

Prodotti con latte crudo infetto, il ruolo della Asl

Agire con tempestività può fare la differenza

di **Fabrizio Lodi***, **Maria Grazia Cofelice**** e **Giuseppe Graziosi*****

*Direttore Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine animale, Azienda Usl di Pescara

Dirigente Veterinario, Azienda Usl di Pescara *Tecnico della Prevenzione, Azienda Usl di Pescara

Le azioni messe a punto dall'Azienda Usl di Pescara per individuare e contenere le infezioni da *Streptococcus equi subspecies Zooepidemicus*, causate dal consumo di prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo contaminato

Streptococcus equi subspecies Zooepidemicus (Sez) è un batterio gram positivo beta-emolitico appartenente al gruppo C di Lancefield, isolato per la prima volta nel 1934 (Beres, S.B. et al.). Può provocare patologie negli animali e nell'uomo ed è presente maggiormente nell'utero delle cavalle. Nel cavallo provoca malattie respiratorie mentre nelle bovine, pecore e capre è associato a mastiti subcliniche.

Nell'uomo si manifesta raramente e – tendenzialmente – con faringite, setticemia, meningite, artrite purulenta ed endocardite.

La trasmissione al genere umano avviene

prevalentemente con il contatto di cavalli infetti; è annoverata, però, anche la possibilità di trasmissione mediante consumo di prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo (Bordes-Benítez et al., 2006, Kerdsin et al., 2022).

Il caso

Tra novembre 2021 e febbraio 2022 sono stati registrati 37 casi di Sez nei nosocomi afferenti all'Azienda Usl di Pescara; i pazienti coinvolti – cinque dei quali, tutti adulti, sono deceduti – appartenevano ad una fascia di età compresa tra i 6 e i 98 anni.

La sintomatologia manifestata da coloro che hanno contratto l'infezione è stata caratterizzata da setticemia, faringite, artrite, uveite ed endocardite. Dall'anamnesi clinica effettuata è emerso che i pazienti interessati avevano consumato prodotti lattiero-caseari a latte crudo.

Gli interventi della Asl

Avuta contezza della gravità della situazione, l'Azienda Usl di Pescara ha indetto – previa istituzione di un'unità di crisi – riunioni con lo scopo di coinvolgere i servizi di pertinenza in



modo tale da poter attuare, tempestivamente, un piano di azione comune finalizzato a bloccare il processo epidemico.

Nei primi incontri è emersa subito la necessità di monitorare e controllare i caseifici con produzione a latte crudo, dando priorità a quelli in cui venivano allevati anche cavalli.

Da detti controlli è emersa la "positività" a Sez di uno dei caseifici interessati; nello specifico, il ceppo coincideva con quello isolato nei soggetti affetti.

Pur all'esito di un referto parziale e nella stessa giornata in cui lo stesso è stato trasmesso, nel pomeriggio/serata del 25 febbraio 2022, in





maniera repentina e in attuazione del principio di precauzione, il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Azienda Usl di Pescara, diretto da Fabrizio Lodi, si è recato presso il caseificio in cui è stata riscontrata la positività, disponendo, ai sensi dell'articolo 138, comma 2, lettera i), del regolamento (UE) 2017/625, la sospensione immediata dell'attività di produzione di formaggi a latte crudo, imponendo l'esclusivo utilizzo di latte pasteurizzato.

La stagionatura prolungata ha determinato la bonifica del formaggio

Il Servizio ha ritenuto di verificare il corretto funzionamento dell'impianto di pasteurizzazione mediante test per determinare la presenza di fosfatasi alcalina e perossidasi; dette verifiche hanno avuto esito favorevole.

È stato inoltre disposto il fermo ufficiale, secondo l'articolo 137 del regolamento (UE) 2017/625, di tutto il prodotto a latte crudo presente nelle celle frigo/stagionatura del caseificio, per un totale di 258 forme di formaggio del peso complessivo di 367,45 kg. È stato quindi attivato il Sistema di Allerta rapido per Alimenti e Mangimi (Rasff), imponendo all'operatore della filiera agroalimentare (Ofa) il ritiro/richiamo – in base a quanto stabilito dall'articolo 19 del regolamento (CE) 178/2002 – di tutta la merce già commercializzata/distribuita. La tempestività dell'intervento del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Azienda Usl di Pescara – che si è concretizzata nei provvedimenti adottati il 25



febbraio 2022 sulla base degli articoli 137 e 138 del regolamento (UE) 2017/625 – si è accertato, in seguito, come sia stata determinante per contenere prima, ridurre poi e, quindi, azzerare il processo epidemico, non essendosi in seguito riscontrati nuovi casi di infezione da Sez.

Lo stesso Servizio, il 1° marzo 2022, per definire con maggiore certezza il quadro della probabile zoonosi, ha proceduto ad effettuare campionamenti mirati alla ricerca di Sez su latte crudo vaccino, latte ovino crudo, latte fresco pastorizzato, formaggi a latte crudo con diversa stagionatura, formaggio a latte pastorizzato (primosale) e latte fresco pastorizzato.

Le analisi, svolte con test per determinare la presenza di fosfatasi alcalina e perossidasi, hanno

**L'obiettivo
è che la tradizione
della produzione
a latte crudo
progredisca,
incentivando controlli
e campionamenti mirati**

rilevato la presenza del patogeno nel latte crudo vaccino e nei formaggi a latte crudo con diverse fasi di stagionatura, confermando l'appropriatezza dei provvedimenti disposti il 25 febbraio 2022 – anche all'esito di un referto parziale –, in applicazione del principio di precauzione. Negativi al Sez sono risultati il latte ovino fresco e il latte pastorizzato.

Per comprendere meglio il comportamento del patogeno, si è voluta monitorare la sua presenza durante una stagionatura prolungata. A tal fine, il formaggio posto sotto fermo, prima di essere avviato alla distruzione, è stato prelevato e sottoposto ad ulteriori esami di laboratorio. Il dato confortante emerso è che, mentre dalle analisi effettuate con la tecnica della PCR si riscontrava ancora positività – spesso legata alla presenza di batteri morti o danneggiati –, all'isolamento si verificava l'assenza del Sez, ad evidenza di come il processo di stagionatura avesse comportato la bonifica del formaggio a tutti gli effetti.

La revoca del provvedimento di sospensione dell'attività di produzione di formaggi a latte crudo è stata disposta solo il 24 giugno 2022, dopo un attento monitoraggio dell'operatore della filiera agroalimentare durato tre mesi, con



©www.shutterstock.com



32

prelievi quindinali su latte crudo di massa e su colostro ad ogni parto, il tutto con referti negativi.

Conclusioni

La produzione di formaggi a latte crudo è un tipo di attività che si sposa con la tradizione e l'artigianalità. Preserva sicuramente quelle che sono le caratteristiche organolettiche del prodotto, conferendo allo stesso qualità particolarmente apprezzate dal consumatore. Nonostante ci siano stati sempre oppositori al processo di pastorizzazione¹, sicuramente quest'ultimo comporta una riduzione sostanziale del rischio igienico-sanitario – ricordando che il rischio zero non esiste –, andando ad agire positivamente non solo sulla crescita e moltiplicazione batterica standard, ma anche su patogeni emergenti.

In questo settore, l'intento dell'organo di controllo e, nello specifico, del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine animale, che deve tutelare sempre la salute dei consumatori attraverso la salubrità degli alimenti, è quello di fare in modo che la tradizione della produzione a latte crudo

non si interrompa. Anzi, grazie alla collaborazione controllore-controllato, ovvero Asl-Ofa, l'obiettivo è che tale tradizione progredisca, incentivando controlli e campionamenti microbiologici mirati, che favoriscano una produzione sicura, preservando quelle peculiari caratteristiche che rendono il latte crudo un prodotto unico.

Bibliografia

- Beres, S.B. et al. (2008). Genome Sequence of a Lancefield Group C Streptococcus zooepidemicus Strain Causing Epidemic Nephritis: New Information about an Old Disease.
- Bordes-Benitez et al. (2006). Outbreak of Streptococcus Equi Subsp. Zooepidemicus Infections on the Island of Gran Canaria Associated with the Consumption of inadequately Pasteurized Cheese. <https://link.springer.com/journal/10096>
- Kerdsin et al. (2022). Zoonotic Infection and Clonal Dissemination of Streptococcus Equi Subspecies Zooepidemicus Sequence Type 194 Isolated from Humans in Thailand. PubMed.