

01.

Che goduria la carne alla griglia!

Senti lo sfrigolio della carne che cuoce sulla griglia?



Lentamente si diffonde un profumo intenso, che ti fa venire l'acquolina in bocca. Viva l'estate e le grigliate! Ma per non rovinare questi indiscutibili momenti di piacere, devi dire: **no ai germi, sì all'igiene!**

I germi presenti nella carne cruda rappresentano un pericolo. Pertanto osserva le regole d'igiene durante la preparazione:

- Lava le mani prima di toccare la carne cruda per speziarla, marinarla o posarla sulla griglia. Se non c'è la possibilità di lavarsi, strofina le mani con un tovagliolo di carta pulito.
- Lo stesso vale per gli utensili da lavoro, come forchette o pinze da griglia: puliscili prima di metterli a contatto con la carne cruda. Se grigli nella natura, utilizza almeno una salviettina umidificata.
- Regola generale per le grigliate: non posare la carne sulla griglia con le mani, ma utilizza una forchetta o una pinza apposita.
- Dopo avere toccato la carne marinata non leccarti le dita e non utilizzare la marinata restante come salsa fredda. La regola d'oro è: mai riutilizzare i resti della marinata per condire altri cibi crudi o come salsa per l'insalata.
- Cuoci sempre la carne completamente: il cuore degli hamburger non deve più presentare parti rosse. Lo stesso vale per la carne di pollo. Le salsicce devono essere cotte fino a diventare calde anche all'interno. Altrimenti vanno rimesse sulla griglia.
- Non utilizzare mai lo stesso piatto per la carne cruda e per quella già cotta.
- La grigliata pronta va sistemata su un vassoio non ancora utilizzato e consumata su un piatto pulito.

Ti auguriamo una splendida stagione delle grigliate!

NO AI GERMI, SÌ AL GUSTO!

Evitare i germi patogeni: con un po' di attenzione è un gioco da ragazzi.

L'IGIENE È IMPORTANTE.

Il [Laboratorio cantonale](#) e l'[Ufficio federale per la sicurezza alimentare e veterinaria](#) invitano ad applicare le regole di base d'igiene anche grigliando. In questo modo si riduce il rischio di contrarre malattie

alimentari. Ogni anno circa 7000 persone si ammalano di campilobatteriosi, una grave infezione che causa diarrea. Vale quindi la pena osservare le principali regole di base.

I video sulla corretta preparazione e il promemoria «Una grigliata in ambiente igienico» sono consultabili sul sito web [sicurezza a tavola](#).

02.

Un tuffo in acque fresche e pulite durante la calura estiva?



Acque di balneazione in Ticino sempre di buona qualità

Durante la stagione balneare (generalmente da giugno a settembre) la legge prevede controlli ufficiali della qualità dell'acqua prospiciente spiagge organizzate. Conformemente al [Regolamento sull'igiene delle acque balneabili](#) (del 12 luglio 2011, modifica del 14 giugno 2013), il controllo e la valutazione di queste acque di balneazione sono di competenza del Laboratorio cantonale che applica modalità e criteri previsti nel documento [«Valutazione delle acque di balneazione - Raccomandazioni concernenti il rilevamento e la valutazione della qualità delle acque di siti di balneazione lacustri e fluviali»](#) pubblicato dagli uffici federali dell'ambiente (UFAM) e della sanità pubblica (UFSP). Il Laboratorio cantonale decide i provvedimenti per proteggere i bagnanti come da raccomandazioni contenute nel citato documento.

Sono considerate spiagge organizzate i lidi lacustri e fluviali destinati al bagno e al nuoto, messi a disposizione del pubblico e dotati di un minimo di infrastrutture per la balneazione. In particolare sono spiagge organizzate i lidi degli stabilimenti balneari, i lidi degli esercizi pubblici e i lidi dei campeggi.

Sono invece considerate spiagge libere (o bagno vago) i lidi lacustri e fluviali privi di infrastrutture per la balneazione e frequentati a tale scopo dal pubblico senza che l'autorità competente lo sconsigli espressamente. Il controllo e la valutazione di queste acque di balneazione così come l'adozione di provvedimenti competono ai Municipi secondo gli stessi criteri applicati alle spiagge organizzate. Per quanto concerne le spiagge libere lacustri e fluviali, i Municipi possono avvalersi della collaborazione

logistica del Laboratorio cantonale.

Dal 2015 il Laboratorio cantonale pubblica mensilmente sulla pagina specifica dedicata alla [balneabilità del sito dell'Osservatorio Ambientale della Svizzera Italiana \(OASI\)](#) i risultati delle analisi svolte sulle acque lacustri e fluviali. Questo strumento permette a chi è interessato alla qualità dell'acqua di uno specifico stabilimento o sito di vedere i dati attuali e storici anche in formato cartografico.

Sono stati pubblicati oggi i dati sulla qualità delle acque di balneazione nel mese di giugno 2018 relativi agli 80 punti di monitoraggio presenti sui laghi Verbano e Ceresio nonché su alcuni fiumi. Dal 2016, il LC si avvale -tra l'altro- della preziosa collaborazione logistica della Polizia lacuale.

Anche i risultati di questo mese confermano come le acque di balneazione in Ticino siano costantemente su alti livelli di qualità.

Informazioni dettagliate sui criteri di valutazione, sui provvedimenti in caso di situazioni inaspettate che potrebbero influire negativamente sulla qualità delle acque e sulla salute dei bagnanti (p. es. inquinamenti di breve durata o situazioni anomale), nonché su come il sistema di monitoraggio ticinese è inserito nel contesto europeo sono visibili alla [pagina specifica dedicata alle spiagge del sito web del Laboratorio cantonale](#).

03.

Aggiornamento del tariffario per le prestazioni analitiche per terzi nel settore acquedottistico

Comunichiamo ai nostri gentili clienti che -a seguito della pubblicazione della Direttiva W12 da parte dell'Associazione di categoria SSIGA- sono stati aggiornati sia il tariffario per l'analisi di acqua potabile per privati sia il formulario per la richiesta di analisi. I documenti aggiornati sono scaricabili dalla pagina dedicata alle [prestazioni analitiche per terzi](#)