

Da: Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>
Inviato: lunedì, 15. ottobre 2018 16:15
A: Comune Bedigliora
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - Alpeggi, Integratori, HEV



15 ottobre 2018

Newsletter

Laboratorio cantonale

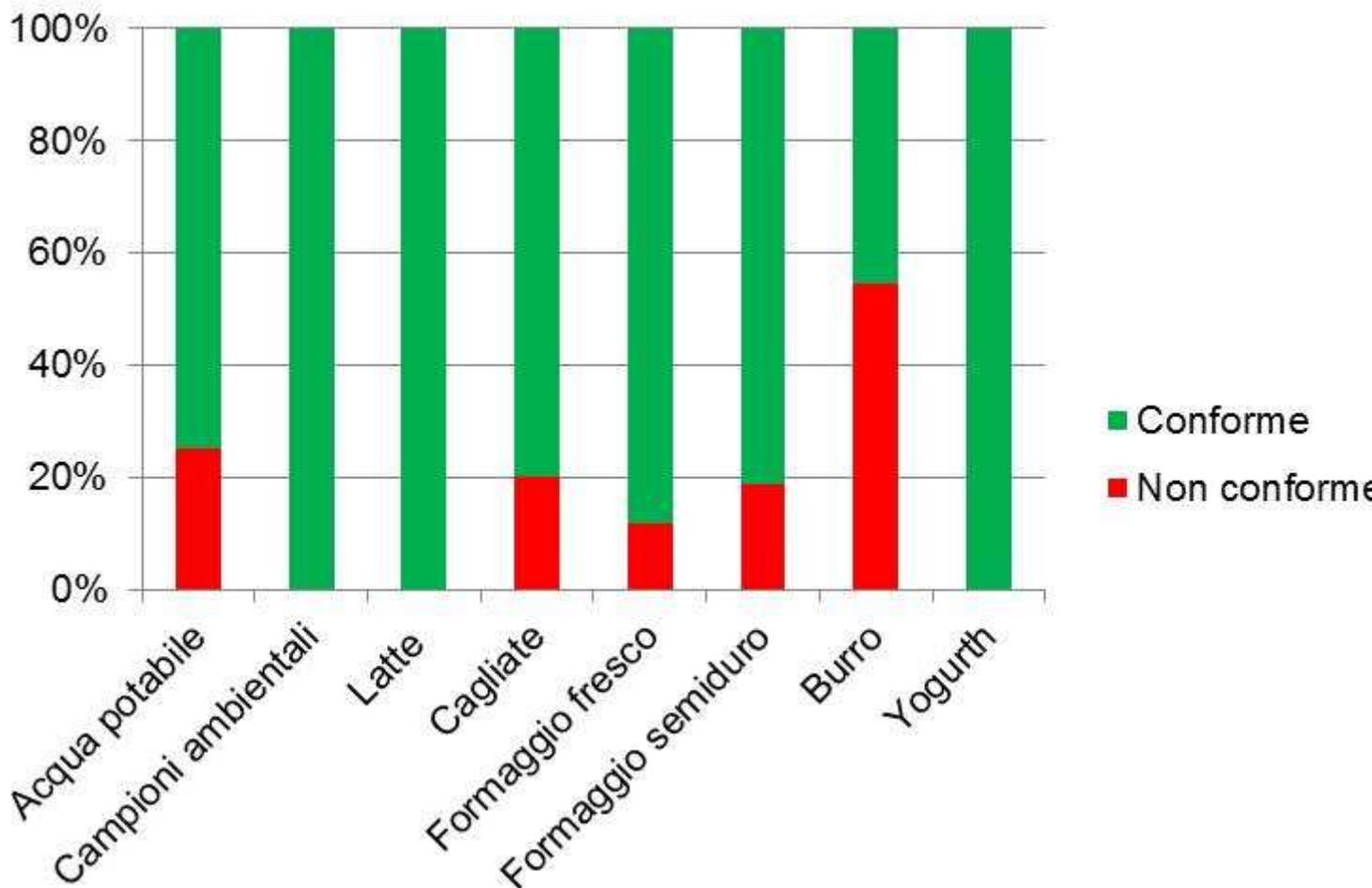
News

01.

Qualità microbiologica dei prodotti lattiero-caseari in aziende di estivazione (alpeggi)

Il formaggio d'alpe ticinese è sicuramente uno dei prodotti gastronomici legati al territorio di maggior successo e vantare la denominazione DOP (Denominazione di Origine Protetta). Secondo il giornale degli obblighi DOP la qualità di questo prodotto è garantita da metodi di produzione ancora legati alla tradizione nel rispetto delle norme igieniche. Il Laboratorio cantonale verifica con controlli periodici che le buone prassi d'igiene e di fabbricazione siano applicate scrupolosamente dai casari e dagli operatori del settore. Nell'ambito dei controlli effettuati nella stagione alpestre ticinese 2018, sono stati prelevati 311 campioni con l'obiettivo di verificare la qualità igienica e microbiologica della produzione lattiero-casearia nelle aziende di estivazione.

Il 10% dei campioni prelevati è risultato non conforme. La percentuale di non conformità riscontrate in base alla tipologia dei campioni è visibile nel grafico seguente:



In conclusione, si può senz'altro affermare che la qualità igienico-microbiologica nella produzione lattiero-casearia sugli alpeggi ticinesi è globalmente buona e i consumatori possono gustare i prodotti senza timori. I punti critici sono rappresentati dalla qualità del latte (presenza di animali affetti da mastiti subcliniche), dalla produzione di burro senza il rispetto delle buone procedure e dalla qualità spesso insufficiente dell'acqua utilizzata nei locali di produzione. I dettagli dei risultati sono visibili nello specifico rapporto alla pagina ["campagne analitiche"](#) del sito del Laboratorio cantonale.

02.

Sali minerali negli integratori alimentari



Chi acquista integratori alimentari lo fa per ottenere un beneficio dalle sostanze presenti nel prodotto. Per non trarre il consumatore in inganno è importante che le indicazioni corrispondano alla reale composizione del prodotto. La lettera informativa 2017/7 dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) specifica che conte

inferiori a quelli dichiarati sono ammessi solo se rientrano nell'incertezza di misura. Contenuti maggiori sono regola, tollerati se non è fissato un dosaggio massimo per lo specifico ingrediente. Lo scopo di questa campagna è verificare la correttezza delle indicazioni riportate sull'etichetta degli integratori alimentari contenenti sali minerali. Gli elementi presenti nel prodotto sono stati valutati in relazione al contenuto dichiarato in etichetta. In aggiunta è stata valutata la presenza di metalli pesanti tossici e la caratterizzazione (dose massima giornaliera, presenza di indicazioni non ammesse, completezza dell'etichetta). Per questa campagna sono stati prelevati 30 integratori alimentari dal mercato ticinese.

In tutti i campioni analizzati, il contenuto di sali minerali (macro elementi) è risultato coerente con la dichiarazione sull'etichetta e non sono stati riscontrati elementi tossici. Riguardo alla caratterizzazione, un solo campione è risultato non conforme all'Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari per la presenza di un'indicazione sulla salute non ammessa.

I dettagli dei risultati sono visibili nello specifico rapporto alla pagina "[campagne analitiche](#)" del sito del Laboratorio Cantonale

03.

Presenza del virus dell'epatite E nella carne di selvaggina

L'epatite E, è un'infezione infettiva del fegato provocata dal virus dell'epatite E (HEV). La malattia è endemica in molti Paesi in via di sviluppo e viene trasmessa per via oro-fecale, tramite l'ingestione di acque potabili o derrate alimentari contaminate. Nei paesi industrializzati, l'epatite E rappresenta una malattia emergente. Negli ultimi anni è infatti stato notato un aumento in Europa di casi autoctoni riconducibili a HEV del genotipo 3 che ha un'alta prevalenza anche in alcuni animali, principalmente i maiali e la fauna selvatica. La stretta omologia genetica tra ceppi HEV umani e ceppi HEV infettanti gli animali, riscontrata in diversi studi, fa riconoscere l'epatite E come possibile zoonosi la cui trasmissione potrebbe avvenire per un'esposizione occupazionale (allevatori di maiali, veterinari, lavoratori in industrie che preparano prodotti alimentari a base di carne di maiale), attraverso il contatto diretto con secreti, escrementi o organi contaminati con materiale fecale contenente il virus, o attraverso l'ingestione di prodotti alimentari contaminati a base di carne, consumati crudi o poco cotti (come p.es. le mortadelle di fegato di maiale).

Vista la problematica emergente, il laboratorio cantonale ha voluto ripetere anche quest'anno le analisi sulla presenza di HEV nella carne di selvaggina. Il virus dell'epatite E non è stato riscontrato in nessun campione. Sebbene i risultati siano da valutare positivamente, il problema dell'epatite E non va sottovalutato. Nella letteratura scientifica sono descritti casi di epatite E causati dal consumo di carni crude o poco cotte di selvaggina, in particolare cinghiale e cervo. Indipendentemente dalla problematica dell'epatite E, va inoltre enfatizzato -in termini generali- che i gruppi di persone particolarmente sensibili come gli anziani, le donne in gravidanza, le persone con sistema immunitario indebolito e i bambini piccoli dovrebbero rinunciare a consumare carne e preparati di carne crudi o poco cotti. Per il resto vale il principio che il consumo di carne e prodotti di carne adeguatamente cotti è un modo sicuro per alimentarsi con queste derrate.

I dettagli dei risultati sono visibili nello specifico rapporto alla pagina "[campagne analitiche](#)" del sito del Laboratorio Cantonale

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

