

Da: Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>
Inviato: mercoledì, 15. novembre 2017 09:10
A: Comune Bedigliora
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - Resistenza antibiotici



15 novembre 2017

Newsletter

Laboratorio cantonale

News

01.

Nessun rischio per la salute dovuto a batteri resistenti agli antibiotici beta-lattamici nei cibi precotti (provenienti da stabilimenti di ristorazione)

L'Associazione dei chimici cantonali svizzeri ha analizzato più di 800 cibi precotti provenienti da stabilimenti di ristorazione ubicati in 12 cantoni tedeschi e in Ticino, ricercando la presenza di batteri resistenti agli antibiotici beta-lattamici (p.es. aminopenicillina, cefalosporina e carbapeneme), in particolare batteri della famiglia delle Enterobatteriacee produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL). Batteri ESBL (peraltro di specie non patogena per l'uomo) non hanno potuto essere rilevati che in due soli campioni. Il contributo dei cibi precotti alla diffusione di batteri ESBL è quindi molto basso.

La qualità microbiologica dei campioni testati è risultata essere in linea con quanto trovato abitualmente da parte del controllo alimentare svizzero. Un campione su 5 (=20%) ha mostrato cariche batteriche superiori ai valori di legge per gli organismi mesofili aerobici e 1 campione su 4 (=25%) mostrato cariche batteriche superiori ai valori indicativi per le Enterobacteriaceae. Nel 2,4% e nel 1,3% dei campioni è stato superato il valore indicativo per *Bacillus cereus* rispettivamente per gli stafilococchi a coagulasi positiva. I campioni sono stati contestati e delle misure sono state adottate nei confronti dei responsabili dello stabilimento.

Lo studio dei chimici cantonali non ha mostrato alcuna correlazione tra un superamento del valore di legge e la presenza di una resistenza agli antibiotici. Infatti, solo lo 0,2%

degli alimenti precotti provenienti da stabilimenti di ristorazione svizzeri conteneva enterobatteri produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), ciò che rappresenta un'esposizione fortunatamente debole. In particolare, non è stato trovato alcun enterobatterio produttore di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL) patogeno per l'uomo.

Gli enzimi batterici β -lactamasi a spettro esteso (ESBL) e le carbapenemasi rendono inefficace un ampio spettro di antibiotici β -lattamici. I batteri capaci di produrre questi enzimi sono quindi resistenti agli antibiotici del gruppo delle aminopenicilline, cefalosporine o carbapenemi. I produttori di ESBL e carbapenemasi sono anche spesso resistenti ad antibiotici appartenenti ad altre classi.

In Ticino, in totale sono stati analizzati 41 campioni di derrate alimentari trattate termicamente (pronte al consumo o da riscaldare), provenienti dal settore della ristorazione collettiva. In nessun campione sono state trovate Enterobatteriacee produttrici di beta-lattamasi a spettro esteso (ESBL) o di carbapenemasi. Dodici campioni (29%) sono tuttavia risultati non conformi all'ORI (12 per Enterobatteriacee, 7 per Germi aerobi mesofili, 2 per Bacillus cereus e 1 per Stafilococchi a coagulasi positiva). I risultati indicano pratiche igieniche non sempre ottimali, in particolare nell'ambito della conservazione (troppo lunga e a temperature non corrette), del raffreddamento (a temperatura ambiente o/e non abbastanza rapida) così come delle operazioni di sanificazione.

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

www.ti.ch/laboratorio



Nella suggestiva corte del Palazzo delle Orsoline di Bellinzona, ha avuto luogo, lunedì 21 agosto 2017 alle 17.30, la cerimonia di chiusura del ciclo di formazione degli apprendisti dell'Amministrazione cantonale.

Alla presenza del Presidente del Consiglio di Stato Manuele Bertoli, del Caposezione delle risorse umane, Daniel Fischbach, del Presidente dell'Associazione dei pensionati dello Stato, Franco Lazzarotto e di un numeroso pubblico, costituito da genitori, parenti, responsabili della formazione e dai funzionari rappresentanti i vari settori di attività dello Stato, è stato simbolicamente chiuso l'ultimo anno di apprendistato.

Nei loro rispettivi interventi, i relatori hanno evidenziato il ruolo molto attivo assunto dall'Amministrazione cantonale, nell'ambito della formazione dei giovani nonché la volontà di quest'ultima di dare alle giovani generazioni una garanzia d'apprendimento in un ambiente competente e stimolante. Essi hanno altresì esortato i giovani presenti a voler considerare l'attestato di fine tirocinio quale traguardo intermedio, che dovrà essere ulteriormente arricchito dall'esperienza professionale e da una formazione individuale permanente.

39 apprendisti hanno terminato con successo il loro tirocinio, suddivisi nelle varie categorie professionali: Il premio speciale dell'Associazione dei pensionati dello Stato, destinato agli apprendisti che si sono distinti maggiormente nel loro tirocinio, è stato attribuito ad Antognini Lara (laboratorista in biologia), Frey Gianni (commercio), Gonçalves Daniel (meccanico di manutenzione per automobili), Maggini Priska (agricoltrice) e Muoio Alejandro (assistente d'ufficio).