



Terzo Workshop Annuale One  
Health del Laboratorio Nazionale  
di Riferimento per E. coli - **29**  
**aprile 2026**



*Ministero della Salute*

**Linee guida sul rischio STEC nei prodotti a  
latte non pastorizzato: Raccomandazioni per il  
controllo della filiera lattiero-casearia**

Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare  
Ufficio 8 – Gestione del rischio e pianificazione dei controlli

Dr.ssa Eleonora Chelli



## Bambino in terapia intensiva per aver mangiato formaggi con latte non pastorizzato. Sospetto su un secondo caso

Seppur in calo i casi negli ultimi anni, non bisogna abbassare la guardia nei confronti delle complicazioni legate a cibi non opportunamente trattati contro le proliferazioni batteriche. Infezioni che spesso vedono i bimbi e i soggetti fragili come i più sensibili.

di Indra Galbo 04 Settembre, 2023

## Mangia formaggio con latte crudo, grave un bimbo di un anno

L'alimento era infetto e ha causato una malattia renale

24 agosto 2025, 07:52  
Redazione ANSA

Salute / Il caso

## Bimba bellunese in ospedale per Seu, ritirati lotti di formaggio a latte crudo trentino

Il caso di sindrome emolitico-uremica segnalato dall'azienda sanitaria Dolomiti:

AA / Regione Trentino AA/S

## Bambina in ospedale dopo aver mangiato formaggio di malga

Dalle Valli • Trento

## Ritirato dal commercio il formaggio Casolet del Trentino per rischio STE

Publicato:  
Domenica 24 Agosto 2025

Autore:  
Redazione Trento



Ministero della Salute

# Basi normative controllo degli STEC in Europa

Reg. (CE) 2073/2005: Unico criterio di sicurezza alimentare per la ricerca di STEC Applicabile ai germogli → **Assenza in 25 g di prodotto finito**

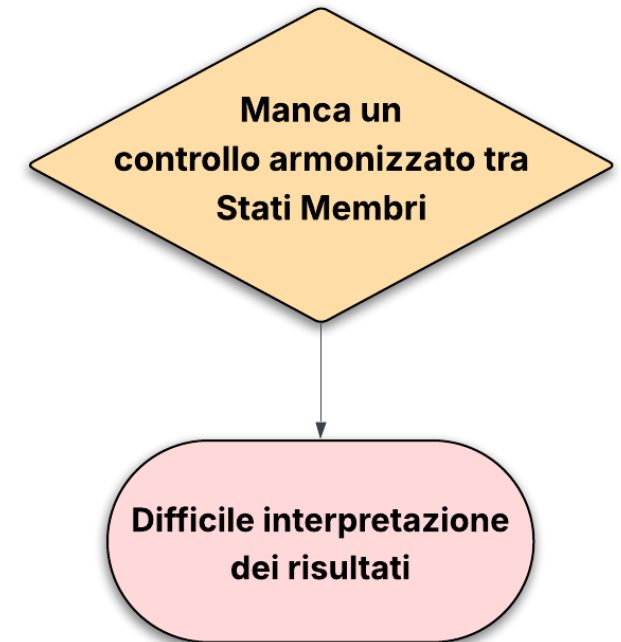
Altre matrici alimentari: **Nessun criterio specifico nel Reg. 2073/2005**

Per le altre matrici alimentari il monitoraggio condotto ai sensi della Direttiva 2003/99/CE, degli agenti zoonotici (Raccolta, analisi e pubblicazione dati su zoonosi)

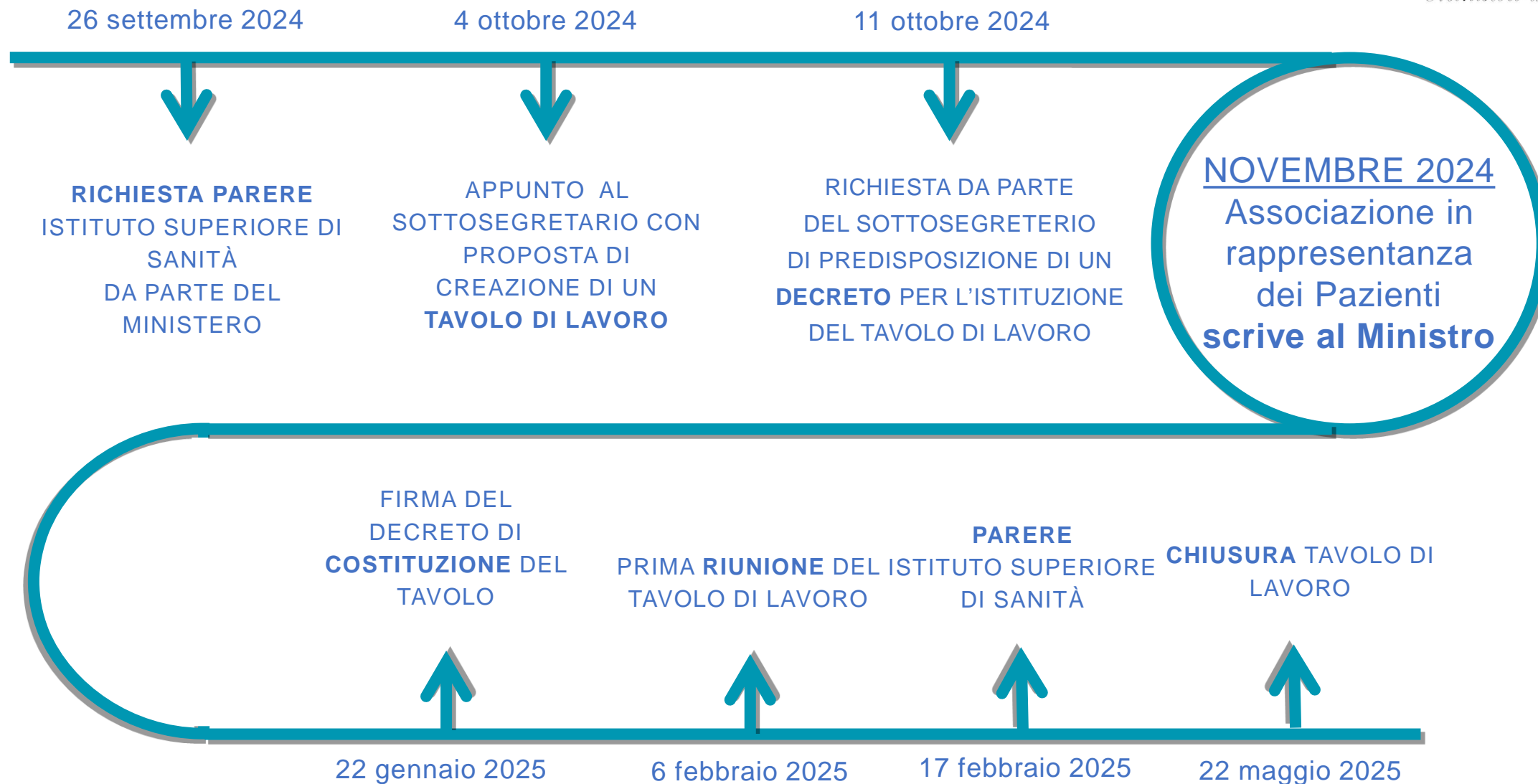
**La sorveglianza deve essere effettuata nella fase o nelle fasi della catena alimentare più appropriate in funzione della zoonosi o dell'agente zoonotico in questione.**

**Altri patogeni – Reg. (CE) 2073/2005:**

- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Controlli nei formaggi a latte crudo
- Controlli nei formaggi da latte trattato < pastorizzazione



# Timeline Tavolo di Lavoro STEC



## ordinato dalla Direzione generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare



- Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare
- Direzione Generale della Emergenze sanitarie
- Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste
- Istituto Superiore di Sanità
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
- UOSD Nefrologia e dialisi pediatrica Policlinico, Bari
- Associazione Italiana Lattiero Casearia (Assolatte)
- Confederazione Italiana Agricoltori (CIA)
- Confcooperative Fedagri pesca
- Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (Coldiretti)
- Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana (Confagricoltura)

### Altri partecipanti:

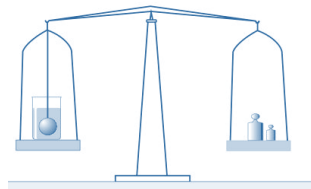
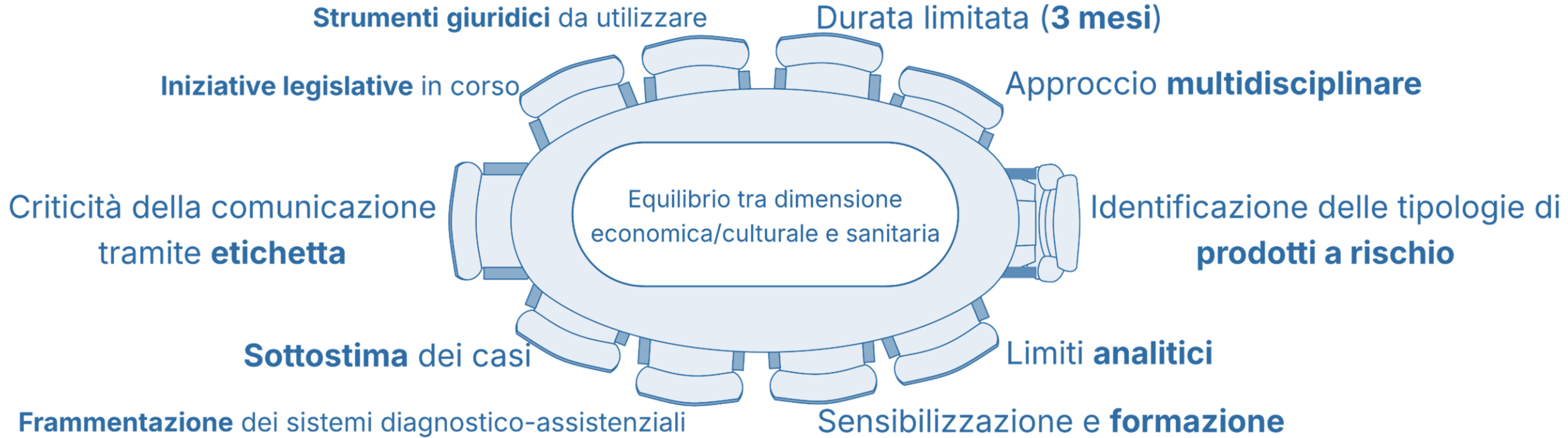
- -Associazione Progetto Alice
- -SlowFood
- -Copagri
- -Tecnologi esperti dei processi produttivi
- -Medici Nefrologia Pediatrica

## Sottogruppo Sicurezza Alimentare

## Sottogruppo sulla sorveglianza e prevenzione delle infezioni nell'uomo

Elaborazione di proposte con valutazioni tecnico-scientifiche di natura sanitaria





**Miglior equilibrio**

## Tavolo di lavoro

**Oggetto:** Richiesta di parere in merito al rischio correlato ai ceppi di Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli)

Egregio Presidente,

alla luce della necessità di valutare se le attuali misure di prevenzione delle infezioni da Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli), in particolare, dei casi di Sindrome Emolitico Uremica derivanti dal consumo di prodotti lattiero caseari ottenuti con latte crudo, siano sufficientemente appropriate a mitigare il rischio da tale tossinfezione, in merito al rischio correlato ai ceppi STEC che consenta a questo Ministero di Sanità attualmente in essere, utili a contemperare la protezione della salute alimentare.

### Conclusioni in merito al quesito sul rischio da STEC correlato al consumo di formaggi ottenuti da latte crudo

- Sulla base delle evidenze disponibili, si ritiene che il rischio di infezione da STEC attraverso il consumo di formaggi a latte crudo sia non trascurabile e che le misure attualmente poste in atto non siano appropriate a prevenire il rischio di esposizione attraverso il consumo di prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo.
- Considerata l'estrema varietà dei processi di produzione dei formaggi e latticini a latte crudo, occorre approfondire la valutazione del rischio STEC in relazione alle diverse tipologie di formaggio o in funzione delle diverse filiere di produzione.

**CONSIDERATA** pertanto la necessità di valutare se le attuali misure di prevenzione delle infezioni da ceppi di Escherichia coli produttori di STEC (shigatoxin-producing Escherichia coli), in particolare, dei casi di Sindrome Emolitico Uremica derivanti dal consumo di prodotti lattiero caseari ottenuti con latte crudo, siano sufficientemente appropriate a mitigare il rischio da tale tossinfezione;

**RITENUTO OPPORTUNO** istituire un gruppo di lavoro finalizzato ad adeguare le misure attualmente in essere, utili a contemperare la protezione della salute pubblica e la tutela delle produzioni alimentari;



# La situazione in Europa - FRANCIA

- Agenzia francese per la Sicurezza Alimentare(ANSES): opinione sul rischio microbiologico legato ai prodotti da latte crudo – 2022
- Nuova opinione -> 2025



Le directeur général

Avis de l'Anses  
Saisine n° 2019-SA-0033

Maisons-Alfort, le 19 janvier 2022

## AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif aux modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers microbiologiques dans les fromages et autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.  
L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.  
Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.  
Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).  
Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses a été saisie le 22 février 2019 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis sur les modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers bactériologiques dans les fromages et produits laitiers fabriqués à partir de lait cru.



A l'initiative des interprofessions laitières CNIEL et ANICAP avec le CNAOL, ce site a pour vocation de fournir aux consommateurs une information précise, complète et pédagogique sur les fromages au lait cru.

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru\*

\*Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant

AGRICULTURE.GOUV.FR  ALIMENTATION.GOUV.FR

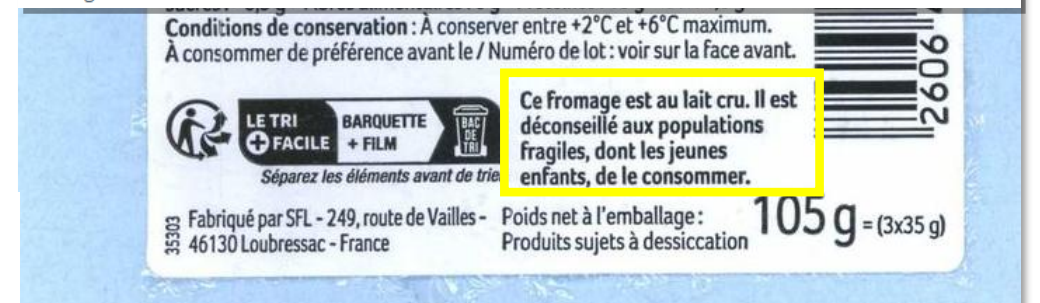


## Intégration d'un étiquetage complémentaire sur les fromages au lait cru

11 FÉVRIER 2021

[AOP-CNAOL](#) [COMMUNIQUÉ DE PRESSE](#) [SANITAIRE](#) [CONSOMMATION](#)

Si la mention « lait cru » est indiquée sur la face avant des produits, une phrase sur une étiquette au dos du fromage rappelle au consommateur les recommandations des autorités sanitaires pour les enfants de moins de 5 ans et les personnes âgées ou immunodéprimées et invite à consulter le site fromagesaulaitcru.fr.



Ministero della Salute

CODEX ALIMENTARIUS  
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Starting point**  
*Codex Alimentarius* più  
richiamo della  
normativa vigente

**GUIDELINES FOR THE CONTROL OF SHIGA TOXIN-PRODUCING *E. COLI* (STEC) IN RAW BEEF,  
FRESH LEAFY VEGETABLES, RAW MILK AND RAW MILK CHEESES, AND SPROUTS**

**CXG 99-2023**

**Adopted in 2023. Revised in 2024.**

**3.1 Scope**

These guidelines are applicable to STEC that may contaminate raw beef, fresh leafy vegetables, raw milk<sup>1</sup> and raw milk cheeses, and sprouts and cause foodborne disease. The primary focus **is to provide information on scientifically-validated practices** that may be used to **prevent, reduce, or eliminate STEC** contamination of raw beef, fresh leafy vegetables, **raw milk** and **raw milk cheeses**, and sprouts.

2022

Control measures for Shiga  
toxin-producing *Escherichia coli*  
(STEC) associated with  
meat and dairy products

Meeting report



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

ISSN 1726-5274



World Health  
Organization



Ministero della Salute

# Sottogruppo Sicurezza Alimentare

Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati

## Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati

1

### INDICE

#### PREMESSA

1. Introduzione
2. Scopo e campo di applicazione
3. Principi di Sicurezza Alimentare per il controllo degli STEC

#### PARTE 1

4. Le misure di controllo di STEC nella produzione primaria
5. Le misure di controllo di STEC nella trasformazione
6. Le misure di controllo di STEC nella distribuzione
7. Validazione, implementazione e verifica delle misure di controllo; riesame del sistema di autocontrollo

#### PARTE 2

8. Attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare

#### APPENDICE

- A. Principi di Sicurezza Alimentare
- B. Esiti *Challenge test* su alcuni formaggi italiani
- C. Criteri analitici per la ricerca di STEC
- D. Termini e definizioni
- E. Riferimenti normativi e bibliografici, sitografici

Il documento è stato presentato alle  
Regioni/P.A.



successive  
osservazioni



Nota circolare del Ministero della  
Salute 0015973-08/07/2025-GAB-GAB-P

## Prodotti da latte crudo: Linee Guida del Ministero della Salute per rafforzare la prevenzione

09/07/2025



Il Ministero della Salute, su iniziativa del Sottosegretario Marcello Gemmato, ha trasmesso a Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano e alle principali Associazioni di categoria il documento tecnico: "[Linee guida per il controllo di Escherichia coli produttori di Shiga-tossine \(STEC\) nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati](#)", frutto del lavoro del Tavolo tecnico istituito presso il Ministero.





*Ministero della Salute*

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

---

Ufficio 8 - DGISA

Dott.ssa Eleonora Chelli

[e.chelli@sanita.it](mailto:e.chelli@sanita.it)