

COMUNICATO ASSOLATTE del 23/7/2010

SICUREZZA DELLE MOZZARELLE ITALIANE

I media hanno riportato la notizia di alcuni casi di mozzarella blu dovuti a *Pseudomonas fluorescens*.

Assolatte vuole prima di tutto rassicurare i consumatori che *Pseudomonas fluorescens* è un microrganismo non patogeno per l'uomo, non provoca cioè malattie.

Si tratta di un microrganismo ubiquitario, largamente diffuso in natura - in particolare nel suolo, nelle acque superficiali e nella vegetazione - e si adatta facilmente a varie situazioni ambientali.

Poiché è molto diffusa in natura - può essere addirittura presente nell'acqua potabile - è un potenziale fattore di alterazione di numerosi alimenti.

Dalle sedi naturali (suolo, pulviscolo atmosferico e acque superficiali) i microorganismi possono infatti trasferirsi sui prodotti ortofrutticoli, sugli animali di allevamento e sui i prodotti derivati (carni, uova, latte) con l'unico effetto di favorirne l'irrancimento.

Nel caso delle mozzarelle, la contaminazione non può derivare dal latte di partenza, né dalla sua provenienza: la pastorizzazione garantisce infatti l'assoluta sicurezza del latte utilizzato.

La prevenzione risiede proprio nei trattamenti termici del latte e nell'applicazione delle buone pratiche di igiene e di qualità su tutte le materie prime e sugli impianti, nelle operazioni di pulizia e di disinfezione e nella formazione degli operatori.

Nel caso delle mozzarelle, non si esclude che il veicolo di contaminazione possa essere l'acqua di raffreddamento.

Per questo, le acque utilizzate negli stabilimenti vengono regolarmente sottoposte a controlli di qualità e sono trattate per evitare la presenza di possibili contaminazioni.

Lo sviluppo di *Pseudomonas fluorescens* sulle mozzarelle è quindi un fatto assolutamente eccezionale, sul quale le autorità stanno indagando, ma che non comporta rischi per la salute dei consumatori.

Non va infine dimenticato che il sistema di rintracciabilità degli alimenti previsto dalla normativa comunitaria prevede l'immediato ritiro di tutti i lotti interessati ad eventuali contaminazioni da parte di agenti patogeni o, come nel caso di *Pseudomonas fluorescens*, di prodotti comunque non idonei al consumo, ma non per questo pericolosi per la salute.

A seguito degli episodi che tanta eco hanno avuto sui media, le aziende aderenti ad Assolatte, per fornire ai consumatori massime garanzie su qualità e sicurezza dei propri prodotti, hanno comunque disposto specifici controlli aggiuntivi dalla produzione alla consegna ai punti vendita e raccomandano a tutti il pieno rispetto della catena del freddo.