

**Da:** Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>  
**Inviato:** venerdì, 19. gennaio 2018 12:30  
**A:** Comune Bedigliora  
**Oggetto:** Newsletter Laboratorio cantonale - Aggiornamento Salmonella agona + pâte e salmone



19 gennaio 2018

---

# Newsletter

## Laboratorio cantonale

---

### News

#### 01.

**Un aggiornamento sul focolaio infettivo di Salmonella dovuto a latte in polvere per neonati prodotto da una ditta francese di trasformazioni alimentari**



**Informiamo innanzitutto che l'Ufficio federale per la sicurezza delle derrate alimentari e veterinaria (USAV) conferma che la Svizzera non è fra i Paesi toccati dalla problematica.**

**Sul tema l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) ha pubblicato un aggiornamento di cui forniamo di seguito un breve estratto**

Il ritiro e/o il richiamo del latte in polvere per neonati prodotto da una ditta francese di trasformazioni alimentari ridurranno significativamente il rischio che altri bambini vengano

infettati da Salmonella Agona. A queste conclusioni sono giunte la stessa EFSA e l'ECDC (Centro Europeo per il Controllo delle Malattie) dopo aver eseguito una valutazione rapida del focolaio.

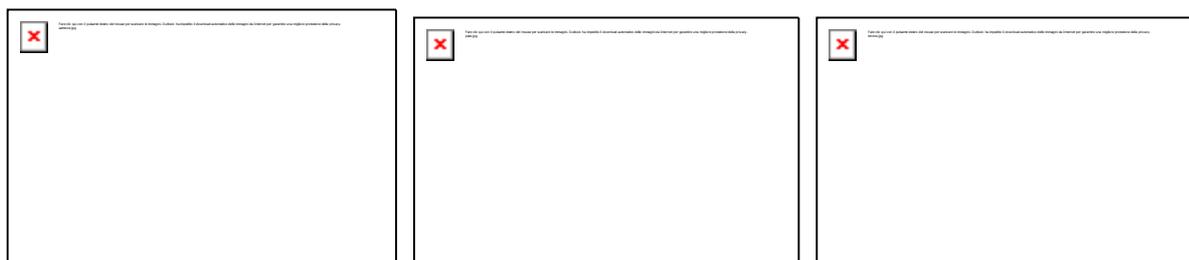
Un focolaio di S. Agona legato al consumo di latte in polvere per neonati è in corso dall'agosto del 2017 in Francia, dove l'infezione ha colpito finora 37 bambini di età inferiore a un anno. L'analisi del sequenziamento dell'intero genoma (WGS) ha confermato che un caso in Spagna è strettamente connesso al focolaio francese. Un caso probabile è stato individuato in Grecia. L'ultimo caso è stato notificato il 2 dicembre 2017.

Che cos'è una valutazione rapida di un focolaio?

Nel caso di focolai di origine alimentare che interessino più Paesi, il coordinamento a dimensione UE e Paesi terzi con accordi bilaterali con la stessa (fra cui la Svizzera) è importante. Una valutazione rapida di un focolaio infettivo (ROA) viene predisposta congiuntamente dall'EFSA e dall'ECDC in stretta cooperazione con i Paesi interessati. Il ROA fornisce una panoramica della situazione in termini di salute pubblica e individua il veicolo alimentare contaminato che ha causato le infezioni. Include anche indagini di rintracciabilità a monte e a valle per individuare l'origine del focolaio e i luoghi in cui i prodotti contaminati sono stati distribuiti. Tale approccio è fondamentale per individuare le misure di controllo più appropriate a prevenire un'ulteriore diffusione del focolaio.

## 02.

### Qualità microbiologica di alcuni prodotti tipici delle feste natalizie: salmone, pâté e terrine venduti in Ticino



Salmone affumicato, pâté e terrine rappresentano un must delle feste natalizie. Essi sono prodotti pronti al consumo che, grazie alle loro caratteristiche chimico-fisiche, costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, un batterio in grado di causare la listeriosi, una tossinfezione alimentare pericolosa soprattutto per gli anziani, le donne in gravidanza e le persone immunodepresse. Una malattia che in Ticino ha -secondo i [dati statistici dell'UFSP](#)- un'incidenza (numero di casi per 100'000 abitanti) superiore alla media svizzera.

Nell'ambito di una campagna svolta sotto Natale si è voluto verificare la qualità microbiologica di alcuni prodotti tipici delle festività: in particolare le analisi si sono focalizzate sulla ricerca di *L.monocytogenes*. Sono stati prelevati 14 campioni di pâté o terrine e 12 campioni di salmone (affumicato e non). Sono stati ricercati e quantificati i [Germi aerobi mesofili](#) (indicatori generici dello stato igienico), le [Enterobatteriacee](#) (batteri prevalentemente intestinali, indicatori dello stato igienico), *Escherichia coli* (indicatori di contaminazione fecale), *Stafilococchi a coagulasi positiva* (indice di scarsa igiene del personale), *Bacillus cereus* (battere che produce tossine responsabili di intossicazioni alimentari, spesso in relazione con cibi cotti lasciati raffreddare a temperatura ambiente), [Salmonella spp.](#) (batterio patogeno che provoca gastroenteriti) e appunto *Listeria monocytogenes*.

**Tutti i campioni sono risultati conformi alla legislazione vigente.**

A livello di produzione, per prevenire la contaminazione e la crescita di *Listeria*, il Laboratorio cantonale richiede di seguire sempre le buone pratiche di fabbricazione, le buone prassi igieniche e di effettuare un efficace controllo della temperatura. Questa deve sempre essere sotto controllo anche durante la distribuzione e la conservazione dei prodotti, sia alla vendita sia in ambiente domestico. Una troppo lunga durata di conservazione e temperature di stoccaggio non idonee favoriscono infatti la proliferazione batterica: è pertanto importante conservare questi prodotti a temperature inferiori ai 4°C e consumarli il prima possibile.

---

Vi ringraziamo per l'interesse mostrato nei confronti della nostra attività, vi invitiamo ad informare i vostri conoscenti e amici sulla possibilità di [iscriversi 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](#).

## Impressum

Dipartimento della sanità e della socialità  
Divisione della salute pubblica

**Laboratorio cantonale**  
Via Mirasole 22  
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11  
fax +41 91 814 61 19  
[dss-lc@ti.ch](mailto:dss-lc@ti.ch)

[www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

