

Costantemente buona la qualità dell'acqua di balneazione nei laghi Ceresio, Verbano e Astano così come sui fiumi ticinesi



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 lacustri e fluviali \(del 12 luglio 2011, modifica del 14 giugno 2013\)](#), 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.

Anche in luglio si è svolta la serie di prelievi e analisi relativa agli 83 punti di monitoraggio presenti sui laghi Verbano, Ceresio e Astano nonché sui corsi d'acqua Ticino/Moesa, Verzasca e Maggia. I risultati di questa serie confermano come le acque di balneazione in Ticino siano costantemente su alti livelli di qualità. I risultati sono pubblicati sulla pagina dedicata alla balneabilità dell'[Osservatorio Ambientale della Svizzera Italiana \(OASI\)](#).

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.

La serie di agosto 2019 è prevista nella prima decade del mese.

02.

Dermatite del bagnante - prime segnalazioni stagionali



A volte il piacere della balneazione nei nostri laghi può essere tuttavia guastato, ad esempio quando dopo una nuotata si manifestano sulla cute pustole molto pruriginose. In questi casi potrebbe trattarsi della «dermatite del bagnante». In questi giorni ci è stata segnalata la presenza di cercarie, causa della dermatite del bagnante, in alcune zone del Lago Verbano. Di norma questo tipo di dermatite non richiede cure mediche. Le persone affette possono consultare un farmacista e trovare sollievo trattando le zone affette con compresse fredde oppure applicando un gel o una lozione contro il prurito.

Se vi è presenza problematica di cercarie (dermatite del bagnante), il responsabile dello stabilimento balneare deve sconsigliare la balneazione soprattutto in quei tratti caratterizzati da acque basse, fangose, e popolate di piante nonché in acque con elevata densità di lumache. Inoltre deve informare adeguatamente i bagnanti, p. es. con raccomandazioni come:

- una volta usciti dall'acqua togliere rapidamente gli indumenti bagnati;
- asciugare bene il corpo strofinandosi vigorosamente con un asciugamano

Per domande e risposte: Dermatite del bagnante ([PDF, 134 kB, 04.05.2016](#))

03.

Conservare e preparare bene il tonno nelle sue diverse forme



Molti alimenti, direttamente o indirettamente ricchi di istamina, quando assunti in grande quantità possono provocare sintomi simili a quelli di un'allergia alimentare. I sintomi dell'istaminosi (o sindrome sgombroide) variano a seconda della concentrazione della sostanza e della sensibilità individuale. Generalmente, le manifestazioni cliniche di questa intossicazione riguardano:

- l'apparato gastrointestinale (nausea, vomito, diarrea);

- il sistema nervoso centrale (cefalea e vertigini);
- la cute (prurito, arrossamento del viso e del collo, orticaria).

La comparsa dei sintomi può avvenire in tempi molto brevi (20-30 minuti dall'assunzione dell'alimento) e i disturbi, di solito di lieve entità, si risolvono mediamente entro le 24 ore, **ma nei casi più gravi possono arrivare a produrre un brusco calo della pressione arteriosa, fino al collasso cardio-circolatorio.**

La presenza di istamina negli alimenti dipende dalla ricchezza di amminoacidi liberi e dalla proliferazione di batteri che, per la prolungata permanenza dell'alimento a temperature superiori ai 6-10°C, ne possono indurre la formazione in grandi quantità.

Per evitare il problema particolare attenzione va posta nei confronti del tonno, che se conservato troppo a lungo o in maniera scorretta, può seriamente mettere a rischio la salute del consumatore. Sia il tonno fresco (se conservato a temperature non adeguate per il pesce, quindi sopra i 2°C), sia il tonno scongelato (se scongelato in modo non appropriato, p.es. non in frigorifero ma a temperatura ambiente), sia il tonno in scatola (se aperto, "sporcat" e lasciato troppo a lungo a temperatura ambiente) possono causare istaminosi. Ricordiamo qui anche che la cottura non elimina il problema: l'istamina è altamente termostabile, quindi non è denaturata da cottura o sterilizzazione. Per inattivarla occorre trattamento a 116°C per 90 min!

Si raccomanda quindi a chi cucina in bar, ristoranti, pizzerie e altri luoghi simili ma anche ai consumatori:

- di gestire il tonno (ma anche sardine e alici) nell'assolluto rispetto della catena del freddo (**mai** fuori dal frigorifero)
- di utilizzare scatolame di ridotte dimensioni in funzione dell'uso e di non conservare quindi scatole aperte troppo a lungo a temperature non adatte
- di scongelare in frigorifero e mai a temperatura ambiente

Nel caso in cui si fosse colpiti da istaminosi (quindi prurito, arrossamento del viso e del collo, orticaria, cefalea e vertigini, nausea, vomito, diarrea) dopo consumo di tonno o simili pesci, si raccomanda di:

- andare dal medico o al pronto soccorso se i sintomi sono gravi
- avvisare in ogni caso e al più presto possibile **unicamente** il [Laboratorio cantonale](#) (--> menu a destra: "segnalazioni in caso di malattia alimentare"), che provvederà ad ispezionare **immediatamente** l'esercizio pubblico o l'attività alimentare e a prendere tutte le misure amministrative e penali del caso.