

Qualità microbiologica della gastronomia delle festività



Numero di campioni analizzati: 41
Campioni non conformi: 0
Percentuale di non conformità: 0 %

Situazione più che soddisfacente

Salmone affumicato, paté e terrine rappresentano un *must* di tutte le feste. Essi sono prodotti pronti al consumo che, grazie alle loro caratteristiche chimico-fisiche, risultano facilmente deperibili e 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.

Per questi motivi, il Laboratorio cantonale conduce annualmente una campagna analitica volta a verificare la qualità microbiologica dei prodotti tipici delle festività. Durante tutto il corso dell'anno a ridosso delle principali festività sono stati prelevati 41 campioni presso 24 attività distribuite su tutto il territorio cantonale: 24 campioni di prodotti a base di pesce crudo o affumicato, 10 campioni di paté e 7 campioni di altri piatti della gastronomia (a base di carne o pesce).

Tutti i campioni sono risultati conformi, indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologica di queste derrate alimentari.

Introduzione e obiettivi della campagna

Salmone affumicato, paté e terrine rappresentano un *must* di tutte le feste. 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 durante tutto il corso dell'anno a ridosso delle principali festività. Le analisi si sono focalizzate in particolare sulla ricerca di batteri patogeni quali *L. monocytogenes* e *Salmonella*.

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

Durante tutto il corso dell'anno a ridosso delle principali festività sono stati prelevati 41 campioni presso 24 attività distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 24 campioni di prodotti a base di pesce crudo o affumicato
- 10 campioni di paté
- 7 campioni di altri piatti della gastronomia (a base di carne o pesce)

Microorganismi ricercati ¹	Caratteristiche
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico.
<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>Bacillus cereus</i>	Batterio diffuso nell'ambiente. Il superamento del valore indicativo segnala possibili mancanze nella gestione della catena del freddo o del processo di raffreddamento. Alcuni ceppi producono tossine responsabili d'intossicazioni alimentari, spesso in relazione con riso cotto lasciato raffreddare a temperatura ambiente.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Batterio patogeno responsabile di sindromi 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.

Risultati e conclusioni

Tutti i campioni sono risultati conformi, indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologica di queste derrate alimentari.

È sempre importante ricordare 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 intossicazioni, è importante seguire buone pratiche

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

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

www.ti.ch/laboratorio