



Attività di controllo microbiologico sugli alimenti. Anno 2002

In queste pagine sono raccolti gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate dalle Sezioni Diagnostiche provinciali dell'IZSLER dell'Emilia-Romagna sugli alimenti di origine animale conferiti da Organismi Ufficiali (Servizi Veterinari A.USL e NAS), nell'ambito della loro attività di controllo.

I controlli sono volti alla valutazione del rischio che il consumatore corre in seguito all'assunzione con l'alimento di microrganismi o loro tossine potenzialmente nocivi per la salute umana.

La valutazione igienico-sanitaria della qualità microbiologica degli alimenti viene effettuata attraverso la ricerca specifica di microrganismi patogeni e la determinazione quantitativa di microrganismi ritenuti indicatori di contaminazione e/o potenzialmente patogeni. In particolare nelle seguenti tabelle sono riassunti gli esiti delle prove microbiologiche rivolte alla evidenziazione di quei microorganismi riconosciuti agenti di tossinfezioni alimentari, tra i quali i più significativi sono:

- a. **Salmonelle:** E' il più noto germe in grado di provocare tossinfezione alimentare, la cui insorgenza è legata alla presenza di questi microrganismi vivi e vitali nell'alimento, e non alla produzione di tossine.
Esistono numerosissimi sierotipi di Salmonella, che differiscono fra loro per la capacità di causare la malattia, che si presenta generalmente come sindrome gastroenterica caratterizzata da diarrea, dolori addominali, febbre, vomito, disidratazione, cefalea. Tutte le Salmonelle vengono inattivate dalla cottura.
- b. **Listeria monocytogenes:** E' un microrganismo largamente diffuso nell'ambiente. Sia l'uomo sia gli animali, in particolare il suino, lo possono ospitare a livello intestinale come componente della flora microbica. E' in grado di moltiplicarsi a temperature di refrigerazione; viene invece inattivata dal trattamento termico, infatti la sua presenza è tollerata entro certi limiti in quei prodotti che per loro natura sono da consumarsi previa cottura.
Può causare, nelle forme più lievi, malessere, febbre, diarrea. Talvolta, se il microrganismo non resta localizzato a livello intestinale, la malattia può evolvere in setticemia, meningite, aborto (listeriosi classica).
- c. **Campylobacter jejuni.** Il genere Campylobacter è diffuso a livello intestinale in molte specie animali; il C.jejuni viene isolato frequentemente dall'intestino dei suini (60%) e dal pollame. Si sviluppa a concentrazioni di ossigeno ridotte. E' sensibile al congelamento, mentre viene inattivato dalla cottura. Può causare gastroenterite acuta, la cui insorgenza è legata anche alla capacità del microrganismo di produrre tossine di varia natura.
- d. **Escherichia coli O157:H7.** Appartiene al gruppo di E.coli entero-emorragici; viene in genere isolato dal contenuto intestinale di bovini e polli, le tossinfezioni sono invece state spesso associate al consumo di carni bovine macinate consumate crude o poco cotte. Il germe è infatti sensibile al trattamento termico, mentre resiste abbastanza bene al congelamento. La sintomatologia è legata alla produzione di una verocitossina, in grado di provocare enteriti emorragiche.
- e. **Yersinia enterocolitica.** Viene isolato frequentemente dal contenuto intestinale del suino, che sembra rappresentare il "serbatoio animale" del microorganismo. E' in grado di moltiplicarsi a temperature di refrigerazione e resiste bene al congelamento. Viene invece

inattivata dal trattamento termico.

I ceppi in grado di causare forme morbose sono in grado di produrre enterotossina e sono dotati di capacità invasiva nei confronti delle cellule intestinali; l'enterotossina è resistente alla cottura, ma sembra coinvolta solo nelle fasi iniziali o nelle forme lievi della malattia.

Risultati delle Analisi effettuate dalle Sezioni Diagnostiche IZSLER dell'Emilia Romagna su campioni ufficiali di alimenti di origine animale. Anno 2002

[Come leggere le tabelle.](#)

Gli indici sopra elencati possono essere di tipo qualitativo (presenza/assenza) o di tipo quantitativo (es. Conta per grammo di alimento). In questa pagina vengono riportati i risultati dei soli indici qualitativi per i seguenti patogeni: *Listeria monocytogenes*, *C.jejuni*, *E.coli O157:H7*, *Y.enterocolitica*.

Numero di campioni positivi per **Salmonella spp.** suddivisi per matrice alimentare

Categoria alimentare	Campioni Esaminati	Campioni positivi	% Pos.
CARNI CRUDA BOVINO/VITELLO	345	7	2,0%
CARNE CRUDA SUINO	532	51	9,6%
CARNE CRUDA POLLAME	203	17	8,4%
ALTRE CARNI (Equini; Ovi-caprini; Selvaggina)	96	3	3,1%
CARNI MACINATE	599	18	3,0%
GASTRONOMIA	656	22	3,4%
GRASSI	19	2	10,5%
INSACCATI CONDITI	214	21	9,8%
ITTICI	893	8	0,9%
LATTE	48	0	0,0%
FORMAGGI	276	0	0,0%
LATTICINI FRESCHI E BURRO	619	2	0,3%
MORTADELLE	102	0	0,0%
OVOPRODOTTI	46	0	0,0%
PASTA	133	2	1,5%
PROSCIUTTI	156	0	0,0%
SALSICCE	534	43	8,1%
TAMPONI AMBIENTALI	5011	19	0,4%
UOVA	785	77	9,8%
WURSTEL	8	0	0,0%
TOTALE ESAMI	11275	292	2,6%

[Top](#)

Numero di campioni positivi per *Listeria monocytogenes* suddivisi per matrice alimentare

Categoria alimentare	Campioni Esaminati	Campioni positivi	% Pos.
CARNE CRUDA BOVINO/VITELLO	214	5	2,3%
CARNE CRUDA SUINO	362	62	17,1%
CARNE CRUDA POLLAME	58	4	6,9%
ALTRE CARNI (Equini; Ovi-caprini; Selvaggina)	28	1	3,6%
CARNI MACINATE	164	46	28,0%
GASTRONOMIA	376	24	6,4%
GRASSI	16	1	6,3%
INSACCATI CONDITI	158	8	5,1%
ITTICI	95	13	13,7%
LATTE	66	0	0,0%
FORMAGGI	318	0	0,0%
LATTICINI FRESCHI E BURRO	723	6	0,8%
OVOPRODOTTI	2	0	0,0%
MORTADELLE	100	0	0,0%
PASTA	56	2	3,6%
PROSCIUTTI	624	23	3,7%
SALSICCE	207	54	26,1%
TAMPONI AMBIENTALI	3212	34	1,1%
TOTALE ESAMI	6779	283	4,2%

[Top](#)

Numero di campioni positivi per *Campylobacter jejuni* suddivisi per matrice alimentare

Categoria alimentare	Campioni Esaminati	Campioni positivi	% Pos.
CARNE CRUDA BOVINO/VITELLO	120	1	0,8%
CARNE CRUDA SUINO	172	0	0,0%
CARNE CRUDA POLLAME	54	2	3,7%
ALTRE CARNI (Equini; Ovi-caprini; Selvaggina)	4	0	0,0%
CARNI MACINATE	19	0	0,0%
GASTRONOMIA	4	0	0,0%

INSACCATI CONDITI	3	0	0,0%
ITTICI	1	0	0,0%
PROSCIUTTI	1	0	0,0%
TAMPONI AMBIENTALI	5	0	0,0%
TOTALE ESAMI	383	3	0,8%

[Top](#)

Numero di campioni positivi per *Escherichia coli O157:H7* suddivisi per matrice alimentare

Categoria alimentare	Campioni Esaminati	Campioni positivi	% Pos.
CARNE CRUDA BOVINO/VITELLO	1	0	0,0%
CARNI MACINATE	35	0	0,0%
TOTALE ESAMI	36	0	0,0%

[Top](#)

Numero di campioni positivi per *Yersinia enterocolitica* suddivisi per matrice alimentare

Categoria alimentare	Campioni Esaminati	Campioni positivi	% Pos.
CARNE CRUDA BOVINO/VITELLO	118	0	0,0%
CARNE CRUDA SUINO	150	0	0,0%
CARNE CRUDA POLLAME	1	0	0,0%
ALTRE CARNI (Equini; Ovi-caprini; Selvaggina)	5	0	0,0%
CARNI MACINATE	19	0	0,0%
GASTRONOMIA	1	0	0,0%
INSACCATI CONDITI	4	0	0,0%
GRASSI	1	0	0,0%
TOTALE ESAMI	299	0	0,0%

[Top](#)