

**Da:** Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>  
**Inviato:** giovedì, 6. aprile 2017 18:45  
**A:** Hedy Andina  
**Oggetto:** Newsletter Laboratorio cantonale - HEV



06 aprile 2017

---

# Newsletter

## Laboratorio cantonale

---

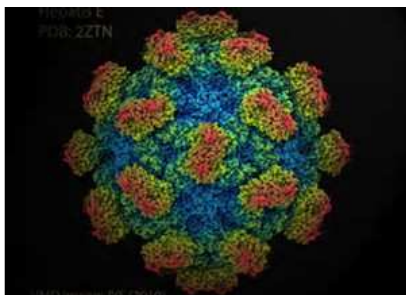
### News

#### 01.

#### **Informazione da parte del Laboratorio cantonale agli operatori alimentari che producono salumeria a base di fegato di maiale**

**Recenti analisi su maiali e su derrate alimentari a livello nazionale e internazionale suggeriscono che prodotti di salumeria che contengono fegato crudo di maiale possano essere il veicolo di infezioni con il virus dell'epatite E (HEV). Il Laboratorio cantonale, dopo aver sentito l'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e veterinaria (USAV), l'Ufficio del Medico cantonale, l'Ufficio del veterinario cantonale e l'Associazione Mastri Macellai e Salumieri del Ticino e Moesano, ha deciso l'adozione di alcune misure preventive che toccano in particolare un prodotto tradizionale: la mortadella di fegato cruda.**

L'epatite E (HEV): la situazione negli animali e nell'uomo



L'epatite di tipo E (di seguito HEV), nota per essere in molti Paesi in via di sviluppo un'infezione endemica a trasmissione oro-fecale, si presenta oggi nei Paesi industrializzati come una malattia emergente. In questi Stati, infatti, anche se la maggior parte dei casi continua a riguardare persone

di ritorno da viaggi in aree endemiche, si registra un aumento del numero di casi autoctoni (locali) segnalati. La maggior parte di questi è attribuibile al virus HEV genotipo 3 che ha un'alta prevalenza anche in alcuni animali, principalmente i maiali. Il virus è stato tuttavia trovato anche in altre specie, come i cinghiali e i cervi.

La situazione epizootica (dati sulla presenza del virus nei maiali e altri animali) ed epidemiologica (dati sulla malattia nell'uomo) in Svizzera relativa alla epatite di tipo E (HEV) è stata recentemente descritta in un [studio finanziato dall'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e di veterinaria](#) nel quale si legge che:

- una percentuale dell'1.3% dei 160 fegati di maiale provenienti da 40 allevamenti svizzeri analizzati sia risultato positivo per HEV;
- una valutazione del rischio fatta con questa cifra porta a stimare in un migliaio i casi di HEV imputabili in Svizzera al consumo di derrate contenenti fegato di maiale crudo o non cotto adeguatamente;

### Le analisi del Laboratorio cantonale sulle derrate alimentari

A seguito di queste nuove conoscenze il Laboratorio cantonale ha svolto di recente -dopo aver messo a punto uno specifico metodo di analisi- una campagna analitica, mirata a determinare e -se del caso- quantificare la presenza di HEV in campioni di derrate alimentari ticinesi suscettibili di essere contaminate, quindi in particolare -ma non solo- prodotti di carne con fegato di maiale. I risultati delle analisi finora svolte (68 campioni in totale) mostrano come 8 delle 37 mortadelle con fegato di maiale crudo analizzate (22%, ca. 1 su 4) siano positive per HEV. Fra queste 37 anche una mortadella con fegato da cuocere. Una mortadella con fegato, ma di bovino, è risultata negativa per HEV così come negativi sono stati tutti gli altri 30 prodotti senza fegato analizzati (p.es. carne di maiale, salame e salametti di maiale, luganighetta di maiale, carne e salametti di cervo, salametti di cinghiale).

Alla luce di quanto sopra, e di altre informazioni disponibili in Stati vicini che dimostrano come il problema (a livello animale, alimentare e umano) non sia "nostrano" ma "internazionale", il Laboratorio cantonale, l'Ufficio del medico cantonale e l'Ufficio del veterinario cantonale (all'interno della Divisione della Salute Pubblica del DSS, nell'ambito del concetto "One Health") hanno sentito l'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e di veterinaria e l'Ufficio federale della salute pubblica (UFSP). Con l'USAV si è concordato di informare dapprima gli operatori alimentari toccati dalla problematica, includendo nell'informazione un elenco di specifiche misure preventive da adottare a tutela della salute del consumatore. Questa attività divulgativa è stata completata in questi giorni, con la significativa collaborazione con l'Associazione Mastri Macellai e Salumieri Ticino e Mesolcina (AMMS).

Con questa Newsletter il Laboratorio cantonale divulga l'informazione anche ad altri operatori alimentari (p.es. esercenti, agriturismo, organizzatori di mazze nostrane, ecc.) fornendo specifiche raccomandazioni da adottare nell'ambito della propria attività a tutela della salute del consumatore.

### La base legale e le raccomandazioni per gli operatori alimentari

Per gli operatori alimentari valgono i seguenti articoli della Legge federale sulle derrate alimentari (LDerr, RS817.0, del 9.10.1992, stato 1.10.2013) e dell'Ordinanza federale sulle derrate alimentari:

- art. 13 cpv. 1 LDerr: "Gli alimenti non devono, nell'impiego usuale, mettere in pericolo la salute";
- art. 23 LDerr: "Chiunque fabbrica, tratta, distribuisce, importa od esporta derrate alimentari, additivi e oggetti d'uso deve provvedere, nel quadro della sua attività, affinché

le merci siano conformi alle esigenze legali. Deve analizzarle o farle analizzare secondo le regole di una buona pratica di fabbricazione”.

Da subito vige pertanto l’obbligo -ai sensi dell’art. 51 cpv. 2 lettera a dell’ODerr- di considerare il virus dell’epatite E (HEV) nell’analisi dei pericoli specifica per prodotti a base di fegato di maiale. Coloro che producono e mettono in commercio derrate alimentari con fegato di maiale devono quindi adottare misure preventive per la minimizzazione del rischio, per esempio:

- Per i prodotti venduti cotti (p.es. mortadella di fegato cotta):
  - Adattamento delle temperature e dei tempi di cottura allo stato attuale dell’arte, p.es. cottura ad almeno 71°C al cuore del prodotto per almeno 20 minuti o trattamento equivalente
- Per i prodotti contenenti fegato di maiale crudo venduti “pronti al consumo” (p.es. mortadella di fegato cruda):
  - Rinuncia alla produzione
  - Utilizzo di fegato di altre specie animali, comunque nel rispetto della legislazione vigente
  - Analisi della materia prima o del prodotto finito
- Per i prodotti contenenti fegato di maiale crudo venduti non pronti al consumo ma da cuocere (p.es. mortadella di fegato cruda, da cuocere):
  - Indicazione chiara in etichetta che il prodotto “può essere consumato solo dopo cottura a cuore ad almeno 71°C per 20 minuti”.

#### Raccomandazioni generali per i consumatori

Indipendentemente dalla problematica dell’epatite E (HEV), ricordiamo -in termini generali- che l’Ufficio federale per la sicurezza alimentare e di veterinaria raccomanda ai gruppi di persone particolarmente sensibili come gli anziani, le donne in gravidanza, le persone con sistema immunitario indebolito e i bambini piccoli di rinunciare al consumo di carne cruda e di preparati di carne senza una appropriata cottura.

**Per tutti vale il principio che il consumo di carne e prodotti di carne adeguatamente cotti è un modo sicuro per alimentarsi con queste derrate.**

---

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](mailto:dss-lc@ti.ch)

[www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

