



11 Dicembre 2025
CHIVASSO



*Presentazione delle nuove
«Indicazioni Operative per il controllo
di STEC nel settore lattiero caseario»
della Regione Piemonte*

PROGRAMMA

- 10.00 -10.30

COSA SONO GLI STEC

(dott.ssa Manila Bianchi, IZSPLV)

- 10.30 -11.00

NUOVE INDICAZIONI REGIONALI

(dott. Luca Nicolandi)

- 11.00-11.30

PAUSA CAFFÈ'

- 11.30 -12.00

PROPOSTE DI GESTIONE DI NON CONFORMITA

(Guido Tallone, AGENFORM)

- 12.00-13.00

DOMANDE E RILASCIO ATTESTATI

*Indicazioni operative
per il controllo STEC
nel latte non pasteurizzato
e nei prodotti derivati
Regione Piemonte*



- ◆ **Anni '80: la scoperta del problema**
 - ✓ Nel **1982** negli Stati Uniti hamburger contaminati
 - ✓ Identificato *E. coli O157:H7* come nuovo patogeno capace di produrre **Shiga tossine (Stx)**
- ◆ **Anni '90: definizione criteri di diagnosi e controllo**
 - ✓ primi metodi di laboratorio per *E. coli O157:H7*
 - ✓ CDC, OMS e EFSA **documenti su sicurezza alimentare**
 - ✓ legame tra STEC e SEU specialmente nei bambini.
- ◆ **2000: ampliamento del concetto di STEC**
 - ✓ La ricerca evidenzia che non solo O157, ma molte **altre sierovarianti** possono causare malattia grave
- ◆ **2011: il grande focolaio europeo e la revisione globale**
 - ✓ L'epidemia di ***E. coli O104:H4* in Germania** (oltre 4.000 casi) cambia radicalmente l'approccio
- ◆ **2015–2024 linee guida moderne**
 - ✓ Protocollo **diagnostico** basato su ricerca di stx1/stx2 e identificazione del sierogruppo
 - ✓ Procedure per la gestione della contaminazione degli alimenti (carne, latte crudo, vegetali)
- ◆ **2024 – 2025 problema latte crudo**
 - ✓ 61 casi di SEU il 96.7% in popolazione pediatrica (< 15 anni)
 - ✓ Linee guida del Ministero della Salute

“**Linee guida** per il controllo di STEC nel latte non pasteurizzato e nei prodotti derivati” prot. 15973 del 8.7.2025 il **Ministero della Salute**

Le **linee guida** forniscono **indicazioni** e orientamenti su buone pratiche igieniche e di lavoro che non possono essere considerati requisiti cogenti

Le **indicazioni** devono essere contestualizzate con le normative vigenti quindi nello specifico con

- ✓ Comunicazione della Commissione 2022/C355/01
- ✓ **DD Regione Piemonte** n. 461 del 17/06/2013 - latte crudo di asina.
- ✓ DD Regione Piemonte n. 359 del 27/05/2024 - microimpresa
- ✓ DD Regione Piemonte n. 435 del 02/07/2024 – produzione latte

DD Regione Piemonte n. 703 del 19/11/2025 - STEC

LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE

Misure di controllo di STEC nella produzione primaria

Misure di controllo di STEC nella trasformazione

Misure di controllo di STEC nella stagionatura

Gestione delle non conformità

Autocontrollo ed etichettatura

Attività di controllo ufficiale

DD Regione
Piemonte 703
19/11/2025

Misure di controllo di STEC nella produzione primaria



PRODUZIONE ANNUA (litri latte prodotto)	Parametri latte (carica batterica)	FREQUENZA CAMPIONI
<80.000 litri	Nessuno superamento del criterio CBT ⁽¹⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI 6 MESI
	Almeno un piano di rientro/trimestre valutativo per il criterio CBT ⁽¹⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI 4 MESI
	Richiesta di deroga transitoria (come previsto dalla DD 435 del 02/07/24) ⁽²⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI 2 MESI
>80.000 litri	Nessuno superamento del criterio CBT ⁽¹⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI 3 MESI
	Almeno un piano di rientro/trimestre valutativo per il criterio CBT ⁽¹⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI 2 MESI
	Richiesta di deroga transitoria (come previsto dalla DD 435 del 02/07/24) ⁽²⁾ negli ultimi 2 anni	OGNI MESE

Tabella 1: frequenze minime di controllo STEC in allevamento produzione latte

Note: ⁽¹⁾ inteso come media geometrica mobile ai sensi dal Reg. CE 853/04 Sez. IX Cap. I Parte III punto 3

⁽²⁾ Indicazioni operative per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione

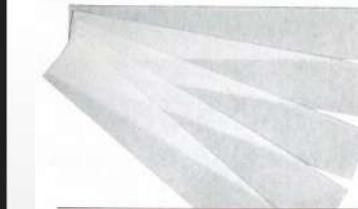
LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE

Misure di controllo di STEC nella trasformazione

PRODUZIONE ANNUA (litri latte trasformato)	STAGIONATURA	FREQUENZA CAMPIONI
< 500.000 litri	> 12 MESI	OGNI 6 MESI
	> 60 GG < 12 MESI	OGNI 4 MESI
	< 60 GG	OGNI 3 MESI
> 500.000 litri < 2.000.000 litri	> 12 MESI	OGNI 4 MESI
	> 60 GG < 12 MESI	OGNI 3 MESI
	< 60 GG	OGNI 2 MESI
> 2.000.000 litri	> 12 MESI	OGNI 3 MESI
	> 60 GG < 12 MESI	OGNI 2 MESI
	< 60 GG	OGNI MESE



Filtro a calza per latte 620x57 cucito



- 250 pezzi
- Lunghezza: 620 mm
- Larghezza: 57/60 mm

IL PUNTO DI VISTA DI
ALCUNI PRODUTTORI:
UNA POSSIBILE
STRATEGIA PER UN
APPROCCIO EFFICACE

Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola



AGGI dell'analisi del FILTRO



1. Il filtro di mungitura **NON** è una **MATRICE ALIMENTARE**, pertanto (per ora) non abbiamo alcun riferimento normativo
2. Il filtro di mungitura viene fatto in una **SINGOLA ALIQUOTA**, e non in 5, come si dovrebbe fare se si campionassero latte o cagliata o formaggio (vantaggio €)
3. Se E.coli è presente, **SICURAMENTE** si trova nel filtro. E' già stato dimostrato che a filtro positivo può corrispondere cagliata negativa...
4. Il filtro di mungitura non richiede particolari competenze tecniche per il prelievo
5. L'analisi delle **MATRICI ALIMENTARI DEPERIBILI** richiede che il campione sia in laboratorio entro le 24 h dal prelievo **PER POTER ESSERE AMMISSIBILE**. Il filtro di mungitura no, perché non è una matrice alimentare

IL PUNTO DI VISTA DI ALCUNI PRODUTTORI: UNA POSSIBILE STRATEGIA PER UN APPROCCIO EFFICACE

Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola



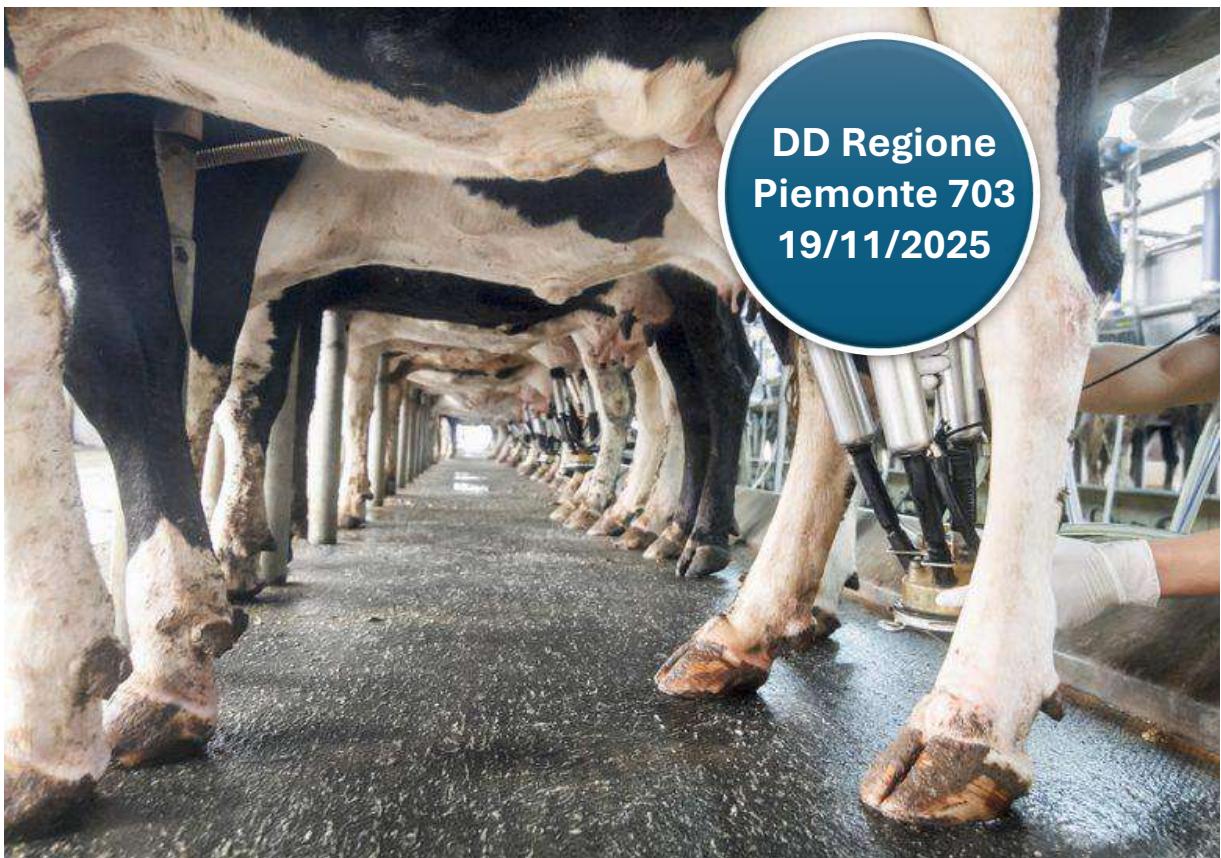
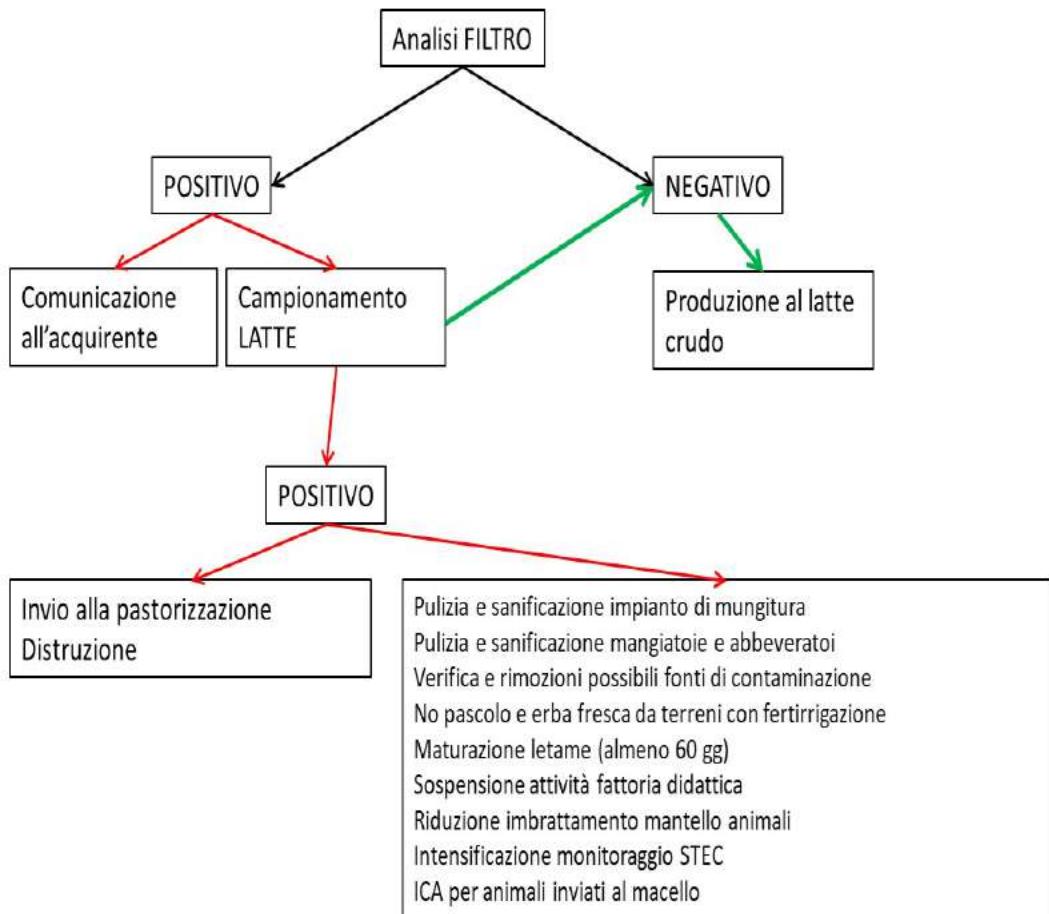
QUALE VOLTE? COME FACCIO?

1. STIAMO ELABORANDO UN PROTOCOLLO PER LA DESCRIZIONE SPECIFICA DI COME FARE IL PRELIEVO, ~~COSA UTILIZZARE E COME SPEDIRE~~
2. ABBIAMO OTTENUTO CHE IL LABORATORIO ARTEST DI MODENA ABbia PER PRIMO AVVIATO ~~L'ITER DI ACCREDITAMENTO DELL'ANALISI DEL FILTRO E~~ ORA ANCHE ARAP HA FATTO ALTRETTANTO
3. ABBIAMO ELABORATO UN FILE EXCEL, A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI SOCI, CHE PERMETTERA' DI FARE DELLE VALUTAZIONI ECONOMICHE SULLA BASE DELLA QUANTITA' DI LITRI DI LATTE TRASFORMATI E DELL'INCIDENZA ECONOMICA DELL'ANALISI
4. STIAMO LAVORANDO AD UN VADEMECUM SU COME COMPORTARSI IN CASO DI POSITIVITA' INSIEME A I NOSTRI SOCI TECNICI
5. ABBIAMO UNO SPORTELLO TECNICO (ANCORA UN PO' IN VIA DI RODAGGIO) PER ASSISTERE I NOSTRI SOCI IN CASO DI NECESSITA'



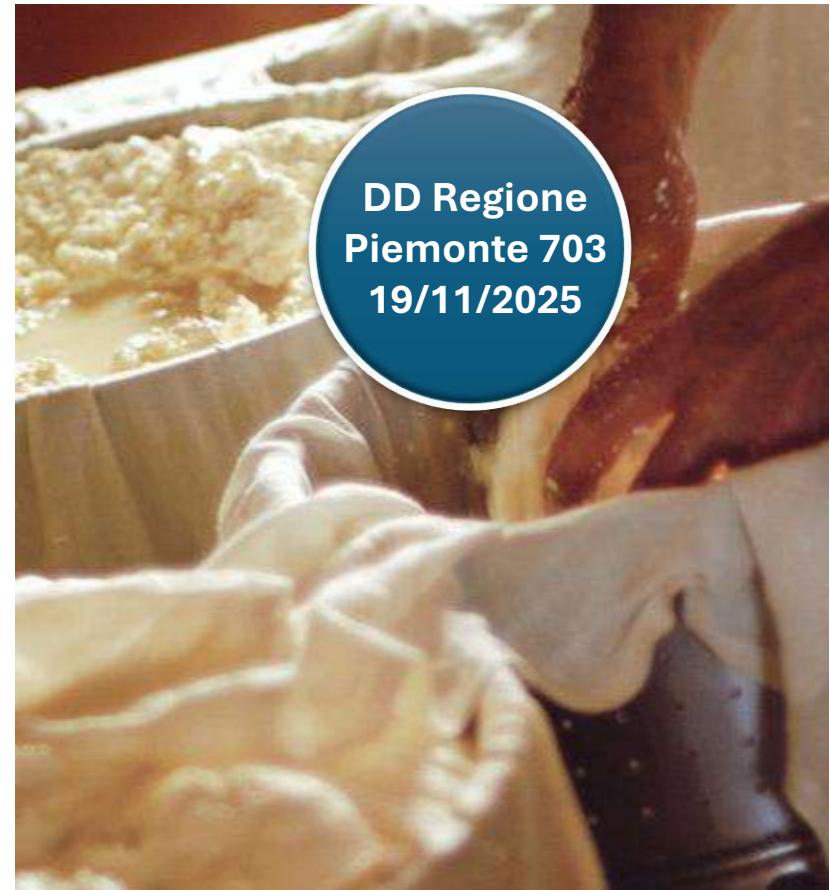
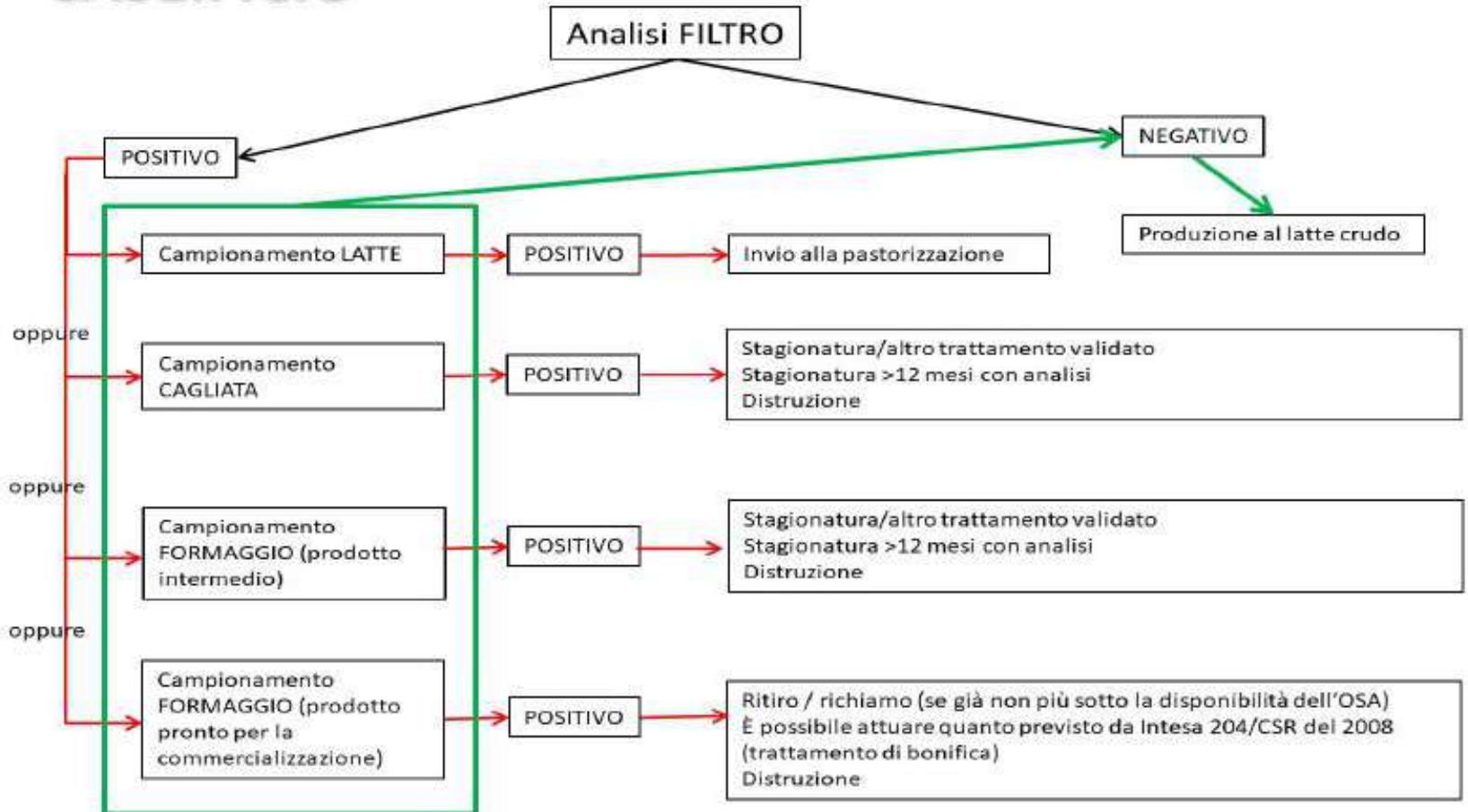
Gestione delle non conformità

ALLEVAMENTO



Gestione delle non conformità

CASEIFICIO



Dr. Luca Nicolandi

Autocontrollo ed etichettatura

- Com. 2022/C 355/01 e la DD Reg. Piemonte n. 359 del 27/05/2024 definiscono come **l'analisi dei pericoli e l'identificazione di eventuali punti critici** di controllo rappresentino i requisiti minimi di un piano autocontrollo aziendale
- Sempre presente in autocontrollo l'analisi dei pericoli su STEC
- Consigliata l'introduzione di **un'etichettatura informativa** nei casi in cui non sia possibile garantire una totale mitigazione del rischio
- Produzione di prodotti a base di latte pastorizzato attenzione su corretta gestione della **pastorizzazione** come CCP fondamentale nella gestione del rischio STEC

Attività di controllo ufficiale

Allevamenti ad indirizzo produttivo “latte”

- ✓ evidenza della **destinazione d'uso** del latte
- ✓ verifica della **gestione dei rischi** legati contaminazione da STEC
- ✓ incertezza destinazione del latte, per il principio di precauzione, si considera come destinazione a latte crudo

Caseifici/Stagionatori che trasformano formaggi a latte crudo

- ✓ i requisiti **strutturali**
- ✓ la correttezza e la completezza dell’analisi dei pericoli e le relative registrazioni previste: in particolare la **valutazione di STEC come pericolo**
- ✓ le Buone Prassi Igieniche (GHP): qualifica dei fornitori, alla prevenzione delle contaminazioni dirette e crociate, alla sanificazione degli impianti e delle attrezzature, al controllo delle temperature durante il processo e alla formazione
- ✓ i documenti che descrivono le attività di validazione e verifica delle misure di controllo



FORMAZIONE

DD Regione
Piemonte 703
19/11/2025

Si prevede lo sviluppo di:

- 1) un corso di formazione in collaborazione
associazioni di categoria indirizzato agli OSA**
- 2) un corso di formazione destinato al personale di controllo ufficiale**
- 3) l'inserimento di campagne di sensibilizzazione per produttori primari,
trasformatori e consumatori con proposte di programmi di
comunicazione e educazione sulla sicurezza alimentare, coinvolgendo
professionisti della salute e scuole, per aumentare la consapevolezza
sui rischi microbiologici fin dalla scuola primaria**

LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE



LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE



Dr. Luca Nicolandi

LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE

Le analisi di base sono il prerequisito per caseificare

- 1. effettuare controlli su CBT e IC con la frequenza di un prelievo al mese oppure effettuare 2 cicli di campionamento nel periodo primaverile e autunnale**
- 2. gestire gli inibenti nel latte**
- 3. effettuare i prelievi sui prodotti finiti e su tamponi ambientali così come previsto dal piano di autocontrollo**

Integrare con i controlli su STEC

- 1. fare la valutazione del rischio (aggiungerla al piano di autocontrollo)**
- 2. scegliere la matrice più comoda da gestire**
- 3. seguire le frequenze regionali**
- 4. prepararsi all'eventualità di una non conformità**

Dr. Luca Nicolandi



Indicazioni operative regionali per il controllo di Escherichia coli (STEC) nel latte non-pastorizzato e nei prodotti derivati

Con nota prot. 15973 del 8.7.2025 il Ministero della Salute ha diffuso le "Linee guida per il controllo di STEC nel latte non-pastorizzato e nei prodotti derivati". Le indicazioni contenute nel documento hanno richiesto un inquadramento nell'ambito della normativa della Regione Piemonte al fine di evitare difficoltà interpretative sia da parte degli OSA coinvolti che da parte degli organi di controllo ufficiale.

Le indicazioni delle linee guida, che riguardano il latte prodotto da bovini, ovicaprini, bufalini e asini, sono state contestualizzate con le normative regionali, nello specifico con i contenuti della Comunicazione della Commissione 2022/C355/01 e delle DD. Regione Piemonte n. 461 del 17/06/2013, n. 359 del 27/05/2024 e n. 435 del 02/07/2024, con la DD. Regione Piemonte n. 703 del 19/11/2025 che prevede misure di controllo, frequenze di campionamento e modalità di gestione delle non conformità che sono state riassunte in questa pubblicazione al fine di rendere più agevole l'applicazione.



TRASMISSIONE ALL'UOMO

- carne (soprattutto bovina) cruda o poco cotta; contaminata durante la macellazione e il sezionamento
- ortaggi, a foglia, coltivati in campo, irrigati con acqua contaminata; consumati crudi e non adeguatamente lavati
- semi destinati alla germinazione o semi germogliati consumati crudi
- latte crudo, contaminato a causa di scarsa igiene durante la mungitura e prodotti lattiero-caseari non pasteurizzati
- acque contaminate da feci animali, utilizzate per bere, irrigare o lavare alimenti

LINEE GUIDA STEC LATTE CRUDO REGIONE PIEMONTE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO VETERINARIO - "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche"
Direttore Dr. Luca Nicolandi - lnicolandi@aslto4.piemonte.it
Referente Settore Lattiero Caseario Dr.ssa Danila Dezzutto - ddezzutto@aslto4.piemonte.it

UFFICI

Via Regio Parco 64 - 10036 SETTIMO T. SE (TO) - Tel. 011-8212371 - veto.settimo@aslto4.piemonte.it
Via Bocciarelli 2 - 10074 LANZO TORINESE (TO) - Tel. 0123-301730 - veto.lanzo@aslto4.piemonte.it
Via Gino Viano "Bellandy" 1 - 10082 CUORGNE (TO) - Tel. 0124-654186 - veto.ivrea@aslto4.piemonte.it

... in ogni caso ...