei controlli previsti dalla normativa vigente, non sempre rappresentano un criterio di sicurezza sufficiente ad assicurare la salute del consumatore, soprattutto se appartenente a categorie potenzialmente a rischio quali bambini, anziani, soggetti immunocompromessi.

Il progetto si propone di effettuare una valutazione del rischio microbiologico associato al consumo di latte crudo, con individuazione di possibili strategie di gestione sanitaria, perseguendo i seguenti obiettivi intermedi:

- Standardizzare e armonizzare metodi microbiologici tradizionali e molecolari per l'identificazione e la caratterizzazione di *E. coli* O157 nel latte e nelle feci

- Mettere a punto metodiche analitiche innovative per la ricerca simultanea di patogeni alimentari potenzialmente presenti nel latte crudo
- Raccogliere informazioni pertinenti relativamente al rischio microbiologico associato al latte crudo attraverso l'applicazione di un piano di campionamento nel territorio di competenza dell'IZSVenezie
- Proporre un approccio armonizzato e condiviso per la gestione sanitaria degli allevamenti autorizzati alla vendita di latte crudo sia nel caso di identificazione di non conformità del latte che in caso di individuazione di microrganismi patogeni nelle feci di bovini eliminatori, potenziale fonte di contaminazione del latte
- Identificare possibili strategie per l'implementazione di un piano di sorveglianza risk-based