



Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo

Sala delle Maschere – Asiago
27 marzo 2025

Dott.ssa Paola Prevedello
Medico Veterinario
OMV Treviso n. 642

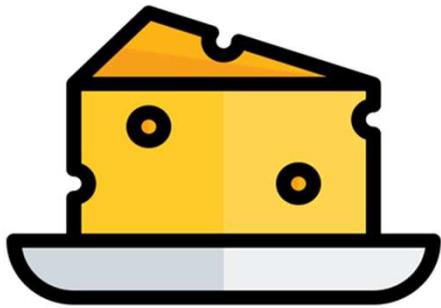


Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



Apprezzamento da parte del consumatore di alimenti poco trasformati e/o non sottoposti a trattamenti termici (“minimally processed food”)

Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



Processi produttivi che garantiscono la conservazione della flora microbica autoctona del latte:

GENUINITA'

GUSTO

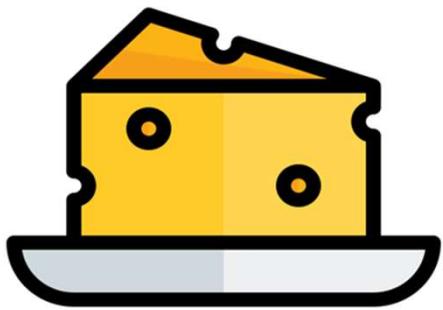
TERRITORIO

TRADIZIONE



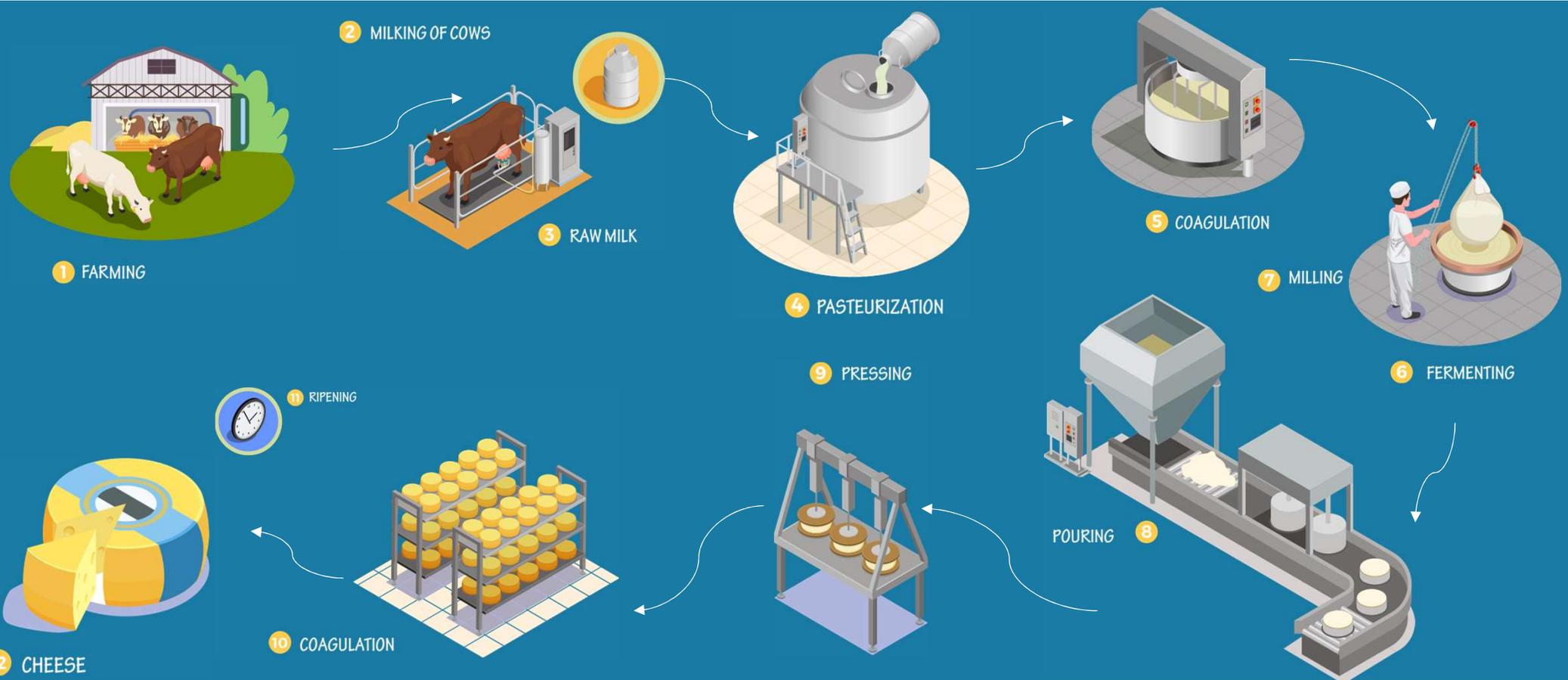
Possibile pericolo di trasmissione di agenti patogeni all'uomo

Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



Proposta di legge per inserire un avviso in etichetta che segnali che il consumo di latte crudo o prodotti da esso derivati può essere rischioso per soggetti vulnerabili (bambini, anziani, immunodepressi, donne in gravidanza)

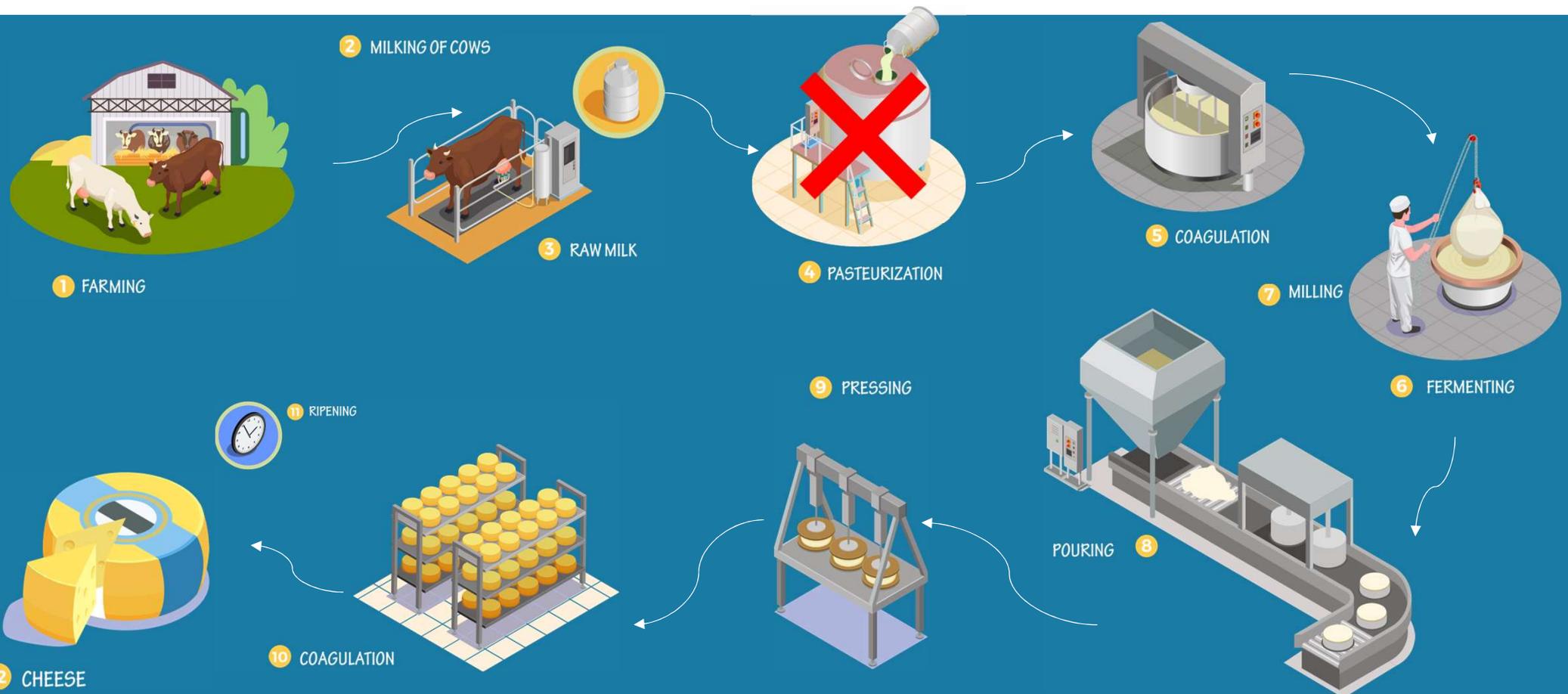
Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



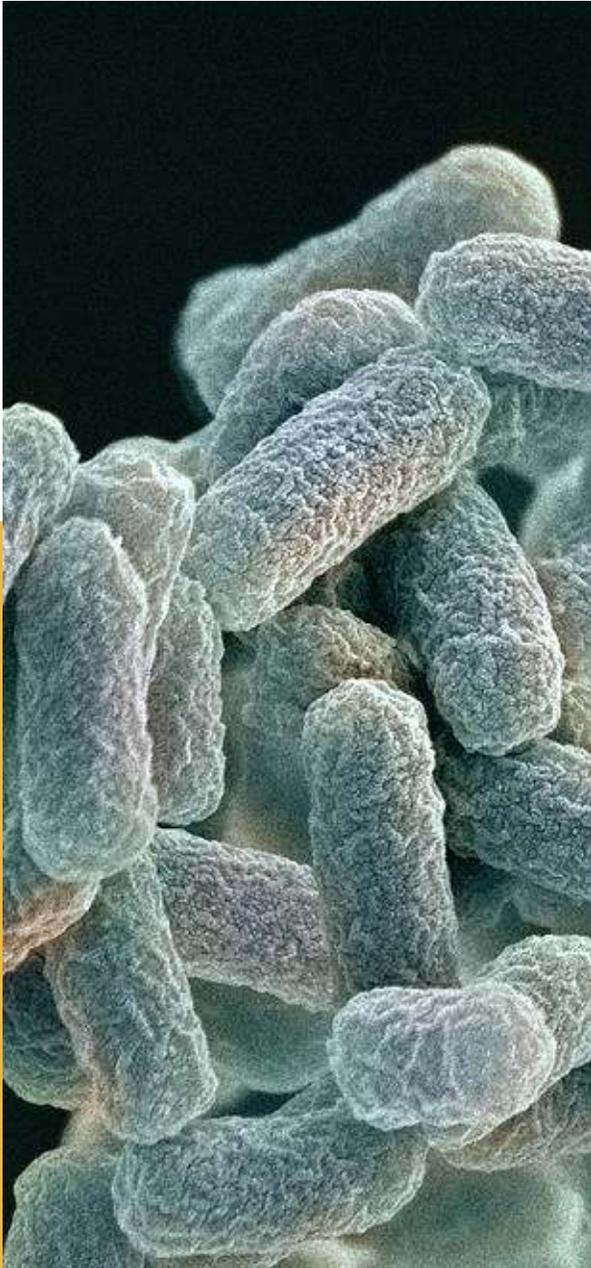
Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo





LAVORARE IN PREVENZIONE

- BUONE PRATICHE
- BIOSICUREZZA
- BENESSERE E SANITA' DEGLI ANIMALI

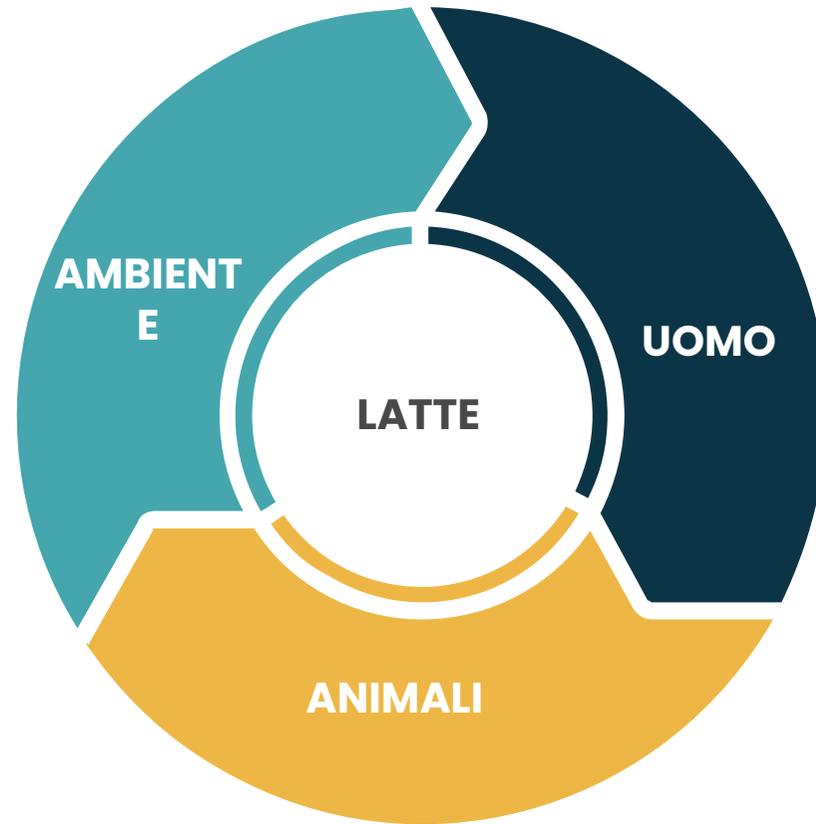


Principali patogeni di importanza

1. *Escherichia coli*
2. *Campylobacter*
3. *Salmonella* spp.
4. *Listeria monocytogenes*
5. *Staphylococcus aureus*
6. *Mycobacterium*
5. *Yersinia*
6. Sporigeni produttori di tossine



Come si contamina il latte



Come evitare la contaminazione



1. Igiene del personale

S. Aureus si trova normalmente sulla cute e/o mucosa nasale del 20-30% delle persone.

Portatori asintomatici di Salmonella.



2. Limitazione degli accessi

Creare una "zona protetta" intorno ai locali di stabulazione degli animali e di lavorazione, interdetta all'accesso delle persone non autorizzate. Fornire abbigliamento monouso ad eventuali visitatori dei locali di produzione (copriscarpe

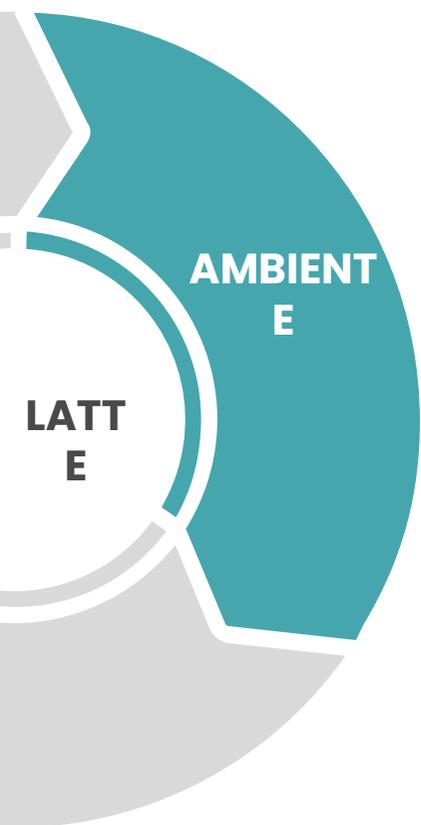
Come evitare la contaminazione

**Pulizia straordinaria ad inizio
stagione**

**Chiusura anfratti, pertugi,
fessure di pavimenti e pareti**

**Tenere in ordine le zone
esterne**

**Evitare accumulo di materiali.
Asportare rapidamente i rifiuti.**



Come evitare la contaminazione

Misure di controllo verso uccelli, insetti volanti e striscianti, roditori

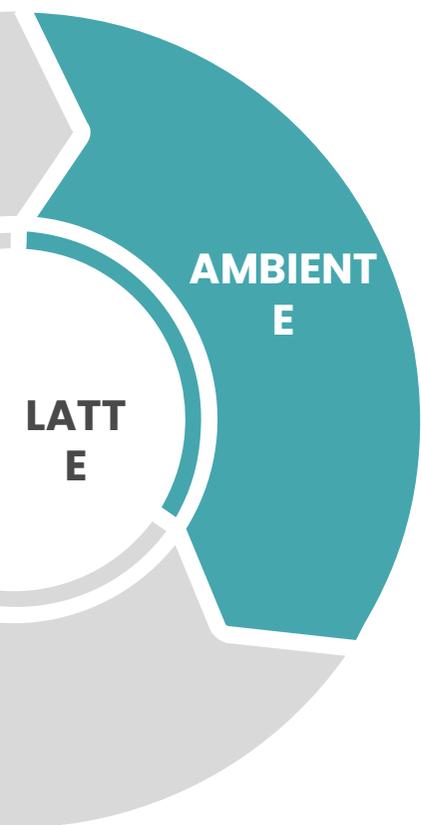
Esche rodenticida in apposite scatole, lungo perimetri esterni

Reti alle finestre

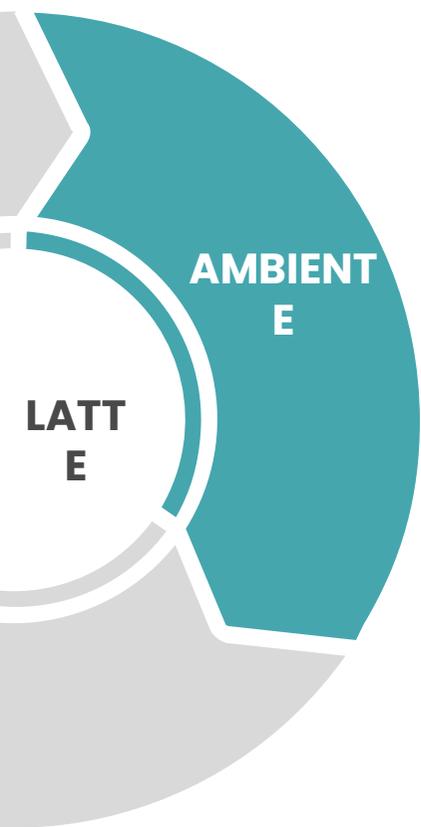
Trappole per insetti volanti e striscianti

Carta moschicida

Tenere documentazione delle operazioni svolte, aggiornare schede di monitoraggio, schede tecniche/di sicurezza dei prodotti



Come evitare la contaminazione



Approvvigionamento idrico e potabilità dell'acqua

L'acqua deve avere caratteristiche di potabilità, qualità e purezza tali da renderla idonea al consumo umano

Messa in sicurezza della sorgente e/o installazione di sistemi di filtrazione/potabilizzazione

Analisi microbiologica dell'acqua prima dell'inizio della stagione (E. Coli, enterococchi, coliformi)



Come evitare la contaminazione

Reg. (CE) 853/2004

IL LATTE DEVE PROVENIRE DA ANIMALI SANI

che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo
che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possono comportare una contaminazione del latte e in particolare non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre o infiammazioni individuabili della mammella; non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte

**NO INFEZIONI
SISTEMICHE O DELLA
MAMMELLA**



Come evitare la

contaminazione



PRIMA DELLA MONTICAZIONE				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	Prima di salire in malga	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.
	<i>E. coli</i> STEC	assenti		In caso di <u>presenza</u> o <u>presenza presuntiva</u> il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato. In alternativa può essere variato il gruppo di animali da monticare e su questo gruppo deve essere effettuata una nuova analisi sul latte di massa.
DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	A circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.

Come evitare la contaminazione



MASTITI

Ambientali

Escherichia coli
Klebsiella
Serratia spp
Enterococchi
Streptococcus uberis
Streptococcus dysgalactiae
Prothoteca spp

Contagiose

Staphylococcus aureus
Streptococcus agalactiae

Altro

Stafilococchi coagulasi negativi

Come evitare la contaminazione



MASTITI

Ambientali

Escherichia coli
Klebsiella
Serratia spp
Enterococchi
Streptococcus uberis
Streptococcus
dysgalactiae
Prothoteca spp

Batteri che vivono e si replicano nell'ambiente di stabulazione

La malattia compare quando aumentano di numero o diminuiscono le difese immunitarie

L'infezione può essere

Igiene della lettiera e degli ambienti di stabulazione

Attenzione nelle operazioni di mungitura

Pre-dipping +++

Come evitare la contaminazione



MASTITI

Contagiose

Staphylococcus aureus
Streptococcus agalactiae

Batteri che vivono e si replicano nella mammella

La malattia si trasmette da bovina infetta a sana tramite il latte, al momento della mungitura

Cercare di gestire i problemi prima dell'alpeggio

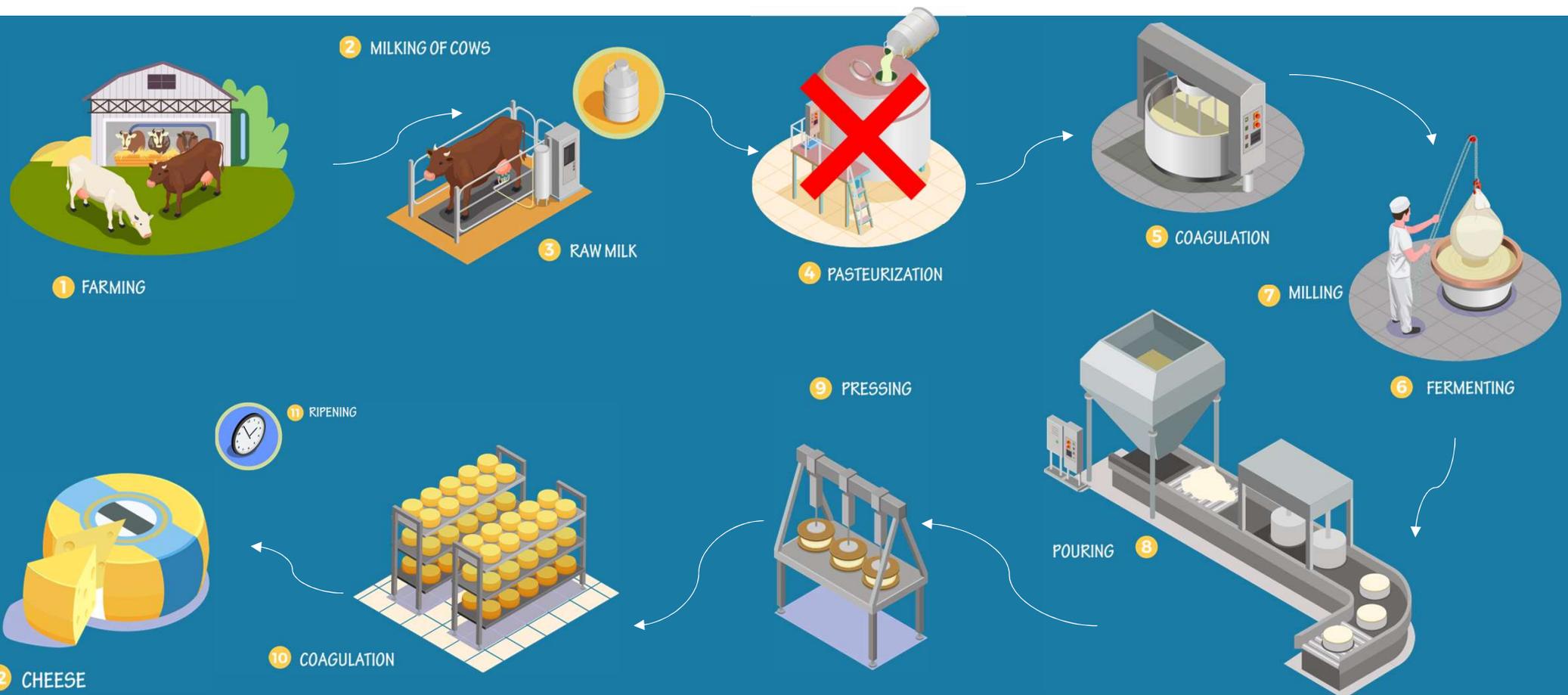
Identificazione infetti e mungitura degli animali infetti per ultimi

Attenzione nelle operazioni di mungitura

Post-dipping +++

Terapia adeguata? (possibilmente con antibiogramma)

Biosicurezza e sanità animale nelle produzioni da latte crudo



Come evitare la contaminazione



DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	A circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.
Cagliata	<i>E. coli</i> STEC	assenti	Primo campione dopo circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	Al momento dello scarico della cagliata prelevare un campione di circa 200 g da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio. In caso di <u>presenza</u> o <u>presenza presuntiva</u> il lotto deve essere bloccato (o eliminato, a scelta del produttore); i prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. Dopo 60 giorni sarà effettuato un ricampionamento su formaggio in 5 unità campionarie a carico del produttore. Per le successive produzioni il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato.
			Secondo campione verso luglio/agosto	
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente	A circa 10/15 giorni dalla monticazione. Un secondo campionamento è previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento.	In caso di presenza il lotto è bloccato. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature. In caso di presenza devono essere effettuate sanificazioni straordinarie e il campionamento deve essere ripetuto.
	<i>E. coli</i>	100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt) 1.000 ufc/g (formaggio)		In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature (limite: 1 ufc/cm ² ; in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento).
	<i>Salmonella</i> spp.	assente		In caso di presenza il lotto è bloccato.
	Stafilococchi coagulasi positivi	100.000 ufc/g		In caso di superamento del limite sarà effettuata la ricerca di enterotossine stafilococciche che devono risultare assenti. Nel frattempo i prodotti realizzati devono essere bloccati in via cautelativa. In caso di presenza di enterotossine il lotto deve essere bloccato.

N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.





Ritorno al futuro





Ritorno al futuro





**Vi ringrazio per
l'attenzione e vi
auguro buon lavoro!**