

Qualità microbiologica della carne di pollame



Numero di campioni analizzati: 42
Campioni non conformi: 6
Percentuale di non conformità: 14%

Situazione globalmente soddisfacente con alcune lacune puntuali

La legislazione alimentare prevede un criterio di sicurezza alimentare per la carne fresca di pollame immessa sul mercato, quale ad esempio petti di pollo, sminuzzato, o scaloppine, solo per alcuni sierotipi di *Salmonella*, ritenuti maggiormente rilevanti per la salute pubblica. Per quanto riguarda invece la carne macinata e i preparati a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, quali ad esempio polpette e *burger*, qualsiasi tipo di *Salmonella* deve risultare assente. Oltre a questo, la carne fresca di pollame deve rispettare i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale.

Il Laboratorio cantonale ha eseguito durante il 2024 una campagna volta a verificare la qualità microbiologica di carne fresca e preparati di carne di pollame, di origine svizzera ed estera, presente sul mercato ticinese. Dei 42 campioni prelevati, 6 (14%) sono stati giudicati non conformi a causa del superamento dei valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale per *Escherichia coli* (2 campioni), germi aerobi mesofili (3 campioni) o entrambi (1 campione). Questi risultati, pur non rappresentando un pericolo diretto per il consumatore, indicano delle lacune nelle fasi di macellazione, lavorazione e/o stoccaggio della carne, che devono dunque essere corrette. 5 campioni di carne fresca sono risultati inoltre positivi alla *Salmonella*. In tutti i casi si trattava di ceppi di *Salmonella* appartenenti a sierotipi, in particolare *S. infantis*, per i quali non è prevista una regolamentazione nella carne fresca di pollame.

È importante ricordare che la carne fresca di pollo è inoltre frequentemente contaminata anche da batteri patogeni appartenenti al genere *Campylobacter*, per i quali la legislazione alimentare prevede un criterio di sicurezza unicamente sulle carcasse. La contaminazione della carne con questi batteri patogeni avviene durante la macellazione, attraverso il contatto con il materiale fecale o tramite il contenuto intestinale degli animali in macellazione. In Svizzera i *Campylobacter* sono la causa più frequente di infezioni alimentari nell'essere umano e le *Salmonelle* ne sono la seconda. I casi d'infezione umana riconducibili al pollame sono imputabili a una cottura inadeguata della carne o a una contaminazione crociata che può essere facilmente evitata applicando semplici e normali norme igieniche in cucina (separare gli alimenti crudi da quelli cotti, utilizzare utensili separati, lavarsi le mani dopo aver manipolato gli alimenti crudi).

Introduzione e obiettivi della campagna

La legislazione alimentare prevede un criterio di sicurezza alimentare per la carne fresca di pollame immessa sul mercato, quale ad esempio petti di pollo, sminuzzato, o scaloppine, solo per alcuni sierotipi di *Salmonella*, ritenuti maggiormente rilevanti per la salute pubblica. Per quanto riguarda invece la carne macinata e i preparati a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, quali ad esempio polpette e *burger*, qualsiasi tipo di *Salmonella* deve risultare assente. Oltre a questo, la carne di pollame deve rispettare i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale, in particolare il contenuto di *Escherichia coli*, un batterio di origine fecale la cui eccessiva presenza indica un'igiene insufficiente nella macellazione e successivo trattamento della carne, e il quantitativo di germi aerobi mesofili, indicatori generici dello stato igienico delle derrate.

Il Laboratorio cantonale ha eseguito durante il 2024 una campagna volta a verificare la qualità microbiologica della carne di pollame presente sul mercato ticinese.

Basi legali

Gli operatori nell'ambito della filiera della carne devono rispettare le disposizioni in materia d'igiene presenti nell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, 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

Nel corso del 2024 sono stati prelevati 42 campioni di presso 29 aziende distribuite su tutto il territorio cantonale, in particolare negozi al dettaglio, distributori e macellai. I campioni prelevati comprendevano carni di pollo (32) e carni di tacchino (10), di provenienza svizzera (15) e estera (27). Tra questi vi erano 35 campioni di carne fresca di pollame e 7 campioni fra carne macinata e preparati a base di carne di pollame.

Sono stati verificati i parametri microbiologici indicatori di buona prassi procedurale quali germi aerobi mesofili ed *Escherichia coli* (*E. coli*) nonché la presenza del batterio patogeno *Salmonella spp.*

Risultati e conclusioni

In totale sono stati 6 (14%) i campioni giudicati non conformi a causa del superamento dei valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale per *Escherichia coli* (2 campioni), germi aerobi mesofili (3 campioni) o entrambi (1 campione). Questi risultati, pur non rappresentando un pericolo diretto per il consumatore, indicano delle possibili lacune nelle fasi di lavorazione e/o stoccaggio della carne, che devono dunque essere corrette. Queste non conformità sono stati contestati alle aziende richiedendo delle azioni correttive.

5 campioni di carne fresca sono risultati inoltre positivi alla *Salmonella*. In tutti i casi si trattava di ceppi di *Salmonella* appartenenti a sierotipi, in particolare *S. infantis*, per i quali non è prevista una regolamentazione nella carne fresca di pollame.

Conclusioni

In conclusione, la presente campagna, pur rilevando una situazione globalmente soddisfacente, ha messo in luce alcune lacune puntuali nelle procedure in essere nella catena di lavorazione della carne di pollame che viene offerta ai consumatori.

È importante ricordare che la carne fresca di pollo è inoltre frequentemente contaminata anche da batteri patogeni appartenenti al genere *Campylobacter*, per i quali la legislazione alimentare prevede un criterio di sicurezza unicamente sulle carcasse. La contaminazione della carne con questi batteri patogeni avviene durante la macellazione, attraverso il contatto con il materiale fecale o tramite il contenuto intestinale degli animali in macellazione. In Svizzera i *Campylobacter* sono la causa più frequente di infezioni alimentari nell'essere umano e le *Salmonelle* ne sono la seconda. I casi d'infezione umana riconducibili al pollame sono imputabili a una cottura inadeguata della carne o a una contaminazione crociata che può essere facilmente evitata applicando semplici e normali norme igieniche in cucina (separare gli alimenti crudi da quelli cotti, utilizzare utensili separati, lavarsi le mani dopo aver manipolato gli alimenti crudi).

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