

Da: Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>
Inviato: lunedì, 14. agosto 2017 16:45
A: Comune Bedigliora
Oggetto: Newsletter Laboratorio cantonale - Fipronil nelle uova FAQ



14 agosto 2017

Newsletter

Laboratorio cantonale

News

01.

Uova e Fipronil in primo piano - Domande e risposte sul Fipronil



Il consumo di uova contaminate da Fipronil è davvero innocuo per la salute?

La quantità di Fipronil rilevata nella fornitura di uova proveniente dai Paesi Bassi è molto esigua e non nociva per la salute. Un esempio: considerando il più alto tenore di Fipronil finora misurato in Belgio (non in Svizzera) di 1,2 mg Fipronil/kg di uovo, un bambino del peso corporeo di 16,15 kg, dal punto di vista puramente matematico potrebbe consumare 1,7 uova (del peso di 70 g) al giorno e un adulto del peso di 65 kg sette uova al giorno senza che sussista un rischio per la salute. Il valore più alto finora misurato nelle uova contaminate e importate in Svizzera era circa 3 volte inferiore rispetto al valore massimo misurato in Belgio.

Quante uova si consumano in media in Svizzera pro capite?

Secondo il sondaggio MenuCH 2014/2015 in Svizzera si consumano in media 0.74 uova al giorno (uomini: 0.72 uova; donne: 0.74 uova). Il consumo massimo arriva fino a 3,7 uova al giorno.

Le uova contaminate sono finite anche nei prodotti trasformati? Se sì, non dovrebbero essere ritirati dal commercio come avvenuto in Germania?

Sì, secondo quanto indicato dagli importatori svizzeri le uova contaminate sono finite anche nei prodotti trasformati. Il tenore di Fipronil in questi prodotti (per es. pasta all'uovo) tuttavia, è ancora x volte inferiore rispetto a quello delle uova contaminate. Il tenore di Fipronil in queste derrate alimentari è a malapena misurabile e il loro consumo non costituisce un rischio per la salute. I prodotti trasformati per i quali sono state utilizzate uova che superano il tenore di residui consentito per legge non possono essere commercializzati.

In Svizzera ci saranno altri controlli sulle uova e sui prodotti trasformati?

L'USAV è in contatto con le autorità di esecuzione cantonali, con gli importatori, i produttori di derrate alimentari e il commercio al dettaglio. La situazione viene controllata regolarmente e laddove necessario saranno effettuati ulteriori controlli. Nell'ambito del controllo autonomo, le aziende di importazione verificano se hanno ricevuto uova dalle aziende interessate in Belgio, nei Paesi Bassi o in Germania. In via preventiva, i vari grossisti in Svizzera hanno ritirato dal commercio le uova importate dai Paesi in questione.

Vengono controllate anche le uova svizzere?

Non abbiamo indizi che facciano pensare che il Fipronil sia stato utilizzato in Svizzera per la produzione di uova. In collaborazione con i produttori e le autorità di esecuzione cantonali si sta verificando se anche le uova svizzere possano essere contaminate.

Perché l'USAV non si è attivato prima e perché non ha effettuato direttamente i controlli?

In Svizzera i produttori di derrate alimentari sono responsabili del rispetto della sicurezza alimentare. È loro compito, nell'ambito dell'obbligo del controllo autonomo prescritto dalla legge, attuare i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza alimentare ed eseguire le necessarie analisi. Le autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari verificano il controllo autonomo ed effettuano controlli a campione basati sul rischio. L'USAV ha un compito di coordinamento e inoltre era ed è in contatto con le autorità di esecuzione cantonali, in questo caso con i chimici cantonali, nonché con l'economia alimentare, cioè nello specifico con gli importatori e i produttori di uova. Si occupa inoltre di raccogliere e valutare informazioni per riconoscere un possibile rischio per la salute e ordinare eventuali misure. L'USAV è anche in contatto con le autorità dell'UE, in particolare tramite il Sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) e con le autorità nei Paesi interessati.

Cosa posso fare come consumatore?

Non vi sono motivi per cambiare le proprie abitudini alimentari e le uova possono essere consumate in quantità adeguate senza rischi per la salute. Se preoccupati, i consumatori possono acquistare uova ticinesi.

Come riconosco se un prodotto trasformato contiene le uova contaminate?

L'indicazione di provenienza di un ingrediente nei prodotti trasformati è obbligatoria solo in alcuni casi. Tuttavia, per molti prodotti la provenienza delle uova viene indicata volontariamente. I consumatori possono così effettuare una scelta d'acquisto consapevole.

È possibile che il Fipronil sia stato utilizzato anche nelle aziende svizzere?

I detergenti e disinfettanti con cui è stato mescolato il Fipronil in maniera fraudolenta non esistono sul mercato svizzero. Non vi sono indizi che facciano pensare che l'azienda in questione abbia fornito questi prodotti anche ad aziende svizzere. Nel nostro Paese sono registrati quattro prodotti contenenti Fipronil. Si tratta di insetticidi per formiche e blatte, e dunque non di disinfettanti o detergenti. Allo stato attuale delle conoscenze nulla fa dunque pensare che le uova svizzere (e la carne di pollo) contengano Fipronil. All'USAV non è noto alcun impiego illegale di Fipronil in Svizzera. In linea di principio, le aziende sono responsabili della sicurezza. Le autorità di esecuzione cantonali verificano questo controllo autonomo ed effettuano controlli a campione basati sul rischio.

02.

Funghi commestibili: sicurezza e rischi



Raccogliere funghi è divertente. Ma attenzione: non tutti sono commestibili. Il pericolo maggiore è quello di confondere i funghi commestibili con i loro «sosia» velenosi. Il Laboratorio cantonale raccomanda a tutti i cercatori di prestare la massima attenzione e di far controllare i funghi trovati. I funghi raccolti personalmente non sottostanno alla legislazione sulle derrate alimentari. Chi li consuma, lo fa a proprio rischio e pericolo. È quindi importante farli controllare prima di prepararli e mangiarli.

Le principali regole per la raccolta di funghi sono:

- Raccogliere solo funghi che si conoscono.
- Trasportare i funghi in ceste aperte disponendoli in modo che possa circolare l'aria.
- Far controllare tutti i funghi da un servizio di controllo prima di cucinarli.
- Non consumare funghi crudi. I funghi non si addicono alla preparazione in insalata o alla degustazione in salse dip.
- I funghi freschi non si conservano a lungo: devono pertanto essere cucinati e consumati subito.
- I piatti a base di funghi possono essere riscaldati senza problemi una seconda volta a condizione che siano stati conservati in frigo per breve tempo e preparati a una temperatura sufficientemente elevata.

L'USAV ha pubblicato un [promemoria](#) che fornisce importanti indicazioni sulla raccolta e sul consumo di funghi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito Internet

dell'Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi ([VAPKO](#)) e del Centro svizzero d'informazione tossicologica ([Tox Info Suisse](#)). Sul sito Internet della VAPKO è inoltre possibile trovare il [servizio di controllo più vicino](#).

La VAPKO organizza [corsi di formazione per esperta / esperto in funghi](#), in Ticino con la collaborazione del Laboratorio cantonale. Il corso di micologia 2017 per la formazione di micologi provvisti di attestato (controllori ufficiali dei funghi), si terrà da domenica 24 settembre a venerdì 29 settembre, presso la Casa Patriziale di Rivera. Il corso di aggiornamento per i micologi provvisti di attestato, si terrà sabato 30 settembre. Il numero di posti ad entrambi i corsi è limitato.

Vi ringraziamo per l'interesse mostrato nei confronti della nostra attività, vi invitiamo ad informare i vostri conoscenti e amici sulla possibilità di [iscriversi 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

