

Ricerca corrente IZS VE 07/25

Latte crudo e trasformati: gestione efficace del rischio da Escherichia coli STEC (LATTES)

Responsabile scientifico: Alessandra Pezzuto

I prodotti lattiero caseari (PLC) ottenuti da latte non pasteurizzato sono diffusi e apprezzati dal consumatore che spesso non ne conosce i rischi. Gli E. coli produttori di Shiga-tossine (STEC) sono il principale rischio microbiologico di questi prodotti con un aumento nel numero di casi notificati in EU1. Le conseguenze per la salute dei consumatori, in particolare i bambini e i soggetti immunodepressi, possono essere molto gravi come nel caso della colite emorragica e della sindrome emolitico-uremica (SEU)2.

Un prodotto sicuro dovrebbe risultare da un processo in grado di tenere sotto controllo questo rischio che quindi preveda la pasteurizzazione del latte o l'utilizzo di processi produttivi alternativi soddisfacenti dal punto di vista della gestione del rischio. Esistono però molte produzioni, spesso tradizionali, ottenute in contesti strutturalmente precari e con processi difficilmente standardizzabili, che svolgono un importante ruolo di tutela del territorio. Tuttavia i dati ad oggi disponibili non consentono di implementare strategie di gestione del rischio evidence-based.

Le valutazioni del rischio semiquantitativo, ad oggi realizzabili, suggeriscono come un'adeguata informazione volta a ridurre il consumo da parte dei soggetti più a rischio possa essere una strategia efficace, ma le evidenze circa la capacità di influenzare il comportamento del consumatore attraverso l'etichettatura sono scarse.

Scopo del lavoro è supportare il miglioramento delle strategie di gestione del rischio STEC a livello della filiera alimentare, raccogliendo e generando evidenze scientifiche necessarie alla valutazione del rischio STEC nei prodotti lattiero-caseari e allo sviluppo di strategie di gestione del rischio (policy) adeguate ed efficaci. Più in dettaglio, gli obiettivi del progetto sono:

- Fornire informazioni microbiologiche utili alla progettazione di studi di validazione di processo affidabili.
- Definire il rischio di infezione da STEC derivante dal consumo di formaggi a latte non pasteurizzato.
- Sviluppare un sistema di comunicazione efficace per ridurre i comportamenti a rischio e supportarne l'adozione.

I deliverables del progetto saranno:

- Modello di valutazione del rischio STEC virulotipo-specifico nei prodotti lattiero caseari a latte non pasteurizzato.
- Ranking dei virulotipi sulla base della resistenza ai processi di lavorazione.
- Comparazione organolettica di formaggi a latte crudo e pasteurizzato.
- Etichettatura efficace.
- Policy brief con i risultati di progetto.