

Da: Laboratorio cantonale <dss@news.ti.ch>
Inviato: giovedì, 14. marzo 2019 15:55
A: Matilde Dellea
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - Salmone



14 marzo 2019

Newsletter

Laboratorio cantonale

News

01.

Presenza di *Listeria monocytogenes* in salmone e salmonidi



Immagine tratta da <http://www.ilfattoalimentare.it>

Il salmone affumicato è un prodotto ittico crudo che un tempo veniva consumato soprattutto durante il periodo natalizio ma che ai nostri giorni è sempre reperibile sul mercato. Si tratta di un alimento pronto al consumo (Ready - To - Eat, RTE) che, grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche, costituisce un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, un batterio particolarmente temuto per l'alto tasso di mortalità in caso di tossinfezione. I soggetti più a rischio sono gli immuno-compromessi, le donne in gravidanza, gli anziani e i bambini in età neonatale. Queste e altre caratteristiche sono ben descritte anche in un [filmato prodotto dall'Autorità per la](#)

sicurezza alimentare Europea (Efsa). EFSA e il Centro europeo per il controllo e la prevenzione delle malattie (Ecdc) hanno prodotto di recente un rapporto che ha rivelato che i prodotti del salmone pronti al consumo, come il salmone affumicato a freddo e quello marinato, sono stati la fonte di un focolaio epidemico che ha interessato diversi paesi europei a partire dal 2015. Inoltre, il salmone e altri pesci affumicati si confermano fra le derrate più frequentemente notificate al Sistema rapido di allerta europeo per alimenti e mangimi (Rasff), come si evince dal rapporto del 2017 (pagina 22).

Vista la rilevanza della problematica, il Laboratorio cantonale ha organizzato nel 2018, quindi prima dei recenti richiami di prodotto avvenuti in Svizzera da parte di alcuni grandi distributori, una campagna specifica sulla presenza di *Listeria monocytogenes* in salmoni e salmonidi.

Listeria monocytogenes è stata riscontrata in due campioni di salmone affumicato (RTE) e in un campione di filetto di salmone da cuocere, tuttavia in quantità inferiore al valore limite di 100 UFC/g.

In questi casi, il produttore deve essere in grado di dimostrare, con soddisfazione della competente autorità di esecuzione, che la derrata non supererà il limite di 100 UFC/g durante il periodo di conservabilità. Tale dimostrazione può essere ottenuta con un Challenge Test: si tratta di una simulazione effettuata in laboratorio di ciò che accade a un prodotto durante la produzione, la distribuzione e la manipolazione. Comporta l'inoculo, in condizioni ambientali controllate, di un numero rilevante del microrganismo oggetto dello studio in modo da valutare il rischio d'insorgenza di tossinfezioni. Per entrambi i campioni RTE non è stato possibile ottenere una dimostrazione soddisfacente e gli stessi sono stati contestati.

I dati ottenuti confermano che il salmone affumicato è un alimento che può costituire un rischio per la salute del consumatore. La lunga durata di conservazione e temperature di stoccaggio non idonee favoriscono la proliferazione batterica ed è pertanto importante conservare questi prodotti a temperature inferiori ai 4°C e consumarli il prima possibile. Va anche sottolineato che il processo di affumicatura a freddo del salmone, grazie alle proprietà anti-ossidanti e anti-microbiche del fumo, consente una lunga conservazione del prodotto ma non inattiva i batteri patogeni come *L. monocytogenes*.

Per prevenire la listeriosi, è importante quindi seguire buone pratiche di fabbricazione, prassi igieniche e un efficace controllo della temperatura lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, anche in ambiente domestico.

Il Laboratorio cantonale raccomanda ai soggetti a rischio (anziani, donne in gravidanza, neonati, persone con deficit del sistema immunitario come lo sono p.es. coloro in terapia oncologica) di evitare di consumare cibi che possono rappresentare un veicolo di listeriosi, come il salmone affumicato. Si ricorda inoltre che il rischio è basso per persone sane e che non esiste alcun rischio nel consumare prodotti cotti; la cottura garantisce infatti l'inattivazione dei batteri, *Listeria* inclusa. Tuttavia, in caso di conservazione dell'alimento cotto, è necessario prestare attenzione a eventuali ricontaminazioni.

Vi ringraziamo per l'interesse mostrato nei confronti della nostra attività, vi invitiamo ad informare i vostri conoscenti e amici sulla possibilità di [isciversi alla nostra mailing-list](#) e ricevere così importanti informazioni utili sia professionalmente che come cittadino-consumatore

Ricevi questa Newsletter perché ti sei abbonato.

Non sei più interessato? [Disiscriviti..](#)