

Qualità microbiologica dei formaggi freschi e molli d'importazione



Numero di campioni analizzati: 21
Campioni non conformi: 1
Percentuale di non conformità: 4.8%

Globalmente buona la qualità microbiologica

I formaggi freschi e molli rappresentano un prodotto a rischio dal punto di vista microbiologico. A complemento delle verifiche sui prodotti locali da parte del Laboratorio cantonale, la presente campagna aveva lo scopo di verificare la qualità microbiologica dei formaggi freschi e molli di importazione.

Sono stati prelevati presso 10 attività distribuite sul territorio cantonale 21 campioni di formaggi freschi e molli di origine estera. Di questi, 15 erano a base di latte bovino e 6 di latte di origine ovina, caprina o mista. In nessun campione è stata rilevata la presenza di agenti patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*. Per quanto riguarda i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale, uno solo dei campioni analizzati è risultato non conforme per l'eccessiva presenza di *Escherichia coli* (formaggio a base di latte bovino). Questi risultati attestano dunque la buona qualità di questi prodotti.

Introduzione e obiettivi della campagna

I formaggi freschi e molli rappresentano un prodotto a rischio dal punto di vista microbiologico. Fra i patogeni responsabili delle tossinfezioni alimentari, *Listeria monocytogenes* è quello che negli ultimi 20 anni ha suscitato più clamore nel settore lattiero-caseario. Le manifestazioni cliniche associate alla listeriosi possono infatti essere particolarmente invasive come meningite, setticemie e morte fetale. I formaggi più a rischio di presenza di *Listeria* sono quelli a pasta molle.

La produzione lattiero-casearia locale è soggetta a regolari controlli da parte del Laboratorio cantonale nell'ambito di controlli specifici. A complemento delle verifiche dei prodotti locali, la presente campagna aveva lo scopo di verificare la qualità microbiologica dei formaggi freschi e molli di importazione.

Basi legali

I formaggi devono 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 presso 10 attività distribuite sul territorio cantonale 21 campioni di formaggi freschi e molli di origine estera. Di questi, 15 erano a base di latte bovino e 6 di latte di origine ovina, caprina o mista. Oltre a *L. monocytogenes*, sono stati ricercati batteri indicatori d'igiene e buona prassi procedurale e *Salmonella spp.* nei prodotti a base di latte crudo non pastorizzato.

Microorganismi ricercati ¹	Caratteristiche
Germi aerobi mesofili	Indicatori generici dello stato igienico.
<i>Escherichia coli</i>	Indicatori di una contaminazione fecale.
Stafilococchi coagulasi-positivi	Risiedono nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee e sono dunque un indice di scarsa igiene del personale. Sono inoltre indicatori di mastiti bovine e ovicaprine. Alcuni ceppi producono una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Batterio patogeno responsabile di sindromi sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse.
<i>Salmonella spp.</i>	Batterio patogeno di origine fecale che può provocare gastroenteriti. Questo parametro è stato ricercato solo nei prodotti a base di latte non pastorizzato.

Le analisi microbiologiche sono state eseguite secondo metodi normati (ISO) o validati AFNOR.

Risultati e conclusioni

In nessun campione è stata rilevata la presenza di agenti patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*. Per quanto riguarda i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale, uno solo dei campioni analizzati è risultato non conforme per l'eccessiva presenza di *Escherichia coli* (formaggio a base di latte bovino), dovuto probabilmente a carenze procedurali durante la fabbricazione o la conservazione del prodotto. Questi risultati attestano dunque la buona qualità di questi prodotti.

¹ Maggiori informazioni sui microorganismi in ambito alimentare possono essere trovati nel "piccolo manuale di microbiologia alimentare" scaricabile da nostro [sito web](#)

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