



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

Comunicato stampa

Macedonie e batteri: è necessario migliorare!

Associazione dei chimici cantonali Svizzeri, 15.02.2023

Batteri patogeni che possono rappresentare un rischio per la salute possono essere presenti in alimenti in cui non sono necessariamente attesi: la frutta. Nel 2021, una contaminazione da Salmonella nei meloni ha fatto ammalare più di 300 persone in Europa. I chimici cantonali hanno voluto controllare la qualità microbiologica delle macedonie nell'ambito di una campagna di controllo nazionale. In totale sono stati prelevati 205 campioni con risultati in parte sorprendenti.

Durante la campagna di controllo, che si è svolta da maggio a settembre 2022, sono stati prelevati, in tutta la Svizzera e nel principato del Liechtenstein, più di 200 campioni di macedonia per verificarne la qualità microbiologica e l'eventuale presenza di batteri che potrebbero rappresentare un rischio per la salute. In particolare sono stati ricercati *Stafilococchi* coagulasi-positivi, *Listeria monocytogenes* e salmonella.

Per misurare la prevalenza di questi batteri in grandi produzioni di macedonie (ad esempio aziende di produzione 4a gamma, catering, ristoranti, commerci con preparazione in loco, ecc.), i campioni sono stati prelevati in modo mirato in base alle varietà di frutta con maggiore probabilità di contaminazione batterica (ad esempio frutti a bassa acidità come meloni o angurie), all'origine della frutta e in conformità ai criteri e ai piani di campionamento previsti dalla legislazione alimentare.

Presenza di batteri patogeni

Dieci prodotti, pari al 5% dei campioni, erano contaminati da batteri. Questo risultato è molto peggiore di quanto atteso dai chimici cantonali per questo tipo di prodotto. Infatti, contrariamente alle aspettative, l'acidità delle macedonie non ha impedito la presenza e lo sviluppo di *Stafilococchi* coagulasi-positivi e *Listeria monocytogenes*, entrambi rilevati in 5 campioni. Alla luce di questi risultati, sono state intraprese azioni immediate con le aziende produttrici di queste macedonie per identificare la fonte di contaminazione, migliorare il loro autocontrollo e garantire quindi la sicurezza alimentare.

Durante questa campagna nazionale non è stata rilevata nessuna salmonella. Tuttavia, è necessario rimanere vigili per quanto riguarda questi batteri, poiché il loro sviluppo è talvolta ancora possibile.

Conclusione

Questa campagna di controllo dei chimici cantonali svizzeri dimostra che la ricerca di batteri patogeni, seguendo piani di campionamento in alimenti che non favoriscono la crescita batterica, può essere rilevante. Le macedonie potrebbero rappresentare un rischio per la salute, soprattutto se le temperature e i tempi di conservazione non sono adeguati e se i prodotti sono destinati a persone vulnerabili, ad esempio in case di riposo, case di cura o ospedali. Sono quindi necessari piani di controllo rafforzati per garantire la sicurezza alimentare. La lotta contro la contaminazione degli alimenti da parte di batteri pericolosi per la salute, in particolare la *Listeria*, è una delle priorità dei chimici cantonali e da diversi anni vengono portate avanti azioni concrete per migliorare la situazione nelle aziende di produzione alimentare.

Che cos'è la Listeria?

La Listeria monocytogenes è un batterio presente quasi ovunque in natura e può causare una malattia infettiva chiamata listeriosi. Colpisce soprattutto le donne in gravidanza, i neonati e le persone con un sistema immunitario indebolito, come gli anziani o chi è già affetto da una grave malattia. La listeria si trasmette più spesso attraverso alimenti di origine animale (ad esempio, carne, salsicce, pesce, latte crudo e prodotti caseari, in particolare il formaggio), ma anche attraverso alimenti di origine vegetale (ad esempio, insalate imbustate).

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/krankheiten-im-ueberblick/listeriose.html>

Nelle persone il cui sistema immunitario non è indebolito, l'infezione da listeria provoca di solito sintomi lievi o non ne provoca affatto. Tuttavia, nelle persone immunocompromesse, può portare a una serie di sintomi gravi, il cui esito può essere anche fatale. In Svizzera, la listeriosi è attualmente la malattia di origine alimentare più letale. Durante la gravidanza, può anche provocare aborto spontaneo, setticemia o meningite nel bambino.

<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/bakterien.html>

Che cos'è lo Stafilococco coagulasi-positivo?

Gli stafilococchi coagulasi-positivi sono batteri che possono provenire dagli animali (latte), ma si trovano anche nelle mucose del naso e della gola, nelle ferite purulente e sulla pelle delle persone sane.

Le goccioline prodotte da tosse o starnuti e il contatto con ferite infette possono contaminare gli alimenti. Gli stafilococchi coagulasi-positivi possono produrre tossine resistenti alla cottura che possono causare intossicazioni alimentari (vomito).

Per ulteriori informazioni:

Per la Svizzera tedesca: Dr. Peter Brodmann, Kantonschemiker BL, T +41 61 552 20 07

Per la Svizzera francese: Dr. Patrick Edder, Chimiste cantonal Genève, T +41 22 546 56 00

Per la Svizzera italiana: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 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