



COMUNE DI FERRARA

Città Patrimonio dell'Umanità



Assessorato alla Sanità, Servizi alla Persona, Politiche Familiari

Ferrara 03/08/2017

Oggetto: Risposta alla interpellanza P.G. 61190/2017 presentata il 25/05/2017 dal Consigliere Comunale Matteo Fornasini in merito alla chiusura contemporanea dei tre distributori di latte fresco crudo di Ferrara.

In merito all'interpellanza PG.61190/2017 presentata il 25/05/2017 si comunicano di seguito gli elementi forniti dal Vice Direttore di Coldiretti Ferrara, Riccardo Casotti:

“In seguito all'interpellanza del consigliere di Forza Italia Matteo Fornasini, si sono effettuati i dovuti accertamenti per chiarire la situazione e verificare lo stato delle cose.

Le aziende che effettuano vendite di latte crudo direttamente al pubblico, mediante distributore automatico, sono soggette a diverse verifiche analitiche, sia in ambito di autocontrollo interno, sia mediante analisi di routine da parte degli organi pubblici preposti.

In seguito ad un prelievo ufficiale effettuato da parte degli operatori dell'ASL di Ferrara ed analizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, sezione di Ferrara, si è evidenziata la presenza di *Listeria Monocitogenes* in un campione di latte prelevato.

La listeria è un batterio molto diffuso nell'ambiente e si trova comunemente nel terreno, nelle piante e nelle acque. Può contaminare qualunque livello della catena di produzione e consumo degli alimenti.

Può crescere e riprodursi a temperature variabili da a 45° C, tende a persistere nell'ambiente e quindi ad essere presente anche in alimenti trasformati, conservati e refrigerati. Gli alimenti principalmente associati all'infezione da listeriosi comprendono: pesce, carne e verdure crude, latte non pastorizzato e latticini come formaggi molli e burro, cibi trasformati e preparati (pronti all'uso) inclusi hot dog, carni fredde tipiche delle gastronomie, insalate preconfezionate, panini, pesce affumicato.

La listeria si inattiva e viene distrutta durante la bollitura/cottura del prodotto (temperature maggiori di 65° C), rendendo il prodotto assolutamente innocuo e perfettamente consumabile senza alcun effetto sulla salute dei consumatori. Su ogni macchina erogatrice di latte crudo è a tale scopo presente un cartello bene evidente e scritto con caratteri rossi, indicante le corrette attività da svolgere una volta acquistato il prodotto (*da consumarsi previa bollitura*).

L'azienda coinvolta che ha in gestione le macchine erogatrici nel territorio comunale di Ferrara, una volta ricevuto il rapporto di prova dell'IZS, ha immediatamente sospeso la vendita al fine di tutelare al massimo la salute del consumatore, si è resa disponibile a collaborare con le Autorità Competenti, inoltre ha effettuato immediatamente una manutenzione straordinaria sulle apparecchiature, al fine di scongiurare eventuali problematiche all'impianto.

Tutt'ora l'azienda sta collaborando con l'ASL affinché la riapertura e la distribuzione del latte crudo avvenga esclusivamente quando la situazione sia ritornata completamente alla normalità, con i tempi necessari a svolgere tutti i campionamenti e le prove analitiche a conferma dell'assenza di ogni problema".

Si aggiunge infine che agli atti di questa Amministrazione, in particolare del Servizio Commercio e del Servizio Autorizzazioni Sanitarie, non sono presenti documentazioni o segnalazioni in merito al funzionamento dei distributori.

**Assessore alla Sanità,
Servizi alla Persona, Politiche Familiari
Dott.ssa Chiara Sapigni**

