

L'ESPERTO

Tezzele: «Il rischio zero non esiste, la prevenzione si fa con l'informazione»

a pagina 3

Il direttore del Coordinamento unità operative sanità pubblica veterinaria

«Il nostro sistema è unico in Italia»
Bloccate e stagionate le forme positive

«La vera prevenzione si fa con l'informazione: spiegare ai genitori di non dare questo prodotto al bambino piccolo». Questo è il messaggio che Roberto Tezzele, direttore del Coordinamento unità operative igiene e sanità pubblica veterinaria, vuole lasciare ai cittadini dopo l'ultimo caso di intossicamento da formaggio da latte crudo.

Come spiega Tezzele, il sistema di controllo messo in piedi da due anni a questa parte dalla sanità trentina è

nazionale per i caseifici sociali è «unico in Italia». L'intera produzione di formaggio, tutte le cagliate, vengono controllate per verificare la presenza dell'Escherichia Coli (Stec). Solamente le cagliate che non presentano questo batterio possono essere commercializzate. Per i formaggi positivi, invece, le cagliate devono essere stagionate. Possono essere messi in commercio solamente dopo ulteriori analisi, che dimostrano se la stagionatura è stata sufficiente per eliminarlo. «Sicuramente

con questo sistema abbiamo evitato di mettere in commercio di formaggio contenente il batterio, perché il 4-5% delle partite è positivo e quindi non va sul mercato. Abbiamo ridotto la possibilità di casi clinici, purtroppo non al 100%». Questo schema è stato seguito per tutti i casi registrati negli scorsi due anni, esteso poi a esercizi più piccoli, come privati aziendali e malghe. «In questi giorni abbiamo prelevato molte partite per rifare le analisi e confermare positività o negatività

all'Escherichia Coli: aspettiamo i risultati. Stiamo accertando che le procedure siano state applicate correttamente. Se c'è stato qualche problema è umano. La contaminazione successiva è sempre possibile, anche all'interno dell'ambiente domestico, ma poco probabile».

È il rischio zero, spiega Tezzele, non esiste: «Il batterio è presente nell'ambiente: è impossibile ottenerne l'assenza costante. Trovare un 4-5% di forme positive è un dato normale. Per l'adulto, la pericolosità di questa patologia, che si manifesta nei bambini sotto i 5 anni, è assolutamente zero».

M. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Non deve succedere mai più» Tonina ammonisce i caseifici

Per l'assessore serve il divieto under 10 del formaggio da latte crudo. Coppola (Avs): «Legge subito»

di Mario Parolari

Trento Maggioranza e opposizione, sanità e politica, sono d'accordo su come arginare il problema delle intossicazioni da formaggi da latte crudo: pugno di ferro, ovvero più controlli, ancora sensibilizzazione di cittadini e gestori e allevatori, e una legge ad hoc in gazzetta ufficiale. Il tutto nel silenzio spiazzante del mondo della cooperazione.

«Possiamo dire con soddisfazione che quella bambina oggi è fuori pericolo» dichiara l'assessore provinciale alla sanità Mario Tonina, tirando un sospiro di sollievo sulle sorti

della bimba ampezzana di un anno e mezzo, rimasta intossicata dopo aver mangiato il formaggio «Saporito della Val di Fassa», prodotto dal Caseificio sociale di Predazzo e Moena. «Questo ultimo caso, e quanto accaduto l'anno scorso in Val di Non, ci devono insegnare che ci sono una sensibilità e una responsabilità maggiore dalla parte politica perché questo non succeda più — ha spiegato Tonina —. Malgrado tutto il lavoro che stiamo facendo, abbiamo visto ciò che è successo. Su questo tema c'è la massima attenzione».

Alla bambina è stata diagnosticata una tossinfezione da ShigaToxin-producing Escherichia Coli (Stec) complicata da Sindrome Emolitica

Uremica (Seu). Le correlazioni dell'organizzazione sanitaria veneta hanno portato all'individuazione del formaggio del caseificio di Predazzo. Dopo i casi analoghi in Trentino del 2017 e del 2023, la Provincia vuole dire basta. «Vogliamo implementare il massimo lavoro che stiamo facendo trasferendo questa consapevolezza ai presidenti dei caseifici — spiega Tonina —. È importante far loro capire che queste cose non devono più succedere. È necessario farlo attraverso un lavoro di squadra, con percorsi come quelli che abbiamo già impostato».

Infatti, nel giugno di quest'anno, i rappresentanti della Provincia avevano organizzato una riunione a San Michele all'Adige: erano stati invitati tut-

ti gli allevatori che nel periodo estivo hanno in seguito lavorato il latte nelle malghe. In quell'occasione, Provincia e Azienda sanitaria avevano condiviso e ricordato con gli addetti ai lavori i percorsi corretti da seguire, in una vera e propria campagna a tema «Gestione del rischio da Stec». Per raccomandare che «chi consuma formaggi da latte crudo deve avere delle accortezze che riguardano soprattutto i bambini in giovane età». Come ha ammesso Tonina, non è stato sufficiente, ma «la strada è quella giusta». «Su questi temi credo che il Trentino abbia iniziato a garantire azioni concrete nel tempo, cosa che in altre regioni non viene fatta — spiega Tonina —. Di questo siamo

consapevoli. Quando è stata informata nei giorni scorsi, l'azienda sanitaria ha messo a punto un percorso, reso possibile dal servizio veterinario, per bloccare e fermare quel prodotto, fintanto che non ci fossero garanzie e sicurezza».

Come spiega Tonina, per confermare questa responsabilità delle istituzioni, nei prossimi giorni si recherà con l'assessore all'agricoltura Giulia Zanotelli ad incontrare nuovamente i gestori dei caseifici, insieme al presidente del Consorzio dei caseifici sociali trentini (Concast). L'obiettivo, nel mezzo del loro silenzio sui fatti di queste ore, è «valutare nuove formule o accorgimenti per limitare al massimo possibilità di contaminazione». Ma intanto, se-

condo Tonina sarà essenziale avere attenzione legislativa da Roma. «Sappiamo che a livello nazionale stanno lavorando a una legge che vieta sotto una certa età l'utilizzo di formaggio prodotto con latte crudo — spiega Tonina —. Ci auguriamo che possa essere condivisa e approvata».

Se lo augura anche l'opposizione: «Auspicio che il disegno di legge che sarà presentato alla Camera dei Deputati il 10 dicembre, che introduce l'obbligo di etichettare i formaggi a latte crudo, trovi tutto il consenso necessario e venga applicato al più presto — spiega Lucia Coppola, consigliera provinciale di Alleanza verdi e sinistra —. Ciò però non ci esime dal sollecitare maggiori controlli sulla produzione di

questa tipologia di formaggi e un'adeguata informazione ai consumatori, spesso ignari dei potenziali danni. Infatti questa malattia può essere estremamente pericolosa per bambini, anziani ed ammalati. Il Trentino non è nuovo a questa casistica».

La vicenda

La bimba di Cortina ricoverata

Mercoledì una bambina di un anno residente a Cortina d'Ampezzo è rimasta intossicata dopo aver mangiato formaggio prodotto dal caseificio sociale di Predazzo e Moena

I precedenti in Trentino

Nel 2017 un caso analogo di Seu aveva colpito in stato vegetativo un bambino di 4 anni. Dall'estate 2023, dopo essere stato in una malgna di Coredo, è grave una bambina di due anni

Provincia e Apsps chiamano i caseifici

In giugno l'assessore alla sanità Mario Tonina e l'Azienda provinciale per i Servizi sanitari avevano fatto una campagna informativa sul tema con gli allevatori. Ora si rivolgono ai caseifici

3

I casi recenti di intossicazioni da formaggi da latte crudo in Trentino

Proposta
Il 10 dicembre si discute alla Camera un ddl per vietare il consumo ai più piccoli

Coppola
«Questa malattia può essere molto pericolosa per bambini, ammalati, e anziani»



Preparazione La produzione di formaggio al Caseificio sociale di Predazzo e Moena

Stagionatura Le forme negli stabili del caseificio sociale



Contaminazione, controlli sulle procedure

L'assessore Tonina annuncia ulteriori correttivi: «Non deve più succedere»

«Queste cose non devono più accadere», tuona l'assessore Mario Tonina nel commentare il caso della bambina di un anno di Cortina d'Ampezzo finita all'ospedale di Padova in gravi condizioni e ora dimessa, presumibilmente per aver mangiato formaggio a latte crudo contaminato da Escherichia Coli Stec e prodotto dal caseificio di Predazzo e Moena. L'assessore si dice pronto a nuove azioni. «Nei prossimi giorni insieme alla collega Zanotelli incontreremo ancora i presidenti dei caseifici insieme al presidente del Concast (consorzio caseifici sociali trentini) per un aggiornamento del lavoro fin qui portato avanti e per valutare nuove formule e accorgimenti per limitare ulteriori possibilità di contaminazione».

L'assessore ha rammentato che il Trentino ha iniziato da tempo a garantire azioni concrete contro queste contaminazioni. «A maggio era stata fatta una riunione con i direttori dei caseifici per ricordare loro i percorsi giusti e corretti. È stata organizzata una campagna informativa proprio per informare che chi consuma quel tipo di prodotto deve avere delle accortezze, soprattutto nei riguardi dei bambini. Quanto accaduto in Val di Non deve aver insegnato qualcosa. Sappiamo che a livello nazionale stanno lavorando su una legge proprio su questo tema».

Dal punto di vista sanitario il direttore dell'Aps Antonio Ferro ha ricordato che il latte crudo o il formaggio derivante da latte crudo non deve essere assunto dai bambini sotto i 10 anni, perché un possibile rischio c'è sempre anche se in Trentino i controlli non mancano. Va informata la popolazione. I genitori, ma anche i nonni visto che in questo caso il formaggio era stato dato alla piccola proprio dal nonno. Roberto Tezzele, direttore dell'Unità operativa di Igiene e sanità pubblica veterinaria ha ricordato che il sistema trentino prevede, unico in Italia, che tutte le cagliate vengano controllate per verificare l'eventuale presenza di questo batterio e che solo le cagliate che non presentano contaminazioni possono essere commercializzate. «Le altre devono essere segregate e commercializzate solo dopo ulteriori analisi che dimostrino che la stagionatura

è stata sufficiente per eliminare il batterio. Questo schema è stato applicato negli ultimi due anni dai caseifici più grandi e nell'ultimo anno anche da quelli più piccoli e nelle malghe. Sicuramente con questo sistema abbiamo evitato che venisse messo in commercio formaggio con questo batterio perché il 4-5% delle partite è positivo e quindi queste non vanno sul mercato. Questa azione ha ridotto la possibilità di manifestarsi di casi clinici ma purtroppo non al 100%. Ora stiamo facendo degli accertamenti per verificare se, nel caso in questione, le procedure sono state seguite correttamente o se c'è stato qualche errore. Tezzele ritiene difficile che possa esserci stata una contaminazione successiva del formaggio acquistato presso un

negoziato di Cortina. «Stiamo verificando se le procedure sono state rispettate in tutte le fasi della produzione - ribadisce - ma è importante che i genitori siano informati del fatto che non devono dare questo tipo di prodotto ai bambini piccoli. Questa è la vera prevenzione». P. T.

iIT - Quotidiano del trentino

Formaggio infetto, verifiche sui controlli

La bambina ha rischiato di morire. Provincia e Concast: «Fatto il possibile»

Il caso

Tonina: «Fatta comunicazione sui rischi». Tezzele (Aps): «Nessuno fa analisi come in Trentino». Si cerca la falla nel caseificio

di Davide Orsato

Ha rischiato la vita la bambina colpita da Stec, la sindrome emolitico-uremica contratta dopo aver mangiato del formaggio a latte crudo prodotto nel caseificio sociale di Predazzo e Moena. La notizia è stata diffusa nella serata di martedì, ma l'allarme risale a venerdì scorso, quando la bambina, un anno, di Cortina, dopo essere transitata per due ospedali altoatesini (San Candido e Brunico) è alla fine approdata all'ospedale

di Padova, dove è stata presa urgentemente in carico per la gravissima malattia che, specialmente nei bambini più piccoli, può portare a uno stato di invalidità permanente se non la morte. Quando è stata presa in carico dai medici padovani era «in fin di vita», ma una corretta terapia ha fatto sì che potesse recuperare nel giro di qualche giorno fino a essere dimessa martedì. La vicenda, forse, si concluderà positivamente per la famiglia. Ma indagini e accertamenti proseguono.

Dal punto di vista epidemiologico sono stati già i medici padovani a raccogliere le informazioni: sarebbe stato il nonno, ignaro dei rischi, a dare il pezzettino di formaggio alla bambina. Il prodotto, un pezzo di «Saporito della val di Fassa» era stato comprato a Cortina. Ma le ricadute sono anche in Trentino. Tanto per cominciare sono stati ritirati 50 forme, tutte quelle attualmente in commercio di «saporito». E poi c'è da accertare le responsabilità del caseificio con tutto il

mondo caseario trentino che, dopo il caso Coredo, teme un grosso danno di immagine. Eppure, proprio dopo quanto accaduto in val di Non erano state prese delle precauzioni. «È stata fatta una comunicazione molto importante in tutte le malghe - spiega l'assessore con delega alla Salute e alla Cooperazione, Mario Tonina - con distribuzione di materiale informativo. E proprio sul rischio Stec abbiamo fatto una riunione lo scorso mese di aprile, con tutti i caseifici. So, infine, che ci sarà una discussione in

parlamento per una corretta etichettatura di questi prodotti, un provvedimento che, personalmente, mi vede favorevole». Insomma, la questione non è sottovalutata, anzi. Ma i caseifici trentini non si sono limitati a una «corretta comunicazione», raccomandando il consumo di latte crudo solo a chi ha almeno dieci anni d'età. Stefano Albasini, presidente del Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini, sottolineando come il prodotto incriminato non

faccia parte delle referenze del Concast, ricorda le azioni portate avanti dalla sua realtà: «Da due anni nei nostri punti vendita esponiamo avvisi specifici per ricordare i pericoli connessi ai prodotti a latte crudo, senza dimenticare le campagne connesse agli alpeggi portate avanti con Trentino Marketing». Sono aumentati anche i controlli, in particolare negli ultimi anni: i caseifici, in autotutela devono verificare la presenza del batterio Escherichia coli e della tossina Stec. «Non ci

risulta che in nessuna altra regione o provincia autonoma ci siano protocolli così stringenti - spiega Roberto Tezzele, direttore dell'unità operativa di igiene e sanità pubblica veterinaria dell'Aps - e i risultati si sono visti: abbiamo intercettato circa il 5% di produzione di formaggio a latte crudo che aveva sviluppato la cultura batterica: una percentuale assolutamente in linea con quanto suggerito dalla letteratura, dato che l'Escherichia coli non è eliminabile del tutto dall'ambiente». Ma allora, cosa è andato storto? Perché quella forma contaminata è stata messa in vendita? A questo dovranno rispondere le indagini dell'Aps. Ma sono possibili ulteriori sviluppi giudiziari: al momento, alla Procura di Trento non risultano querelle di parte. Ma sulla sicurezza alimentare si può procedere anche d'ufficio e, dati i precedenti, è verosimile aspettarsi una mossa al riguardo.



Lotti ritirati

Il caseificio sociale di Predazzo e Moena, che ha prodotto le cinquanta forme di «Saporito» ora sottoposte a sequestro amministrativo. Come gli altri caseifici sociali effettua una serie di verifiche al fine di ridurre il rischio di presenza di batteri dannosi nei formaggi a latte crudo



Assessore Mario Tonina

Aps Roberto Tezzele

Concast Stefano Albasini