

Gelati sfusi: campagna analitico-ispettiva



Numero di campioni analizzati:	46
Campioni non conformi:	6
Percentuale di non conformità:	13%

Globalmente buona la qualità, con alcune non conformità puntuali

Gelati e sorbetti sono stati al centro di una campagna analitico-ispettiva condotta nell'estate del 2024 da parte del Laboratorio cantonale.

La qualità microbiologica è stata verificata in 46 gelati sfusi (22 gelati a base di latte e 24 sorbetti) prelevati dal banco vendita di 23 attività, tra gelaterie, bar e ristoranti con produzione propria di gelati. In nessun campione è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e Salmonella. I parametri associabili all'igiene del personale o alla qualità delle materie prime utilizzate, quali *E. coli* e gli Stafilococchi coagulasi-positivi, sono risultati conformi in tutti i campioni analizzati. 6 campioni hanno tuttavia mostrato il superamento del valore di riferimento per le *Enterobatteriacee* e/o i Germi Aerobi Mesofili. Una presenza eccessiva nel prodotto di questi gruppi di microrganismi non comporta di norma un rischio diretto sulla salute del consumatore, ma evidenzia potenziali lacune nei processi di produzione o conservazione, ad esempio un'insufficiente pulizia dei macchinari o degli utensili utilizzati (es. porzionatrici), atteggiamenti scorretti del personale (in particolare manipolazioni non corrette), una possibile interruzione della catena del freddo, una data di scadenza non adeguata oppure ancora che la massa non è stata correttamente pastorizzata prima della mantecatura e del congelamento.

Per quanto riguarda le risultanze ispettive, sono stati verificati aspetti rilevanti al fine di garantire la conformità dei prodotti offerti, quali ad esempio la sanificazione delle spatole, la formazione del personale, la possibilità di lavarsi le mani e la gestione degli infestanti. La maggior parte delle mancanze riscontrate toccavano una minoranza delle aziende visitate. Esse erano dunque di tipo puntuale e non generalizzate. L'unica eccezione era rappresentata dal controllo della temperatura del banco dei gelati, non documentata nella maggior parte degli esercizi.

Le non conformità analitiche e ispettive sono state contestate alle aziende, richiedendo al contempo delle misure correttive atte a prevenire future non conformità. Rispetto a campagne simili fatte in passato, si constata un miglioramento generale della situazione, che può ritenersi globalmente soddisfacente con ancora del margine di miglioramento.

Introduzione e obiettivi della campagna

La definizione di gelato commestibile è contenuta nell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV) del 16 dicembre 2016 che specifica: *il gelato commestibile è una preparazione congelata o semicongelata destinata a essere consumata allo stato congelato. È permesso aggiungerci noci, prodotti di panetteria, dolci, prodotti di frutta o di verdura, miele, cioccolato o bevande alcoliche.* Tale ordinanza regola pure nei dettagli le caratteristiche che devono avere i diversi tipi di gelato: gelato alla panna, alla doppia panna, al latte, sorbetto, all'acqua e gelato semifreddo (soft-ice). Le miscele di base destinate alla fabbricazione di gelato commestibile devono essere pastorizzate prima del congelamento. Questa procedura è fondamentale per garantire l'assenza di microrganismi patogeni nel prodotto finale e per conferire una stabilità enzimatica alla miscela del gelato. L'igiene durante la preparazione e la conservazione è poi determinante per evitare contaminazioni e mantenere alta la qualità del gelato.

Gelati e sorbetti sono stati al centro di una campagna analitico-ispettiva condotta nell'estate del 2024 da parte del Laboratorio cantonale volta a verificarne la qualità microbiologica.

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). In particolare i criteri microbiologici dei gelati sono raccolti nella "Direttive per una buona prassi procedurale per il settore della panetteria-confetteria artigianale" dell'associazione panettieri e pasticceri della Svizzera (SBC).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Fra giugno e settembre 2024 sono stati prelevati 46 campioni di gelati sfusi, dei quali 22 gelati a base di latte e 24 sorbetti. I campioni sono stati prelevati dal banco vendita di 23 attività, tra gelaterie, bar e ristoranti con produzione propria di gelati.

Le analisi microbiologiche si sono concentrate sul rilevamento di batteri patogeni, in particolare *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*, così come la quantificazione di alcuni microrganismi indicatori della qualità dei processi produttivi e di conservazione, vedi tabella seguente.

Microorganismi ricercati ¹	Caratteristiche
<i>Escherichia coli</i>	Indicatori di una contaminazione fecale.
Enterobatteri	Gruppo di batteri indicatori di qualità.
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.
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico.
<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.

Le attività visitate sono state inoltre valutate utilizzando una *check-list* appositamente elaborata (si veda il prossimo capitolo).

Risultati e conclusioni

Esiti analitici

In nessun campione è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. I parametri associabili all'igiene del personale o alla qualità delle materie prime utilizzate, quali *E. coli* e gli Stafilococchi coagulasi-positivi, sono risultati conformi in tutti i campioni analizzati.

6 campioni hanno tuttavia mostrato il superamento del valore di riferimento per le *Enterobacteriacee* e/o i Germi Aerobi Mesofili. Questi sono parametri microbiologici definiti dalle linee direttive settoriali per la verifica della buona prassi procedurale. Una presenza eccessiva nel prodotto di questi gruppi di microrganismi non comporta di norma un rischio diretto sulla salute del consumatore, ma evidenzia potenziali lacune nei processi di produzione o conservazione, ad esempio un'insufficiente pulizia dei macchinari o degli utensili utilizzati (es. porzionatrici), atteggiamenti scorretti del personale (in particolare manipolazioni non corrette), una possibile interruzione della catena del freddo, una data di scadenza non adeguata oppure ancora che la massa non è stata correttamente pastorizzata prima della mantecatura e del congelamento.

Esiti ispettivi

Per quanto riguarda le risultanze ispettive, sono stati verificati aspetti rilevanti al fine di garantire la conformità dei prodotti offerti, quali ad esempio la sanificazione delle spatole, la formazione del personale, la possibilità di lavarsi le mani e la gestione degli infestanti (si veda la tabella riassuntiva sottostante). La maggior parte delle mancanze riscontrate toccavano una minoranza delle aziende visitate. Esse erano dunque di tipo puntuale e non generalizzate. L'unica eccezione

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

era rappresentata dal controllo della temperatura del banco dei gelati, non documentata nella maggior parte degli esercizi.

Le non conformità analitiche e ispettive sono state contestate alle aziende, richiedendo al contempo delle misure correttive atte a prevenire future non conformità. Rispetto a campagne simili fatte in passato, si constata un miglioramento generale della situazione, che può ritenersi globalmente soddisfacente con ancora del margine di miglioramento.

Ambito	Conformità (%)
A Autocontrollo	
E' noto il concetto di rilavorazione (rework) delle rimanenze di gelato per produzioni successive	91%
Tale procedura è tracciabile	85%
Sono state eseguite analisi microbiologiche negli ultimi 3 anni (certificati, parametri e NC)	67%
C Processi ed attività	
Per ogni vaschetta di gelato è presente una apposita spatola	83%
Metodi di sanificazione (lavatrice o vaschetta risciacquo)	87%
Possibilità di contaminazione crociata al banco vendita o al lavaggio	74%
Il personale è formato sulle tematiche igiene divisa e personale e le rispetta (es. capelli raccolti, gioielli)	96%
Il personale ha effettiva possibilità di lavarsi le mani durante il servizio	100%
Presenza mosche o insetti al momento prelievo	87%
D attrezzature	
Verifica stato manutenzione del frigorifero del banco vendita (quando ultimo controllo della sonda e da parte di chi)	91%
Controllo temperature in autocontrollo	39%

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