

Qualità microbiologica delle insalate pronte al consumo



Numero di campioni analizzati: 20
Campioni non conformi: 0
Percentuale di non conformità: 0%

Situazione più che soddisfacente

Durante i processi di produzione e di lavorazione, le insalate possono essere esposte a diversi microorganismi di origine ambientale (es: terreno, acqua, locali di lavorazione) e umana (igiene personale) rendendoli potenzialmente suscettibili al superamento dei valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale e alla presenza di microorganismi potenzialmente pericolosi quali *Salmonella spp.* o *Listeria monocytogenes*.

Obiettivo di questa campagna era di verificare la qualità microbiologica di insalate pronte al consumo reperibili sul mercato cantonale, focalizzando la ricerca in particolare su *Salmonella spp.*

Durante il mese di dicembre 2024, sono stati prelevati da aziende produttrici, grande distribuzione, mense di cliniche, fast food e snack bar 20 campioni di insalate crude pronte al consumo di origine Svizzera ed estera.

In nessuno dei campioni analizzati è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.* Anche nel caso dei parametri per la verifica della buona prassi procedurale, in nessun campione sono stati superati i valori di riferimento per *Escherichia coli* o di stafilococchi coagulasi-positivi.

Questi risultati indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologica di queste derrate alimentari.

Introduzione e obiettivi della campagna

Durante i processi di produzione e di lavorazione, le insalate possono essere esposte a diversi microorganismi di origine ambientale (es: terreno, acqua, locali di lavorazione) e umana (igiene personale) rendendoli potenzialmente suscettibili al superamento dei valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale e alla presenza di microorganismi potenzialmente pericolosi quali *Salmonella spp.* o *Listeria monocytogenes*.

Obiettivo di questa campagna era di verificare la qualità microbiologica di insalate pronte al consumo reperibili sul mercato cantonale, focalizzando la ricerca in particolare su *Salmonella spp.*

Basi legali

Per la produzione di insalate pronte al consumo 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 di sicurezza alimentare, i criteri d'igiene del processo e i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Durante il mese di dicembre 2024, sono stati prelevati da aziende produttrici, grande distribuzione, mense di cliniche, fast food e snack bar 20 campioni di insalate crude pronte al consumo, di origine Svizzera ed estera. Per le analisi, oltre ai batteri appartenenti alle specie *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*, sono stati quantificati i microrganismi indicatori della qualità dei processi produttivi, utilizzati per la verifica della buona prassi procedurale.

Microorganismi ricercati ¹	Caratteristiche
<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.

Le analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO) o validati AFNOR. La ricerca di *Salmonella* è stata eseguita suddividendo ogni campione in cinque sotto-campioni.

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

Risultati e conclusioni

In nessuno dei 20 campioni analizzati è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.* Anche nel caso dei parametri per la verifica della buona prassi procedurale in nessun campione sono stati superati i valori di riferimento per *Escherichia coli* o di stafilococchi coagulasi-positivi.

Questi risultati indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologia di queste derrate alimentari.

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