

Qualità microbiologica degli affettati preconfezionati pronti al consumo



Numero di campioni analizzati: 31
Campioni non conformi: 1
Percentuale di non conformità: 3%

Buona la qualità microbiologica

Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica degli affettati preconfezionati in vaschetta, reperibili nei negozi di commercio al dettaglio.

In nessun campione è stata rilevata la presenza di batteri patogeni quali *Salmonella* o *Listeria monocytogenes* al di sopra dei limiti di legge. Un unico campione (3%) ha mostrato il superamento di un valore microbiologico indicativo per la verifica della buona prassi procedurale definito dalle linee direttive settoriali. La buona prassi per la preparazione di questi prodotti è risultata generalmente rispettata.

Introduzione e obiettivi della campagna

I negozi di commercio al dettaglio offrono diverse tipologie di affettati preconfezionati e pronti al consumo. Produttori, fornitori e i distributori devono assicurarsi che i prodotti immessi sul mercato rispettino i criteri di sicurezza e i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale fino alla data di scadenza impressa sull'imballaggio.

Fra i prodotti della salumeria, quelli che più destano preoccupazione dal punto di vista microbiologico sono gli insaccati crudi (salametti, salami, ecc.). Essi sono, infatti, noti nella letteratura specifica per essere occasionalmente contaminati con *Listeria monocytogenes*. Altri prodotti della salumeria che favoriscono la crescita di microrganismi e che sono da considerare delicati dal punto di vista microbiologico, sono i prodotti carnei pastorizzati, come il prosciutto cotto.

Oltre al rischio microbiologico, dovuto a carenze igienico-tecnologiche durante la produzione (p.es. materie prime di scarsa qualità, trattamenti termici insufficienti nei prodotti cotti, fermentazione e maturazione non corrette), in questo tipo di prodotti vi è pure il rischio di contaminazione durante la fase di affettazione e confezionamento. Inoltre, l'utilizzo di temperature non corrette (conservazione superiore a 5°C) e/o un periodo di conservazione eccessivamente lungo possono favorire

l'incremento della carica batterica originariamente presente fino a livelli tali da causare un deperimento qualitativo del prodotto o, nel caso peggiore, anche un rischio sanitario.

Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica degli affettati preconfezionati reperibili nel commercio al dettaglio.

Basi legali

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, valgono 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 dalla vendita al dettaglio 31 campioni di affettati preconfezionati e pronti al consumo di vario genere e composizione quali salumi insaccati cotti (ad esempio mortadella cotta) o stagionati (salami), così come prodotti salmistrati cotti (in particolare prosciutti cotti) o stagionati (in particolare prosciutti crudi), di cui 18 di origine Svizzera e 13 estera (Francia, Germania, Spagna e Italia).

Le analisi microbiologiche si sono concentrate sul rilevamento di patogeni, in particolare *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*, così come la quantificazione di microrganismi indicatori della qualità dei processi produttivi. I parametri ricercati in base alla tipologia del campione sono riassunti nella seguente tabella.

Microorganismi ricercati ¹	Caratteristiche
Germi aerobi mesofili e Enterobatteriacee	Indicatori generici delle buone pratiche di igiene.
<i>Escherichia coli</i>	Indicatori di una contaminazione fecale.
Stafilococchi coagulasi-positivi	Risiedono nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee e sono dunque un indice di scarsa igiene del personale. Alcuni ceppi producono una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse.
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno di origine fecale che può provocare gastroenteriti.

¹Maggiori informazioni sui microorganismi in ambito alimentare possono essere trovati nel "piccolo manuale di microbiologia alimentare" scaricabile da nostro [sito web](#)

Risultati e conclusioni

La tipologia dei prodotti e gli esiti delle analisi rispetto al numero di prodotti analizzati sono riassunte nella seguente tabella:

Matrice	Prodotti analizzati	Non conformità riscontrate
Salumi insaccati cotti	2	0
Salumi insaccati stagionati	5	0
Prodotti salmistrati cotti	8	1
Prodotti salmistrati stagionati	11	0
Altro	5	0
Totale	31	1

Dei 31 prodotti solo un prodotto, un prosciutto cotto di provenienza Svizzera, è risultato non conforme per la presenza di Germi aerobi mesofili. Questo parametro può indicare sia una carenza nel processo produttivo che un'interruzione della catena del freddo, ma non mette a rischio la salute delle consumatrici e dei consumatori.

Tutti gli altri prodotti sono risultati conformi per i parametri analizzati e in nessuno dei campioni è stata rilevata la presenza di *Listeria monocytogenes* o di *Salmonella spp.*

In conclusione, i risultati di questa campagna indicano che le norme igieniche adottate per la preparazione e la conservazione di affettati preconfezionati e pronti al consumo sono generalmente rispettate.

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