

Qualità microbiologica delle derrate alimentari prelevate nelle aziende di ristorazione



Numero di campioni analizzati: 138
Campioni non conformi: 14 (10%)

Introduzione e obiettivi della campagna

Il settore della ristorazione, a fronte di un'utenza molto eterogenea, presenta dal punto di vista della sicurezza alimentare peculiari problematiche soprattutto per quanto riguarda gli aspetti microbiologici. Fra i diversi fattori che influiscono sulla qualità dei cibi serviti vi sono, il rispetto delle buone pratiche d'igiene durante tutte le fasi di preparazione, l'igiene del personale e una corretta conservazione di materie prime e prodotti finiti. Le aziende di ristorazione devono applicare correttamente i principi guida delle buone prassi procedurali in modo da poter tutelare la salute dei consumatori e ridurre al minimo il rischio di tossinfezioni. Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica delle derrate preparate dalle aziende di ristorazione e indirettamente la corretta applicazione delle buone pratiche d'igiene.

Basi legali

Le derrate alimentari pronte al consumo devono soddisfare i criteri microbiologici presenti nell'allegato 1 dell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Durante il periodo sono stati prelevati 138 campioni presso 61 aziende attive nella ristorazione distribuite su tutto il territorio cantonale:

- 23 campioni di derrate crude, pronte al consumo
- 82 campioni di derrate trattate termicamente
- 9 prodotti miscelati
- 20 articoli di pasticceria e dessert
- 4 prodotti a base di carne affettati

I parametri analitici sono stati scelti in base alla categoria di prodotto e alle direttive dell'ORI:

- Germi aerobi mesofili e enterobatteriacee: indicatori generici dello stato igienico
- *Escherichia coli*: indicatore di una contaminazione fecale
- Stafilococco a coagulasi positiva: battere potenzialmente patogeno. Alcuni ceppi producono infatti una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari. Risiede nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee (indice di scarsa igiene del personale)
- *Bacillus cereus*: battere che produce tossine responsabili d'intossicazioni alimentari, spesso in relazione con riso cotto lasciato raffreddare a temperatura ambiente.
- Salmonella: batterio patogeno di origine fecale che può provocare gastroenteriti

- *Listeria monocytogenes*: batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse

Metodiche

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

Risultati e conclusioni

Il 10% dei campioni è risultato non conforme.

La seguente tabella riassume le non conformità in base alla tipologia dei campioni:

Categorie di prodotti analizzati	Numero di campioni analizzati e percentuale di non conformità	
	Campioni non conformi / totale campioni analizzati	Percentuale di non conformità
Derrate alimentari trattate termicamente pronte per il consumo, (pasta, riso, arrosto, ecc.)	10/82	12%
Prodotti miscelati (insalata di riso, panini, ecc.)	1/9	11%
Derrate alimentari crude (insalata verde, frutta)	0/23	0%
Articoli di pasticceria e dessert	1/20	5%
Prodotti a base di carne affettati	2/4	50%

La seguente tabella riassume le non conformità in base ai parametri microbiologici:

Parametri analizzati	Numero di campioni analizzati e percentuale di non conformità	
	Campioni non conformi / totale campioni analizzati	Percentuale di non conformità
Germi aerobi, mesofili	12/112	11%
Enterobatteriaceae	10/96	10%

L'esito di questa campagna è confortante per quanto riguarda i batteri patogeni: né *Salmonella* spp. né *Listeria monocytogenes* sono stati rilevati nei campioni. Anche i risultati per i batteri che possono produrre tossine (*B. cereus* e stafilococchi a coagulasi positiva) erano nella norma.

I dati relativi ai batteri indicatori evidenziano alcune lacune nella gestione dei prodotti. La presenza eccessiva di germi aerobi mesofili e di enterobatteriacee sono spesso indice di uno stoccaggio delle derrate troppo prolungato o a temperature non adeguate. 12 campioni dei 13 contestati, erano effettivamente conservati in modo inappropriato. I risultati peggiori (superamento dei valori di legge di oltre 100 volte) sono stati riscontrati in 4 campioni di prodotti precotti che erano conservati in frigorifero da più di 5 giorni. Le linee direttive per una buona prassi procedurale nel settore della ristorazione consigliano di conservare i prodotti precotti a 5°C per un massimo di 2 giorni dalla produzione.

Se si confrontano i dati di questa campagna con quelli degli anni scorsi, si può notare che la percentuale di non conformità è diminuita: da più del 20% (anni 2015 e 2018) si è passati al 10%. Il settore della ristorazione collettiva è in continua evoluzione, con fallimenti ricorrenti e continui cambi di gerenza. È pertanto difficile valutare l'efficacia dei controlli e delle misure

Bellinzona, 29.01.2020