

Qualità microbiologica del cibo da asporto



Numero di campioni analizzati: 76

Campioni non conformi: 15

Percentuale di non conformità: 20%

Introduzione e obiettivi della campagna

La pandemia di COVID-19 ha mutato le nostre abitudini alimentari, grazie all'arrivo di nuove modalità di consumo. La chiusura di bar e ristoranti ha stravolto in particolare la pausa pranzo che da momento di convivialità al ristorante si è trasformata in pranzo in ufficio. La situazione di emergenza ha spinto il settore della ristorazione a riorganizzarsi mettendo in atto forme alternative di servizio e facendo nascere nuove tendenze come il take away e il food delivery. Anche i supermercati si sono adattati alle nuove abitudini alimentari, ampliando notevolmente l'offerta di alimenti pronti al consumo (convenience food). Questi prodotti sono composti solitamente da derrate alimentari facilmente deperibili, la cui preparazione deve essere accompagnata da una rigorosa applicazione delle buone pratiche d'igiene. Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica del cibo da asporto, nel periodo di chiusura di ristoranti e bar.

Basi legali

Per la preparazione di cibo da asporto si 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 microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI). Questi valori sono contenuti nella linea guida *Buona prassi procedurale nell'industria alberghiera e della ristorazione* che ha ottenuto l'approvazione da parte dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) nel 2019.

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Tra gennaio ed aprile di quest'anno sono stati prelevati 76 campioni di cibo da asporto presso 28 aziende (take away, ristoranti, supermercati) distribuite su tutto il territorio cantonale. Fra le derrate prelevate vi erano insalate, panini, piatti caldi, preparazioni di sushi, prodotti della gastronomia, dessert.

I parametri analitici sono stati scelti in base alla categoria di prodotto:

- Germi aerobi mesofili e enterobatteriacee: indicatori generici dello stato igienico
- *Escherichia coli*: indicatore di una contaminazione fecale
- Stafilococchi coagulasi positivi: risiedono nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee (indice di scarsa igiene del personale)
- *Bacillus cereus*: batterio che produce tossine responsabili d'intossicazioni alimentari, spesso in relazione con riso cotto lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

- Salmonella: batterio patogeno di origine fecale che può provocare gastroenteriti
- *Listeria monocytogenes*: batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse

Risultati e conclusioni

Il 20% dei campioni è risultato non conforme. Tutte le non conformità riguardavano parametri indicatori dello stato igienico, in nessun campione sono stati rilevati batteri patogeni.

La seguente tabella riassume le non conformità in base ai parametri microbiologici:

Parametri analizzati	Numero di campioni analizzati e percentuale di non conformità	
	Campioni non conformi / totale campioni analizzati	Percentuale di non conformità
Germi aerobi, mesofili	11/62	18%
Enterobatteriaceae	9/33	27%
Stafilococchi coagulasi positivi	2/76	3%

L'esito di questa campagna è confortante per quanto riguarda i batteri patogeni, tutti i campioni sono risultati sicuri dal punto di vista alimentare. Tuttavia i parametri legati alla qualità evidenziano alcune lacune nella gestione dei prodotti. Un elevato numero di germi aerobi mesofili o di enterobatteriacee può essere dovuto ad un problema nella gestione della temperatura (trattamento termico insufficiente e stoccaggio delle derrate troppo prolungato o a temperature non adeguate).

Una contaminazione da Stafilococchi coagulasi positivi è da imputare ad una scarsa igiene del personale. La prima misura preventiva consiste nell'educare chi manipola gli alimenti ad una rigorosa igiene personale. Quest'ultima si può ottenere con un lavaggio frequente delle mani, oppure con l'utilizzo di guanti monouso o utensili dedicati alla manipolazione delle derrate. E' responsabilità del produttore fornire i presupposti affinché l'igiene sia garantita. Un altro aspetto fondamentale è l'utilizzo di materie prime di qualità. Occorre poi ridurre i tempi di manipolazione degli alimenti al minimo, rispettando le buone pratiche d'igiene e infine si deve monitorare la temperatura soprattutto nella fase di conservazione. Temperature non adeguate possono, infatti, favorire la moltiplicazione dei batteri.

Se si confrontano i dati di questa campagna con i risultati degli anni scorsi relativi ai campioni prelevati nel settore della ristorazione, si riscontrano le stesse percentuali di non conformità, segno che il fenomeno del take away non ha portato a maggiori carenze igieniche e che il personale di cucina si è adoperato per garantire la sicurezza dei prodotti. Per la preparazione del cibo da asporto valgono le stesse norme igienico-sanitarie che per i piatti serviti al ristorante. In più gli operatori devono assicurarsi che i contenitori per il cibo da asporto siano idonei al contatto con alimenti e resistano alle temperature di stoccaggio e al trasporto.

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

www.ti.ch/laboratorio