



Associazione dei chimici cantonali della Svizzera  
Associazione dei chimici cantonali della Svizzera  
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

## COMUNICATO STAMPA

Distribuzione 1.6.2022 / 10:00  
Embargo Nessuno

### **Listeriosi: misure di protezione insufficienti contro gli agenti patogeni**

**La listeriosi è una grave malattia infettiva batterica causata principalmente da cibo contaminato. Pertanto, i produttori di alimenti devono adottare misure di protezione che garantiscano la sicurezza dei loro prodotti. Nell'ambito di una campagna di controllo a livello nazionale da parte dei chimici cantonali, sono stati effettuati controlli in più di 100 aziende alimentari per verificare il rispetto degli obblighi legali. Le ispezioni rivelano una necessità di miglioramento.**

L'agente patogeno *Listeria monocytogenes* può entrare in contatto con alimenti animali e vegetali in varie fasi della produzione. Gli alimenti crudi e pronti per il consumo, come i latticini, le salsicce, il pesce affumicato, i prodotti pronti al consumo o le insalate pronte al consumo, sono colpiti più frequentemente. L'agente patogeno può causare sintomi gravi, soprattutto nelle persone con difese immunitarie ridotte, e può portare all'aborto nelle donne incinte. Diversi focolai di listeriosi si sono verificati in Svizzera negli ultimi anni, causando numerosi casi di malattia e, in alcuni casi, persino di morte.

### **Due terzi delle aziende agricole ispezionate mostrano carenze**

Per garantire che i prodotti forniti ai consumatori e alle consumatrici siano sicuri e non rappresentino un rischio per la salute, le imprese alimentari devono adottare adeguate misure di protezione. Queste includono, per esempio, condizioni igieniche impeccabili o test di laboratorio periodici dei prodotti e dell'ambiente di produzione. I chimici cantonali della Svizzera e del Principato del Liechtenstein hanno controllato l'attuazione di queste misure di protezione in 115 stabilimenti che producono prodotti con un rischio aumentato di listeria. Due terzi (65%) degli stabilimenti non hanno rispettato i requisiti della legislazione alimentare, per cui è stato necessario emettere delle contestazioni. Le carenze più frequenti erano nelle infrastrutture, nell'igiene della produzione o nel controllo dell'ambiente di produzione. I chimici cantonali hanno avviato misure per rimediare alle carenze. In tre casi è stato necessario aprire una procedura contravvenzionale.

Per ulteriori informazioni:

- Für die Deutschschweiz: Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern, Tel. 041 248 8403
- Pour la Suisse romande : Dr. Christian Richard, chimiste cantonal du canton de Vaud, tél. 021 316 4343
- Per la Svizzera italiana: Dr. Nicola Forrer, chimico del Canton Ticino, Tel. 091 814 61 14

#### **Controllo delle derrate alimentari in Svizzera**

Il controllo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso viene effettuato dai Cantoni, che eseguono controlli approfonditi e analisi di laboratorio. Sotto la guida dei chimici cantonali, essi assicurano il rispetto delle disposizioni di legge e garantiscono così la sicurezza delle derrate alimentari e la protezione dei consumatori.

Contatti di tutti i chimici cantonali in Svizzera, comunicati stampa, rapporti annuali, risultati di analisi e controlli, link utili, ecc. su [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)