



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Comunicato stampa del 15.11.2017

Nessun rischio per la salute dovuto a batteri resistenti agli antibiotici beta-lattamici nei cibi precotti (provenienti da stabilimenti di ristorazione)

L'Associazione dei chimici cantonali svizzeri ha analizzato più di 800 cibi precotti provenienti da stabilimenti di ristorazione ubicati in 12 cantoni tedeschi e in Ticino, ricercando la presenza di batteri resistenti agli antibiotici beta-lattamici (p.es. aminopenicillina, cefalosporina e carbapeneme), in particolare batteri della famiglia delle Enterobacteriaceae produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL). Batteri ESBL (peraltro di specie non patogena per l'uomo) non hanno potuto essere rilevati che in due soli campioni. Il contributo dei cibi precotti alla diffusione di batteri ESBL è quindi molto basso.

La qualità microbiologica dei campioni testati è risultata essere in linea con quanto trovato abitualmente da parte del controllo alimentare svizzero. Un campione su 5 (20%) ha mostrato cariche batteriche superiori ai valori di legge per gli organismi mesofili aerobici e 1 campione su 4 (25%) mostrato cariche batteriche superiori ai valori indicativi per le Enterobacteriaceae. Nel 2,4% e nel 1,3% dei campioni è stato superato il valore indicativo per *Bacillus cereus* rispettivamente per gli stafilococchi a coagulasi positiva. I campioni sono stati contestati e delle misure sono state adottate nei confronti dei responsabili dello stabilimento.

Lo studio dei chimici cantonali non ha mostrato alcuna correlazione tra un superamento del valore di legge e la presenza di una resistenza agli antibiotici. Infatti, solo lo 0,2% degli alimenti precotti provenienti da stabilimenti di ristorazione svizzeri conteneva enterobatteri produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), ciò che rappresenta un'esposizione fortunatamente debole. In particolare, non è stato trovato alcun enterobatterio produttore di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL) patogeno per l'uomo.

Altre informazioni

- Tedesco: Dr. Alda Breitenmoser, Kantonschemikerin Aargau, T 062 835 30 20
- Francese: Dr Patrick Edder, Chimiste cantonal de Genève, Tel. 022 546 56 00
- Italiano: Dr Marco Jermini, Chimico cantonale del Ticino, Tel. 091 814 61 14

[Link rapporto \(tedesco\)](#)

Quali sono i germi resistenti agli antibiotici?

Il termine "resistenza agli antibiotici" è utilizzato per riassumere le proprietà dei microrganismi che consentono loro di mitigare o neutralizzare gli effetti degli antibiotici. Il numero di batteri resistenti agli antibiotici, in particolare quelli resistenti a molti farmaci o resistenti agli antibiotici, è in aumento in tutto il mondo così come in Svizzera. Secondo l'OMS, circa 700.000 persone muoiono ogni anno dagli effetti della resistenza agli antibiotici.

Il controllo degli alimenti in Svizzera

L'esecuzione della legislazione alimentare in Svizzera è un compito assegnato ai Cantoni. Sotto la direzione dei Chimici Cantonali, i Cantoni controllano, al fine di garantire la sicurezza alimentare, le imprese risp. i loro prodotti (derrate alimentari e oggetti d'uso) mediante personale ispettivo risp. tecnico, in istituzioni altamente specializzate. Per ulteriori informazioni: www.kantonschemiker.ch