



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

22.6.2020

### **Comunicato stampa**

## **I chimici cantonali hanno ispezionato bancarelle di derrate alimentari presso manifestazioni pubbliche e mercati.**

**Nell'ambito di una campagna coordinata in tutta la Svizzera, nella primavera-estate del 2019, i chimici cantonali svizzeri hanno eseguito quasi 600 controlli su bancarelle di derrate alimentari presso manifestazioni pubbliche e mercati. Il 54% degli stand ha soddisfatto pienamente i requisiti di legge. Nel 46% dei casi, sono state riscontrate carenze, soprattutto negli impianti di lavaggio delle mani, nella gestione degli allergeni, nelle condizioni di conservazione e nella tracciabilità. Per tutte le non conformità è stata ordinata l'immediata eliminazione dei difetti.**

### **Descrizione della campagna**

In tutta la Svizzera sono stati ispezionati complessivamente 589 stand di derrate alimentari. Le ispezioni sono state eseguite nell'ambito di controlli di routine nei mercati o in occasione di festival e altre manifestazioni pubbliche, nel periodo dal 1° aprile al 15 settembre 2019. Il numero di controlli effettuati per cantone era proporzionale al numero di abitanti.

### **Risultati**

I risultati mostrano che il 54% delle ispezioni si è concluso con un risultato positivo senza alcuna contestazione. Non sono state riscontrate differenze tra le diverse categorie di bancarelle. Nel 46% degli stand, in cui sono state riscontrate non conformità, l'esenzione geografica della loro attività (inter cantonale, cantonale o locale) e la frequenza dell'attività (regolare o occasionale) non hanno avuto alcuna influenza sui risultati.

Le bancarelle di frutta e verdura hanno spesso difficoltà di tracciabilità per i prodotti che non provengono dalla propria produzione. Di conseguenza, le dichiarazioni dei paesi di produzione o le etichette non sono sempre ben gestite.

Per gli altri stand, i problemi più comuni hanno riguardato principalmente: carenze negli impianti di lavaggio delle mani (16%), nella gestione degli allergeni (22%), nelle condizioni di conservazione (temperatura e protezione della derrata) (12%) e nella tracciabilità (14%). Non ci sono state differenze significative tra le diverse categorie di bancarelle. Il lavaggio delle mani è essenziale per l'igiene alimentare. La mancanza della possibilità di lavarsi le mani è una grave carenza, soprattutto nelle bancarelle dove si preparano alimenti o si manipolano prodotti sensibili. Anche la gestione degli allergeni è una questione delicata e deve essere migliorata, poiché un'informazione sbagliata può avere gravi conseguenze per chi soffre di allergie.

Nel complesso, il tasso di non conformità riscontrato nelle bancarelle di derrate alimentari presso manifestazioni pubbliche e mercati è troppo alto. I responsabili degli stand devono compiere ulteriori sforzi per migliorare la situazione. Per tutte le non conformità è stata ordinata l'immediata eliminazione dei difetti e ulteriori sanzioni sono state imposte per le non conformità.

**Per ulteriori informazioni si prega di contattare:**

Per la Svizzera tedesca: Matthias Beckmann, Kantonschemiker Graubünden, T +41 81 257 24 15

Per la Svizzera francese: Dr. Patrick Edder, Kantonschemiker Genf, T +41 22 546 56 00

Per la Svizzera italiana: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale aggiunto Ticino, T +41 91 814 61 14