

Da: Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>
Inviato: venerdì, 7. settembre 2018 19:35
A: Comune Bedigliora
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - - Caccia e rapporti vari



07 settembre 2018

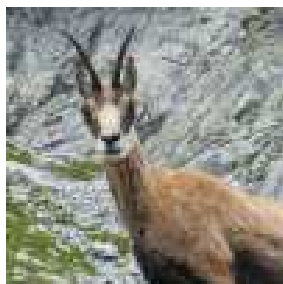
Newsletter

Laboratorio cantonale

News

01.

È iniziata la stagione venatoria: informazione per aziende di trasformazione della carne autorizzate (con marchio CH), per macellerie, ristoranti e altri esercizi pubblici che acquistano selvaggina direttamente da cacciatori



I capi di selvaggina consegnati a macellerie, ristoranti ed altri esercizi pubblici devono essere accompagnati da un certificato compilato e sottoscritto da una "persona esperta". I capi di selvaggina consegnati ad aziende autorizzate ai sensi dell'art. 21 ODerr devono essere prima sottoposti ad un controllo ufficiale delle carni in un macello riconosciuto. Il certificato originale deve essere consegnato all'acquirente. Una copia rimane al cacciatore.

Il 1° maggio 2017 è infatti entrata in vigore una modifica dell'OMCC che prescrive l'obbligo di contrassegnare la selvaggina e, nel caso il capo non sia destinato al consumo proprio, di far controllare la carcassa "almeno" da una persona esperta.

Il sito dell'[Ufficio del veterinario cantonale](#) informa dettagliatamente su come identificare il capo

di selvaggina, sulle disposizioni relative al controllo delle carni e quelle relative alla vendita del capo.

La carcassa deve essere infatti accompagnata alla vendita da un “[Certificato per la vendita della selvaggina cacciata quale derrata alimentare](#)” (disponibile anche presso i posti di controllo). Le sezioni 1 e 2 del certificato sono compilate dal cacciatore, la sezione 3 è compilata dalla persona esperta e, nel caso si effettui un controllo ufficiale delle carni, il rappresentante del macello compila la sezione 4.

Il Laboratorio cantonale è l'organo competente per i controlli presso aziende di trasformazione della carne, macellerie, ristoranti e altri esercizi pubblici. In questo contesto verificherà da subito che ogni capo di selvaggina acquistato direttamente dal cacciatore o da altri sia accompagnato dal "certificato per la vendita".

02.

Sorveglianza della resistenza agli antibiotici nella carne di pollo: l'antibioticoresistenza è una seria minaccia



Immagine tratta da: [Il Giornale](#)

Gli antibiotici sono indispensabili per debellare le infezioni batteriche, sia nella medicina umana sia in quella veterinaria. Tuttavia, essi perdono sempre più la loro efficacia poiché i batteri, in virtù di un naturale meccanismo di adattamento, sviluppano resistenza. Lo sviluppo di resistenze agli antibiotici è dovuto a vari fattori, il più importante dei quali è senza dubbio l'impiego eccessivo e talvolta inappropriato che ne viene fatto sia nella medicina umana e veterinaria sia nell'agricoltura. Per contrastare l'inquietante aumento delle resistenze agli antibiotici nell'essere umano e nell'animale, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) è stato incaricato, unitamente all'Ufficio federale della sanità pubblica e all'Ufficio federale dell'agricoltura, di elaborare una strategia nazionale contro le resistenze agli antibiotici (StAR). Lo scopo principale della strategia è garantire l'efficacia degli antibiotici nel lungo periodo al fine di preservare la salute dell'essere umano e degli animali. Nell'ambito della medicina veterinaria, nel 2006 in Svizzera è stato introdotto il controllo costante della situazione della resistenza negli animali da reddito. Dal 2014 il monitoraggio è stato adeguato alle nuove disposizioni dell'UE e questo ha comportato l'introduzione di un programma che prevede la ricerca di batteri resistenti anche nella carne presente nel commercio al dettaglio. A questo scopo, il Laboratorio cantonale si è occupato di prelevare carne fresca di pollo di provenienza svizzera ed estera. Sui campioni prelevati, è pure stata valutata la qualità microbiologica per verificare il rispetto delle buone prassi procedurali nella filiera della carne.

La campagna ha mostrato, per quanto riguarda i parametri igienici, che sono rispettati i principi della buona prassi procedurale. In 4 campioni (fra cui 2 di provenienza svizzera) è stata rilevata la

presenza di batteri patogeni (*Campylobacter jejuni* o *Salmonella Infantis*). La fonte di questi è l'intestino dei polli e la contaminazione della carne avviene durante le procedure di macellazione. In Svizzera i *Campylobacter* sono la causa più frequente di infezioni alimentari nell'uomo e le *Salmonelle* ne sono la seconda.

I casi d'infezione umana riconducibili al pollame sono tuttavia imputabili a una cottura inadeguata della carne o a una contaminazione crociata che può essere facilmente evitata applicando **semplici e normali norme igieniche in cucina (separare gli alimenti crudi da quelli cotti, utilizzare utensili separati, lavarsi le mani dopo aver manipolato gli alimenti crudi).**

Per quanto riguarda la resistenza agli antibiotici, in alcuni campioni sono stati riscontrati *E. coli* che producono ESBL/AmpC e *Campylobacter* resistenti agli antibiotici acido nalidixico, Ciprofloxacina e alle tetracicline. La presenza di questi ceppi resistenti è in linea con i risultati riscontrati a livello europeo: i risultati evidenziano alcune questioni emergenti e confermano che l'antibioticoresistenza è una delle più serie minacce per la salute pubblica, poiché riduce l'efficacia delle opzioni terapeutiche.

Dettagli sui risultati sono visibili sul [sito del Laboratorio cantonale](#).

03.

Residui di prodotti fitosanitari nelle fragole di produzione estera: risultati tranquillizzanti



Immagine tratta da: <https://www.ilcontadino-online.com>

Residui di sostanze chimiche usate per la protezione delle coltivazioni ortofrutticole, possono essere ritrovati nella frutta e nella verdura reperibili in commercio. Con questa campagna si è voluto procedere alla verifica di questi residui in 18 campioni di fragole d'importazione (Spagna, Italia e Francia). I campioni sono stati prelevati dalla grande distribuzione o da grossisti. Le analisi si sono focalizzate sulla ricerca di residui di prodotti fitosanitari, con l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti di legge e, di conseguenza, anche le buone pratiche di produzione agricola, in particolare la corretta applicazione di questi prodotti.

L'indagine ha dato un esito confortante: solo un campione di fragole è risultato non conforme ai requisiti di legge. In questo campione è stato misurato un contenuto di Spinosad superiore al limite di legge valido per questo insetticida. Il superamento non era tuttavia tale da mettere in pericolo la salute. Al rivenditore è stata comunque trasmessa una contestazione ufficiale.

Dettagli sui risultati sono visibili sul [sito del Laboratorio cantonale](#).

04.

Piombo e cadmio in ceramiche vendute sul mercato Svizzero: tutto OK, ma attenzione ai souvenirs



L'obiettivo di questa campagna è stato quello di misurare la cessione di piombo e cadmio da oggetti in ceramica di produzione artigianale e d'importazione in vendita nel nostro Paese. Sono stati analizzati venti campioni di tazze, bicchieri, ciotole, piatti e fondine. Quattro prodotti di produzione artigianale ticinese e sedici importati dalla Cina, Romania, Turchia e dallo Sri Lanka.

La campagna ha dato un esito positivo: nessun oggetto ha denotato una cessione di piombo e cadmio superiore al valore massimo fissato dall'Ordinanza sui materiali e gli oggetti.

Sebbene gli oggetti di ceramica analizzati in questa campagna e quindi rappresentativi dei prodotti in commercio, siano risultati tutti conformi, resta aperto il discorso inerente ai souvenirs. Spesso questi oggetti vengono acquistati nei mercati o in piccoli negozi di Paesi con sistemi di controllo diversi dal nostro: essi sono spesso insufficienti e la qualità dei prodotti non è garantita. Queste ceramiche possono presentare un rischio per la salute se messi in contatto con derrate alimentari.

Il nostro consiglio è di utilizzare questi souvenirs unicamente come oggetti decorativi: per ulteriori informazioni vedi anche la [pagina dedicata dell'USAV](#).

Dettagli sui risultati sono visibili sul [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

