## 01.

#### Qualità microbiologica dei prodotti venduti "in azione"

  
Ogni settimana i supermercati offrono promozioni su determinati tipi di derrate alimentari e i consumatori sono ben felice di poter approfittare degli sconti. Ma i prodotti in azione sono sicuri dal punto di vista microbiologico? Il Laboratorio cantonale ha voluto verificare la qualità microbiologica delle derrate alimentari "in azione" organizzando una campagna dedicata.  
  
[**Per saperne di più ...**](http://dss.news.ti.ch/link.php?M=19838&N=605&L=875&F=H)

## 02.

#### Qualità microbiologica e presenza di batteri resistenti agli antibiotici nella carne di manzo e di maiale venduta al dettaglio

  
  
Gli operatori nell’ambito della filiera della carne devono rispettare le disposizioni in materia d’igiene presenti nell’Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, devono garantire, nell’ambito del proprio controllo autonomo, che siano rispettati i criteri d’igiene del processo, i criteri di sicurezza alimentare e i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI).   
  
Inoltre, nell’ambito della medicina veterinaria, nel 2006 in Svizzera è stato introdotto il controllo costante della situazione della resistenza agli antibiotici negli animali da reddito. Da allora, in collaborazione con il Centro per le zoonosi, le malattie animali di origine batterica e la resistenza agli antibiotici (ZOBA), l’USAV sorveglia le resistenze agli antibiotici prelevando campioni rappresentativi dagli animali da reddito sani alla macellazione. I risultati di quest’attività di monitoraggio dimostrano che lo sviluppo di resistenze è in progressione. Benché la situazione si possa considerare migliore rispetto a quella di molti Paesi europei, è preoccupante soprattutto l’aumento di resistenza nei confronti di alcuni gruppi di antibiotici importanti e l’aumento di germi multiresistenti, come lo stafilococco aureo resistente alla meticillina (MRSA).  
  
Nel mese di luglio sono stati prelevati dalla vendita al dettaglio 25 campioni di carne fresca (13 campioni di carne di maiale svizzera, 10 campioni di carne di manzo svizzera, 2 campioni di carne di manzo estera), con l'obiettivo di verificare sia gli aspetti igienici sia la presenza di microorganismi con resistenze agli antibiotici.