

Qualità microbiologica dei formaggi freschi e molli nazionali ed esteri



Numero di campioni analizzati:	17
Campioni non conformi:	1 (6%)

Introduzione e obiettivi della campagna

I formaggi freschi e molli rappresentano un prodotto a rischio dal punto di vista microbiologico come dimostrato dal numero di notifiche al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF). Il RASFF consente il rapido ed efficace scambio d'informazioni a livello europeo nei casi in cui si rilevino pericoli per la salute umana nella filiera degli alimenti e dei mangimi ed è uno strumento essenziale sia per la valutazione di eventuali rischi che per la tutela del consumatore.

Fra i patogeni responsabili delle tossinfezioni alimentari, *Listeria monocytogenes* è quello che negli ultimi 20 anni ha suscitato più clamore nel settore lattiero-caseario. Le manifestazioni cliniche associate alla listeriosi possono infatti essere particolarmente invasive come meningite, setticemie e morte fetale. I formaggi più a rischio di presenza di *Listeria* sono quelli a pasta molle. Visto che la produzione lattiero-casearia locale è soggetta a regolari controlli da parte del Laboratorio cantonale, questa campagna si è concentrata sui formaggi freschi e molli nazionali e esteri. Per valutare la qualità microbiologica di questi prodotti, oltre a *L. monocytogenes*, sono stati ricercati batteri patogeni e indicatori d'igiene.

Basi legali

I formaggi devono rispettare le disposizioni in materia d'igiene presenti nell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, i responsabili devono garantire, nell'ambito del proprio controllo autonomo, che siano rispettati i criteri d'igiene del processo, i criteri di sicurezza alimentare e i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati prelevati 17 campioni di formaggi nazionali o esteri presso 10 attività distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 7 campioni di formaggio fresco estero
- 2 campioni di formaggio molle svizzero
- 8 campioni di formaggio molle estero

Sono stati ricercati sia batteri patogeni (*Salmonella spp.*, *Listeria (L.) monocytogenes*) che batteri indicatori per la verifica della buona prassi procedurale (*Escherichia (E.) coli*, stafilococchi a coagulasi positiva).

Metodiche

Le principali analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO) o validati AFNOR, entro la data di scadenza dei prodotti. Le analisi di *Salmonella spp.* sono state effettuate con la tecnica della reazione a catena della polimerasi (PCR) in tempo reale.

Risultati e conclusioni

Un campione di formaggio fresco è stato contestato per l'eccessiva presenza di *E. coli*, dovuta probabilmente a carenze procedurali durante la fabbricazione o la conservazione del prodotto.

Fortunatamente *L. monocytogenes* non è stata ritrovata in nessun campione.

Le ripetute notifiche al sistema di allerta dell'Unione europea che riguardano formaggi a pasta molle attestano che si tratta di un prodotto ad alto rischio ed è importante che le autorità eseguano regolari controlli. Il settore lattiero-caseario in Ticino è costantemente oggetto di controllo da parte dell'ispettorato e i produttori sono consapevoli della problematica della *Listeria*. Per quanto riguarda gli altri formaggi presenti sul mercato (di produzione estera o svizzera), anche in futuro proporranno campagne dedicate.

Ricordiamo che il Sistema Rapido di Allerta per Alimenti e Mangimi (RASFF) è stato sviluppato per informare senza ritardi le competenti autorità quando prodotti non sicuri sono immessi sul mercato ed è uno strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi nonché per la tutela del consumatore.

Bellinzona, 24.01.2020