

## Qualità microbiologica di alcuni prodotti tipici delle feste natalizie: salmone, pâté e terrine



Numero di campioni analizzati: 42  
Campioni non conformi: 2 (5%)

### **Introduzione e obiettivi della campagna**

Salmone affumicato, pâté e terrine rappresentano un must delle feste natalizie. Essi sono prodotti pronti al consumo che, grazie alle loro caratteristiche chimico-fisiche, costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, un batterio in grado di causare la listeriosi, una tossinfezione alimentare pericolosa soprattutto per le donne in gravidanza, le persone immunodepresse, i bambini piccoli e gli anziani. A differenza di altri batteri di origine alimentare, *L. monocytogenes* tollera gli ambienti salati e le basse temperature, per questo motivo la temperatura di refrigerazione a cui vengono conservati gli alimenti (4°C) non ne contrasta la moltiplicazione. La cottura dei cibi rappresenta invece un procedimento efficace per inattivare il batterio.

Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica di alcuni prodotti tipici delle festività e in particolare le analisi si sono focalizzate sulla ricerca di *L. monocytogenes*.

### **Basi legali**

Le derrate alimentari pronte al consumo devono soddisfare i criteri microbiologici presenti nell'allegato 1 dell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI).

### **Descrizione dei prelievi e parametri determinati**

Nel mese di dicembre sono stati prelevati 42 campioni presso 21 attività distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 16 campioni di pesce (crudo, affumicato)
- 9 campioni di prodotti a base di pesce, crostacei, molluschi
- 6 campioni di canapé o tramezzini
- 11 campioni di pâté o terrine

Microrganismi ricercati	
Germi aerobi mesofili, Enterobatteriacee, <i>E. coli</i> , Stafilococchi a coagulasi positiva	Indicatori dello stato igienico per la verifica della buona prassi procedurale
<i>Bacillus cereus</i>	Battere che produce tossine responsabili di intossicazioni alimentari, spesso in relazione con cibi cotti lasciati raffreddare a temperatura ambiente.
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno che provoca gastroenteriti
<i>Listeria monocytogenes</i>	Batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse

### Metodiche

Le principali analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO) o validati AFNOR, lo stesso giorno del prelievo o al più tardi entro le 24 ore dallo stesso. Le analisi di *Salmonella* sono state eseguite con la tecnica della reazione a catena della polimerasi (PCR) in tempo reale.

### Risultati e conclusioni

In due campioni il numero di Enterobatteriacee superava il valore di riferimento previsto nell'ORI, evidenziando qualche problema nella produzione o nella conservazione del prodotto. *Listeria monocytogenes* è stata riscontrata in un campione di salmone affumicato, ma a un livello accettabile per lo specifico prodotto (inferiore al limite di 100 UFC/g).

Sebbene i dati analitici siano abbastanza soddisfacenti, va ricordato che pâté e salmone affumicato sono spesso all'origine d'infezioni da *Listeria*. La lunga durata di conservazione e temperature di stoccaggio non idonee favoriscono la proliferazione batterica ed è pertanto importante conservare questi prodotti a temperature inferiori ai 4°C e consumarli il prima possibile. Va anche sottolineato che il processo di affumicatura a freddo del salmone, grazie alle proprietà anti-ossidanti e anti-microbiche del fumo, consente una lunga conservazione del prodotto ma non inattiva i batteri patogeni come *L. monocytogenes*. Per prevenire una contaminazione del proprio prodotto da *Listeria monocytogenes* è importante seguire buone pratiche di fabbricazione, prassi igieniche e un efficace controllo della temperatura lungo tutta la catena di produzione e distribuzione. Una corretta conservazione degli alimenti anche in ambiente domestico è pure fondamentale per prevenire il problema.

Il Laboratorio cantonale raccomanda inoltre agli anziani, alle donne in gravidanza, ai neonati, e alle persone con deficit del sistema immunitario di evitare di consumare cibi che possono rappresentare un veicolo di listeriosi.

Bellinzona, 21.01.2020