



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

Comunicato stampa

22 gennaio 2019

Analisi di listerie in derrate alimentari pronte al consumo

Nel 2018, nel corso di una campagna congiunta, i chimici cantonali svizzeri hanno prelevato 1000 (mille) campioni di derrate alimentari a base prevalentemente vegetale vendute sul mercato svizzero (insalate pronte al consumo, frutta, insalate gastronomiche, antipasti e altri cibi pronti). I campioni sono stati analizzati per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, batterio che può causare la listeriosi. Il germe patogeno è stato rilevato nel 3 % dei campioni, tuttavia mai in quantità superiori al valore limite.

I prodotti pronti al consumo (ready-to-eat) sono sempre più in voga tra la popolazione, anche in Svizzera. In tutto il mondo si registrano sempre più casi di contaminazioni di questi prodotti con *Listeria monocytogenes*. Pertanto, nel 2018, l'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS) ha lanciato una campagna nazionale volta a verificare la presenza di questo batterio in una vasta gamma di prodotti ready-to-eat a base prevalentemente vegetale.

I chimici cantonali hanno prelevato e analizzato nei propri laboratori quasi 1000 campioni di insalate prelavate, frutta tagliata, insalate gastronomiche, antipasti e prodotti simili presenti sul mercato svizzero. Il germe patogeno è stato rilevato in appena il 3 % dei campioni, tuttavia mai in quantità superiori al valore limite. I dati sono confrontabili con quelli di altri studi di prodotti simili. Nel caso dei risultati positivi, i fabbricanti sono stati immediatamente informati e i chimici cantonali hanno adottato misure preventive.

Il batterio *Listeria monocytogenes* è molto diffuso nell'ambiente ed è l'agente patogeno della listeriosi. Questa malattia infettiva colpisce soprattutto le persone immunodepresse e anziane, nelle donne incinte può inoltre causare aborti. La trasmissione avviene spesso tramite il consumo di derrate alimentari. Si è potuto escludere che i campioni alimentari analizzati nell'ambito di questa campagna, in cui è stata rilevata *Listeria monocytogenes*, siano la causa del focolaio di listeriosi registrato nel 2018 in Svizzera con finora 12 casi.

Per ulteriori informazioni:

Svizzera tedesca (DE): Dr. Christoph Spinner, Kantonschemiker Thurgau, T 058 345 53 00
Svizzera francese (FR): Dr Christian Richard, chimiste cantonal, Vaud, T 021 316 43 43
Ticino (IT): Dott. Marco Jermini, Chimico cantonale, T 091 814 61 14

Raggiungibilità: martedì 22 gennaio 2019, 09:00 – 12:00