

Da: Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>
Inviato: mercoledì, 31. gennaio 2018 12:25
A: Comune Bedigliora
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - campagna formaggi caseifici e TA - avviso olio di palma



31 gennaio 2018

Newsletter

Laboratorio cantonale

News

01.

Qualità microbiologica dei prodotti lattiero-caseari in caseifici e trasformatori in azienda (esclusi gli alpeggi)



Introduzione e obiettivi della campagna

L'obbligo del controllo autonomo costituisce uno dei principi fondamentali della legislazione svizzera in materia di derrate alimentari e si applica anche nei caseifici e nelle aziende, dove il latte viene direttamente trasformato. I casari devono quindi, da una parte rispettare le buone pratiche d'igiene lungo tutta la filiera e dall'altra applicare correttamente le procedure durante la produzione, per garantire il controllo e la gestione dei pericoli.

Nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati dall'ispettorato del Laboratorio cantonale, sono stati prelevati nel corso del 2017 diversi campioni di vario tipo per verificare l'igiene del processo e la qualità igienico-microbiologica nella produzione lattiero-casearia presso caseifici e trasformatori in azienda.

Basi legali

La produzione lattiero-casearia deve rispettare le disposizioni in materia d'igiene presenti nell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, i responsabili 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](#)).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati prelevati 419 campioni presso 57 aziende distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 32 campioni di latte o panna
- 3 campioni di burro
- 35 cagliate (7 a base di latte crudo, 28 a base di latte trattato termicamente)
- 55 formaggi freschi, tipo büscion o robiole

- 32 formaggi a pasta semidura
- 9 formaggi a pasta molle
- 33 yogurt
- 162 campioni ambientali
- 52 acque potabili utilizzate nella produzione
- 6 campioni di altro genere

A dipendenza della categoria di prodotto sono state eseguite analisi sia di organismi indicatori sia di organismi patogeni (che causano malattie), come da tabella seguente:

Microrganismi ricercati		Categoria di prodotto
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico	Acqua potabile
Enterococchi	Indicatori di contaminazione fecale	Acqua potabile
Enterobatteriacee	Gruppo di batteri indicatori di qualità	Yogurt
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Indicatori di contaminazione fecale	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro, acqua potabile
<i>Lieviti</i>	Indicatore di qualità	Formaggi freschi e yogurt
Stafilococchi a coagulasi positiva	Batterio potenzialmente patogeno, responsabile di mastiti nelle mucche e di intossicazioni alimentari (produzione di tossine)	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro
<i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>)	Batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse	Formaggio fresco o semiduro, burro, campioni ambientali
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno che provoca gastroenteriti	Formaggio fresco o semiduro, burro

Metodiche

Le principali analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO), validati AFNOR o validati internamente. Le analisi di *Salmonella spp.* sono state eseguite con la tecnica della reazione a catena della polimerasi (PCR) in tempo reale.

Risultati e conclusioni

I risultati ottenuti sono soddisfacenti: solo il 5 % dei campioni è risultato non conforme e in nessun caso sono stati trovati batteri appartenenti alle specie patogene della *Listeria monocytogenes* o della *Salmonella spp.*

Solo due campioni su 52 di acqua utilizzata in produzione non erano conformi per la presenza di batteri di origine fecale. In questi casi, è fondamentale che le aziende acque potabili informino immediatamente i produttori di derrate alimentari allacciati alla rete idrica se riscontrano delle contaminazioni batteriche nel proprio prodotto distribuito.

Un campione di yogurt, una panna e un latte pastorizzato contenevano troppe Enterobatteriacee, indicatori di un trattamento termico insufficiente o di uno stoccaggio inappropriato. Un latte crudo è invece risultato non conforme per il superamento dei valori di riferimento per i germi aerobi mesofili, dovuto molto probabilmente a uno stoccaggio prolungato a temperature non adeguate.

Per quanto riguarda la produzione di formaggi, le non conformità riscontrate riguardavano l'eccessiva presenza di Stafilococchi a coagulasi positiva (3 cagliate, 3 formaggi freschi), *E. coli*

(3 cagliate e 3 formaggi semiduri) e lieviti (3 formaggi freschi) per un totale di 14 campioni. Questi risultati indicano solitamente o una mancanza d'igiene nella mungitura o durante la fase di produzione, oppure uno stoccaggio dei prodotti non appropriato, un trattamento termico insufficiente o una contaminazione del latte con batteri provenienti da animali affetti da mastite.

Come mostrano bene le cifre è senz'altro corretto affermare, riassumendo, che la situazione vede la maggioranza dei produttori applicare costantemente e in modo diligente le buone pratiche di produzione, con qualche margine di miglioramento nel complesso.

02.

Avviso al pubblico: colorante rosso Sudan IV in olio di palma



Per informazioni dettagliate sulle marche e sui lotti coinvolti vi invitiamo a consultare le specifiche pagine dedicate agli [avvisi al pubblico](#) pubblicate dal competente Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria.

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](#).

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



Microrganismi ricercati		Categoria di prodotto
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico	Acqua potabile
Enterococchi	Indicatori di contaminazione fecale	Acqua potabile
Enterobatteriacee	Gruppo di batteri indicatori di qualità	Yogurt
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Indicatori di contaminazione fecale	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro, acqua potabile
<i>Lieviti</i>	Indicatore di qualità	Formaggi freschi e yogurt
Stafilococchi a coagulasi positiva	Batterio potenzialmente patogeno, responsabile di mastiti nelle mucche e di intossicazioni alimentari (produzione di tossine)	Latte, panna, cagliata, formaggio, burro
<i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>)	Batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse	Formaggio fresco o semiduro, burro, campioni ambientali
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno che provoca gastroenteriti	Formaggio fresco o semiduro, burro