

Осторожно, альпийский сыр! | Attention, le fromage d'alpage!

Auteur: Татьяна Гирко, [Берн-Сион](#) , 04.08.2016.



(© myswitzerland)

Эта продукция может содержать кишечную палочку *Escherichia coli*, порой провоцирующую серьезное пищевое отравление, говорится в расследовании, проведенном газетой *Le Matin Dimanche*.

|
Ce produit peut contenir une bactérie intestinale, la *Escherichia coli*, responsable parfois d'intoxication alimentaire sévère, a révélé une enquête menée par *Le Matin Dimanche*.

Attention, le fromage d'alpage!

В прошлом году инспекция продовольственной продукции кантона Вале пришла с проверкой в сыроварни, расположенные на склонах альпийских гор. Взяв анализы, эксперты с удивлением обнаружили в 30% образцов полутвердого сыра повышенное содержание бактерии *Escherichia coli*, или, проще говоря, кишечной палочки. Некоторые ее штаммы могут вызвать тяжелые отравления.

Вале – не единственный кантон, столкнувшийся с подобной проблемой, отмечает газета *Le Matin Dimanche*, опубликовавшая результаты обширного расследования на тему пищевой безопасности сыров, производство которых налажено в Альпах в летний период, когда коровы, овцы и козы пасутся на соседних лугах (это обязательное условие для использования названия «сыр с альпийских лугов»). В Берне, где расположены около 400 альпийских сыроварен, в прошлом году аналогичные нарушения были зарегистрированы в 18% образцов. Кантональный химик Отмар Дефлорен полагает, что в нынешнем сезоне результат окажется ненамного лучше.



(© myswitzerland)

Следует отметить, что в описанных случаях речь идет лишь о превышении уровня содержания *E. Coli* в соответствии с рекомендациями так называемой «лучшей практики изготовления» (*bonne pratique de fabrication, BPF*). Эти правила строже лимита, установленного законодательством, при нарушении которого партия сыров подлежит конфискации и уничтожению. Однако источник проблемы один и тот же: несоблюдение санитарных требований в процессе производства. Причиной этого могут стать как немытые руки, так и загрязнившийся доильный аппарат.

Расположенные на альпийских склонах сыроварни подвержены такому риску больше других. Во-первых, не так просто добиться стерильной чистоты в скромных условиях небольшой фермы, где многие операции производятся вручную с использованием

инструментов, изготовленных местными умельцами. К тому же, по свидетельствам самих фермеров, в плохую погоду они оказываются заложниками ситуации: коровы несут на себе в хлев грязь и экскременты, которые потом могут попасть в молоко и сыр.

К сожалению, «сыр с альпийских лугов» может больше других своих собратьев пострадать от *E. Coli* еще и по причине, которая является его неоспоримым преимуществом в глазах поклонников. Пастеризация позволяет убить бактерии, однако этот продукт, как правило, производится из сырого молока. При изготовлении твердых сыров масса нагревается до определенной температуры, позволяющей избавиться от бактерий, чего не предусматривает процедура производства полутвердых и мягких сортов. «Большее содержание воды в сыре увеличивает риск развития нежелательных микроорганизмов», – отмечают специалисты.



(© myswitzerland)

Остается открытым вопрос о том, насколько опасны такие сыры для здоровья. Некоторые штаммы, такие как *Escherichia coli* 0157, ставшая в этом месяце причиной госпитализации 62 человек и повлекшая за собой смерть двух пациентов в Великобритании, могут спровоцировать серьезное отравление. Впрочем, большинство «вариаций» бактерии вполне безопасны и присутствуют в кишечнике человека и животных.

Между тем в министерстве здравоохранения, куда ежегодно поступает около 200 сообщений об отравлениях такого типа, предупреждают: чем больше *E. Coli* содержится в продукте, тем больше шансов обнаружить там же вредоносную бактерию. При этом кантональные инспекции не так часто проводят углубленный анализ образцов, учитывая тот факт, что опасные штаммы все же встречаются достаточно редко. «Поскольку риск невысок, мы приступаем к анализу только при наличии некоторых подозрений», – отмечает Отмар Дефлорен.



(© myswitzerland)

Le Matin Dimanche отмечает, что фермерам, в продукции которых было обнаружено повышенное содержание E. Coli, приходится оплачивать из собственного кармана расходы на анализы и устранять выявленные недостатки в производственном процессе с санитарной точки зрения – до следующего визита инспектора, который может нагрянуть в любое время.

Таким образом, поклонникам полутвердого и мягкого сыров, изготовленных из непастеризованного молока, следует иметь в виду, что этот продукт может, хоть и в редких случаях, оказаться причиной пищевого отравления. Впрочем, кантональный химик из Вале Эльмар Пфамматтер признается: как потребитель он все же отдает предпочтение альпийскому сыру, впитавшему в себя аромат сочных трав и цветов, не слишком жалуя продукцию, изготовленную из пастеризованного молока коров, которых кормили фуражом.

[швейцарский сыр](#)

Статьи по теме

[Швейцарские ученые раскрыли загадку сырных дырок](#)

[В Швейцарии продается «неправильный» пармезан](#)

[Долой сыр грюйер, колбасу сервелат и соленый хлеб сильсерли!](#)

[Два года тюрьмы за испорченный сыр!](#)

[Единственный голубой сыр Швейцарии](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ostorozhno-alpiyskiy-syr>