

**Matilde Dellea**

---

**Da:** Laboratorio cantonale <newsletter.noreply@ti.ch>  
**Inviato:** venerdì, 20 dicembre 2024 10:23  
**A:** Matilde Dellea  
**Oggetto:** Newsletter Laboratorio cantonale - n°176



Laboratorio cantonale



# Newsletter Laboratorio cantonale

**Newsletter n° 176 / 20 dicembre 2024**



## Qualità microbiologica della gastronomia delle festività

### Situazione più che soddisfacente

Salmone affumicato, paté e terrine rappresentano un *must* di tutte le feste. Essi sono prodotti pronti al consumo che, grazie alle loro caratteristiche chimico-fisiche, risultano facilmente deperibili e costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, un batterio in grado di causare la listeriosi, una tossinfezione alimentare pericolosa soprattutto per le donne in gravidanza, le persone immunodepresse, i bambini piccoli e gli anziani.

Per questi motivi, il Laboratorio cantonale conduce annualmente una campagna analitica volta a verificare la qualità microbiologica dei prodotti tipici delle festività. Durante tutto il corso dell'anno a ridosso delle principali festività sono stati prelevati 41 campioni presso 24 attività distribuite su tutto il territorio cantonale: 24 campioni di prodotti a base di pesce crudo o affumicato, 10 campioni di paté e 7 campioni di altri piatti della gastronomia (a base di carne o pesce).

Tutti i campioni sono risultati conformi, indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologica di queste derrate alimentari.

[Vai al rapporto completo](#)



## Qualità microbiologica e analisi di radionuclidi in carne e prodotti a base di carne di selvaggina proveniente dall'estero

### Un unico campione non conforme

Piatti a base di carne di selvaggina sono particolarmente ricercati dai consumatori durante il periodo autunnale. La carne di selvaggina presente sul mercato proviene principalmente da Paesi esteri, da animali selvatici o allevati. La sicurezza microbiologica della carne di selvaggina, in particolare quella selvatica, dipende dalle modalità di caccia, dal trasporto e dal trattamento delle carcasse. I dati in letteratura indicano che la carne di selvaggina, in maniera simile alla carne ottenuta da altri animali di allevamento, può essere talvolta contaminata da batteri patogeni quali ad esempio la Salmonella o da ceppi di *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC). Una corretta cottura della carne porta all'eliminazione di questi batteri. Oltre a questo, la carne di selvaggina, in particolare di cinghiale, può presentare livelli di radioattività sopra la norma a causa del consumo di funghi che assorbono in modo selettivo contaminanti radioattivi.

Il Laboratorio cantonale ha eseguito durante il 2024 una campagna volta a verificare la qualità microbiologica e la concentrazione di radionuclidi nella carne e nei prodotti a base di carne di selvaggina proveniente dall'estero. Per questo sono stati prelevati 25 campioni, di questi 4 campioni di prodotti stagionati pronti al consumo e 21 campioni di carni e preparati di carne da cuocere, presso 12 aziende distribuite su tutto il territorio cantonale tra cui negozi al dettaglio, macellerie e distributori. Le carni provenivano in particolare da Germania, Austria, Slovenia e Nuova Zelanda.

Tutti i campioni di prodotti pronti al consumo sono risultati conformi. Per quanto riguarda i campioni di carne fresca da cuocere, la presenza di *Escherichia coli*, un batterio indicatore di contaminazione fecale, si situava in tutti i campioni al di sotto del valore indicativo per la verifica della buona prassi procedurale, rilevando dunque una corretta igiene nel processo di lavorazione della carne. In nessuno di questi campioni è stata inoltre riscontrata Salmonella. Per quanto riguarda la presenza di *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC), questi patogeni sono stati rilevati in 9 campioni di carne fresca da cuocere su 21 (43%). Un'analisi genetica più approfondita ha permesso di appurare che un unico campione di questi, una bistecca di cervo da cuocere, era contaminata da un ceppo di STEC particolarmente pericoloso. Di conseguenza, il campione, malgrado ancora da cuocere, è stato valutato come non sicuro e contestato. A tutela della salute del consumatore l'azienda ha proceduto al ritiro della partita dal mercato. Tutti i campioni sono risultati conformi per quanto riguarda i livelli di radioattività.

Nel complesso, i risultati qui presentati indicano una buona qualità della carne e dei prodotti a base di carne di selvaggina presenti sul mercato. Essendo la carne cruda potenzialmente contaminata da batteri patogeni, è imperativo attenersi alle condizioni di utilizzo riportate in etichetta e manipolare con cura la carne prima della cottura, evitando contaminazioni incrociate.

[Vai al rapporto completo](#)



## Qualità microbiologica delle insalate pronte al consumo

## Situazione più che soddisfacente

Durante i processi di produzione e di lavorazione, le insalate possono essere esposte a diversi microorganismi di origine ambientale (es: terreno, acqua, locali di lavorazione) e umana (igiene personale) rendendoli potenzialmente suscettibili al superamento dei valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale e alla presenza di microorganismi potenzialmente pericolosi quali *Salmonella spp.* o *Listeria monocytogenes*.

Obiettivo di questa campagna era di verificare la qualità microbiologica di insalate pronte al consumo reperibili sul mercato cantonale, focalizzando la ricerca in particolare su *Salmonella spp.*

Durante il mese di dicembre 2024, sono stati prelevati da aziende produttrici, grande distribuzione, mense di cliniche, fast food e snack bar 20 campioni di insalate crude pronte al consumo di origine Svizzera ed estera.

In nessuno dei campioni analizzati è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.* Anche nel caso dei parametri per la verifica della buona prassi procedurale, in nessun campione sono stati superati i valori di riferimento per *Escherichia coli* o di stafilococchi coagulasi-positivi.

Questi risultati indicando dunque una situazione più che soddisfacente relativa alla qualità microbiologica di queste derrate alimentari.

[Vai al rapporto completo](#)



## **Preparare correttamente - Consumare in tutta sicurezza**

Derrate alimentari crude come la carne, il pollame, il pesce o i frutti di mare possono, per loro natura, essere contaminate da germi patogeni. Se gli alimenti non sono preparati correttamente, questi germi possono provocare nausea e malattie. Per poter consumare in tutta sicurezza i cibi che portiamo in tavola, basta osservare le quattro regole d'igiene seguenti:

- Lavare correttamente – i germi patogeni si diffondono tramite le mani, i taglieri, gli utensili e gli strofinacci da cucina.
- Cuocere correttamente - La cottura a bassa temperatura favorisce la sopravvivenza dei germi patogeni presenti nelle derrate alimentari in particolare nel pollame e nella carne macinata.
- Separare correttamente - I germi patogeni contenuti nelle derrate alimentari crude possono facilmente diffondersi ad altri alimenti.
- Conservare correttamente - La conservazione a temperatura ambiente favorisce la moltiplicazione dei germi patogeni presenti nelle derrate alimentari.

### **Non mangiare gli impasti crudi**

Assaggiare l'impasto crudo dei dolci di Natale può avere conseguenze spiacevoli: nelle uova crude, nella farina e nel lievito possono nascondersi batteri che causano diarrea e vomito. I batteri muoiono solo ad alte temperature, quindi l'impasto crudo di biscotti, torte o pane va cotto prima di essere mangiato.

### **Regole d'igiene per la preparazione della fondue chinoise**

Ogni anno durante le feste natalizie aumentano i casi d'infezioni alimentari dovute principalmente all'inosservanza delle norme igieniche nella preparazione dei cibi, in particolare della fondue chinoise. È noto che la carne di pollame è spesso contaminata da batteri del genere *Campylobacter*, responsabili della campilobatteriosi, una delle più frequenti malattie diarroiche in Svizzera. Una manipolazione non corretta della carne cruda, soprattutto di pollame, e una cottura insufficiente contribuiscono alla diffusione dell'infezione.

Nella preparazione della carne per la fondue, si raccomanda pertanto di seguire scrupolosamente le seguenti regole d'igiene:

- Pulire: per la preparazione di carne di pollo e altre derrate alimentari (p.es. insalate) utilizzare se possibile taglieri separati. Dopo l'uso lavare accuratamente, con acqua calda e detersivi, taglieri, coltelli e altri utensili da cucina e lasciarli asciugare all'aria oppure impiegando un asciugapiatti pulito o della carta da cucina. Dopo avere toccato carne cruda, lavare accuratamente anche le mani.

- **Separare:** carne e succo di carne crudi non devono mai entrare in contatto con alimenti pronti al consumo. Osservare il principio dei due piatti: non utilizzare mai lo stesso piatto per carne cruda e per carne preparata, salse o altri accompagnamenti.
- **Cuocere:** cuocere sempre a puntino la carne! La carne di pollo completamente cotta non ha più né parti rosse (la carne non deve più essere cruda o «al sangue») né succo di carne rosso.

Maggiori informazioni sono reperibili sul sito dell'[Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria](#).



## Buone Feste


La Direzione, le collaboratrici e i collaboratori del Laboratorio cantonale augurano a tutti BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO.

Dipartimento della sanità e della socialità  
Divisione della salute pubblica

**Laboratorio cantonale**  
Via Mirasole 22  
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11

[dss-lc@ti.ch](mailto:dss-lc@ti.ch)



Questa email è stata spedita a: matilde.dellea@bedigliora.ch  
Hai ricevuto questo messaggio perché sei iscritto alla newsletter.

[Annulla iscrizione](#)