

## Qualità microbiologica della gastronomia natalizia



**Numero di campioni analizzati: 32**

**Campioni non conformi: 3**

**Percentuale di non conformità: 8%**

### Introduzione e obiettivi della campagna

Salmone affumicato, paté 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. Le analisi si sono focalizzate in particolare 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) e i valori indicativi per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 dell'ORI).

### Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Nei mesi di novembre e dicembre sono stati prelevati 32 campioni presso 15 attività distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 5 campioni di prodotti a base di pesce (crudo, affumicato)
- 14 campioni di paté o terrine
- 13 campioni di altri piatti della gastronomia (tartine, insalate, ecc.)

**Microrganismi ricercati**

Germi aerobi mesofili, Enterobatteriacee, <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi-positivi	Indicatori dello stato igienico per la verifica della buona prassi procedurale
<i>Bacillus cereus</i>	Batterio 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

## Risultati e conclusioni

L'8% dei campioni è risultato non conforme.

In due campioni il numero di germi aerobi mesofili superava il valore indicativo previsto dalle linee direttive settoriali, mentre il terzo campione mostrava un numero troppo elevato di enterobatteriacee. Questi parametri microbiologici sono utilizzati come indicatori per la verifica della buona prassi procedurale ed il superamento del valore indicativo evidenzia dunque qualche problema nella produzione o nella conservazione del prodotto. La presenza di *L. monocytogenes* è stata rilevata in un campione di salmone affumicato. In questo caso il produttore è stato in grado di dimostrare che il valore limite di 100 UFC/g previsto dall'ORI non sarebbe stato superato durante il periodo di conservabilità. Il campione è stato dunque giudicato conforme.

Sebbene i dati analitici siano abbastanza soddisfacenti, va ricordato che paté e salmone possono rappresentare un veicolo di infezioni pericolose, come quella da *L. monocytogenes*. 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 la listeriosi, è importante seguire buone pratiche di fabbricazione, prassi igieniche e un efficace controllo della temperatura lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, anche in ambiente domestico. 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.

Dipartimento della sanità e della socialità  
Divisione della salute pubblica

**Laboratorio cantonale**  
Via Mirasole 22  
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11  
fax +41 91 814 61 19  
[dss-lc@ti.ch](mailto:dss-lc@ti.ch)

[www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)