

Rapporto

numero	data	Dipartimento
	28 maggio 2018	SANITÀ E SOCIALITÀ
Concerne		

**della Commissione speciale sanitaria
sulla mozione 14 marzo 2011 presentata da Raoul Ghisletta e cofirmatari
per il Gruppo PS “Per la tutela della salute del consumatore è
necessario un potenziamento del laboratorio cantonale”**

INDICE

1.	INTRODUZIONE	1
2.	LE BASI LEGALI	2
3.	COME AVVENGONO I CONTROLLI?	3
4.	QUALI SONO I PROBLEMI?	3
5.	IL PERSONALE	4
6.	DOTAZIONE DI PERSONALE PER L'ATTIVITÀ D'ISPEZIONE	4
7.	DOTAZIONE DI PERSONALE PER L'ATTIVITÀ ANALITICA	6
8.	TABELLA RIASSUNTIVA DELLA DOTAZIONE PERSONALE PER ATTIVITÀ ISPETTIVA E ANALITICA - SITUAZIONE 31.12.2017	7
9.	ADATTAMENTO ALLA LEGISLAZIONE CANTONALE PER QUANTO RIGUARDA GLI ESERCIZI PUBBLICI	7
10.	CONCLUSIONI	8



1. INTRODUZIONE

La mozione sopramenzionata è stata assegnata alla commissione speciale sanitaria in data 16.10.2017 in assenza di un messaggio governativo, giusto il nuovo paragrafo 6 dell'articolo 105 della Legge sul Gran Consiglio e sui rapporti con il Consiglio di Stato, entrato in vigore il 17.3.2017: *In caso di inosservanza, da parte del Consiglio di Stato, del termine di 6 mesi per la presentazione del messaggio, la mozione è trasmessa automaticamente a una Commissione, a meno che l'Ufficio presidenziale del Gran Consiglio conceda una proroga per la presentazione del messaggio, dietro richiesta motivata del Consiglio di Stato formulata prima della scadenza del suddetto termine.*

Il 30 novembre 2017 la Commissione ha sentito in audizione il signor Marco Jermini, Direttore del Laboratorio cantonale, accompagnato dal signor Paolo Bianchi, Coordinatore DSS e Direttore della Divisione della salute pubblica.

Le richieste della mozione sono le seguenti:

- Affrontare la questione della dotazione delle risorse del Laboratorio cantonale in modo da
 - adeguarsi alla legislazione federale,
 - adeguarsi alla legislazione cantonale per quanto riguarda gli esercizi pubblici e la ristorazione.
- Sviluppare la collaborazione con altri laboratori cantonali.

2. LE BASI LEGALI

- **Legge federale sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (LDerr)**
- **Ordinanza sul Piano di Controllo Nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso (OPCN)**
- **Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)**

La legislazione federale svizzera è una delle più moderne a livello internazionale nel settore delle derrate alimentari: il campo di applicazione della LDerr si estende **lungo tutta la filiera alimentare**, garantendo la protezione della salute del consumatore, la protezione dagli inganni e dalle frodi, l'igiene nonché una corretta informazione del consumatore dalla "forca alla forchetta" o "dalla stalla alla tavola". Questi obiettivi vengono raggiunti applicando il paradigma dell'analisi dei rischi. In essa i pericoli chimici (p.es. DDT nei pesci), biologici (p.es. listeria nei formaggi) e fisici (p.es. pezzi di vetro in vasetti di omogeneizzati per bebè) sono - da un lato - identificati e caratterizzati e poi quantificati in termini di rischio da parte del mondo scientifico per poi essere gestiti dalla politica. Il processo legislativo (da parte dei Parlamenti e Governi) e l'implementazione delle leggi (da parte delle autorità preposte) sono attività che cadono nella gestione dei rischi: il legislatore fissando dei requisiti minimi di legge e l'autorità controllandoli sistematicamente contribuiscono a tenere i rischi ad un livello accettabile.

La legislazione federale stabilisce che **tutti i cantoni devono dotarsi di un controllo ufficiale delle derrate alimentari**. La maggior parte dei cantoni hanno scelto la via dell'indipendenza, definendo all'interno della loro amministrazione una o più istituzioni (generalmente Laboratorio cantonale e Ufficio del veterinario cantonale) che si occupano - ognuna nel proprio ambito di competenza - del controllo delle derrate alimentari; alcuni cantoni invece - essenzialmente per la loro vicinanza - collaborano e hanno definito una sola entità che si occupa del controllo a livello regionale (p.es. Uri, Svitto e Untervaldo). In Ticino gli Uffici del veterinario, del medico, del farmacista e del chimico cantonale sono inseriti nella Divisione della salute pubblica del DSS. Questo aspetto facilita anche l'applicazione del concetto di **One Health**, ossia di "una salute sola" che tiene in considerazione tutte le componenti "dalla forca alla forchetta".

- **L'ufficio del veterinario cantonale** sorveglia la produzione primaria di **origine animale**, dall'allevamento fino alla macellazione (compresa la salute e la protezione degli animali).
- **Il Laboratorio cantonale** sorveglia la produzione primaria di **origine vegetale** (dalla coltura alla raccolta), la trasformazione dei prodotti primari in derrate alimentari come

pure di tutte le fasi commerciali post-produzione (dettagli, ingrosso, brokeraggio, logistica, Internet, ecc.).

In Svizzera ci sono 19 laboratori cantonali che prestano servizio in 26 cantoni. Il diritto svizzero e internazionale prevede l'accreditamento dei laboratori di analisi e delle procedure di ispezione, per cui **ogni 18 mesi il laboratorio cantonale è sottoposto ad un audit da parte dell'Ente Svizzero di Accredimento (che fa parte della SECO) per continuare ad avere l'accreditamento.** Uno dei requisiti è quello del rispetto della rispettiva base legale. Questo requisito è la base per il riconoscimento reciproco delle istituzioni di controllo, che si occupano anche, ad esempio, di certificazioni per l'esportazione.

3. COME AVVENGONO I CONTROLLI?

Secondo l'articolo 3 dell'ordinanza sull'esecuzione delle derrate alimentari, i controlli ufficiali sono svolti dalle autorità di esecuzione e sono eseguiti regolarmente con **frequenza adeguata**, e, di solito, **senza preavviso**. Per le imprese di media e grande taglia, il Laboratorio cantonale svolge sempre ispezioni per la verifica delle condizioni igieniche senza alcun preavviso, mentre preannuncia la propria visita - per ovvi motivi organizzativi da parte dell'assoggettato - laddove la verifica è documentale. Per le piccole imprese le visite non sono mai annunciate.

4. QUALI SONO I PROBLEMI?

La nuova legge federale è entrata in vigore nel giugno 2014, tutto l'impianto normativo (che comprende anche l'ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari e l'ordinanza sul piano di controllo nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso) il 1° maggio 2017. L'ordinanza sul piano nazionale di controllo è molto dettagliata e implementa il principio dei "controlli basati sul rischio", stabilito a livello di legge federale. Premesso che **per controllo si intende ogni attività ufficiale di verifica o dei processi produttivi o dei prodotti**, per quanto riguarda le ispezioni (quindi l'attività di controllo dei processi produttivi eseguita in azienda da parte di ispettori) essa definisce frequenze minime a dipendenza del tipo di azienda (grandezza e mercato) e di derrate prodotte (a rischio o non a rischio). Un'azienda di trasformazione della carne attiva sul mercato internazionale sarà ispezionata più frequentemente di una piccola panetteria di paese.

Per quanto riguarda invece l'attività analitica, quindi il controllo dei prodotti (p.es. prelevati dagli ispettori durante le ispezioni o nell'ambito di campagne tematiche particolari ed eseguita con strumenti anche sofisticati nella sede del Laboratorio cantonale) non sono ancora stati definiti criteri armonizzati per operare in base al rischio. Questo è un aspetto legislativo in fase di elaborazione: è ipotizzabile che a breve-medio termine l'autorità nazionale definisca - in analogia con quanto avviene nei Paesi limitrofi - anche un numero minimo di campioni da analizzare a livello cantonale, p.es. in base al numero di abitanti (in Germania si analizzano 5 campioni di derrate alimentari all'anno ogni 1000 abitanti, ciò che porterebbe il Laboratorio cantonale ad analizzare ca. 1'750 campioni ufficiali di derrate all'anno).

5. IL PERSONALE

Tutto il personale che si occupa delle ispezioni e prende delle decisioni formali deve avere un **diploma federale**, esistono tre percorsi formativi:

- Chimico / Chimica delle derrate alimentari
- Ispettore / Ispettrice delle derrate alimentari
- Controllore delle derrate alimentari

Come si può vedere dai tre percorsi formativi, i prerequisiti e il livello di formazione a tutti i tre livelli sono esigenti. Ciò comporta la necessità di pianificare l'assunzione e la formazione del personale con largo anticipo. **Considerando inoltre tempi di attesa di sei mesi, imposti dal Consiglio di Stato per assumere nuovo personale, il problema si acuisce e si può restare per oltre un anno senza sostituzione.**

6. DOTAZIONE DI PERSONALE PER L'ATTIVITÀ D'ISPEZIONE

La dotazione attuale di personale ispettivo non permette di rispettare le frequenze stabilite dalla legislazione federale, fatto questo che può mettere in pericolo anche l'accreditamento citato precedentemente.

Con l'entrata in vigore del piano nazionale di controllo, il laboratorio cantonale ha calcolato il montante ore per soddisfare le richieste in funzione delle varie categorie di prodotti.

Il montante ore per la sola attività d'ispezione (non considerando le attività complementari) è di 9'545 ore/anno. Le aziende da ispezionare sono 6'003, all'anno si dovrebbero fare 2'437 ispezioni.

Con le risorse a disposizione, finora alcune categorie a basso rischio hanno dovuto essere tagliate fuori dalla pianificazione annuale, mentre per altre si è semplicemente spostato il problema di anno in anno, con il rischio di avere delle aziende mai controllate in 6 - 7 anni.

Dal 1.5.2017 questo non è più possibile, poiché l'attività di controllo, in particolare le frequenze minime, sono definite nell'ordinanza esecutiva.

Il fabbisogno totale per controllare le circa **6000 aziende** (ispezione più attività complementari), in modo conforme alla OELDerr e OPCN, è calcolabile in **10,19 unità di PPA.**

Questa cifra emerge da una simulazione prodotta dalla Direzione del Laboratorio cantonale.

Sono stati inizialmente messi in relazione fra loro i seguenti elementi:

- numero di aziende da ispezionare per ognuna delle categorie elencate nella OPCN;
- frequenza di base per ognuna delle categorie elencate nella OPCN;
- fattore dinamico azienda per azienda;

calcolando il montante ore necessario ogni anno per la pura attività ispettiva.

La cifra ottenuta di 9'545 ore, corrisponde a ca. 7,07 posti di lavoro, necessari per la sola ispezione in situ delle aziende assoggettate per le quali è stata stabilita una frequenza minima. Essa non tiene conto del tempo per la redazione dei rapporti di ispezione, delle ispezioni di controllo, delle ispezioni da svolgere su segnalazione, dei dissigilli nel settore vinicolo, della posa di sigilli per l'esportazione, dei prelievi di campioni per le analisi in ambito cantonale, dei prelievi nell'ambito di campagne analitiche nazionali, delle riunioni di coordinamento, della formazione, dell'evasione di richieste di informazione e di altri

lavori amministrativi. **Queste attività collaterali, ma non meno importanti e non trascurabili, occupano ca. il 42% del tempo:** infatti un ispettore è fuori sede per 3.5 giorni mentre passa in ufficio gli altri 1.5 giorni. Sommando il montante ore di 9'545 per le ispezioni con quello relativo a queste attività supplementari (comunque dovute per legge) di 4'205 ne risulta un montante totale di 13'751 ore, equivalente a **10.19 persone**.

Attualmente il laboratorio cantonale dispone di 9.3 PPA assegnate all'ispettorato, da queste unità bisogna togliere la quota tempo di chi ha funzioni gestionali (sempre più impegnative, in considerazione anche del fatto che i mercati alimentari sono globalizzati) così come il tempo dedicato ai prelievi. Risulta, al netto, una squadra di 7.4 unità operative all'esterno con quindi **un fabbisogno supplementare di 2.79 unità**. Questa cifra può essere ridotta ancora un poco, tenendo in considerazione che al momento circa 0.25 unità di personale **analitico e amministrativo** (quindi non di ispettorato) svolge compiti di prelievo di campioni, alleggerendo in tale modo ispettori e controllori e diminuendo il **fabbisogno supplementare effettivo a 2.54 unità**: ad esempio il custode è attivo due giorni alla settimana nel prelievo di acqua potabile mentre alcuni laboratoristi di chimica escono a prelevare i propri campioni da analizzare.

Con l'approvazione del Preventivo 2018 al Laboratorio cantonale sono state assegnate risorse supplementari (200'000 CHF di personale) equivalenti ad 1.5 unità di PPA (controllore delle derrate alimentari e funzionario tecnico, da formare per l'ottenimento del diploma federale). **A corto termine e nello scenario legislativo attuale il fabbisogno dovrebbe quindi risultare coperto**, anche in virtù di tutta una serie di misure di razionalizzazione gestionale (inclusi cambiamenti di funzione) attuate dal Laboratorio cantonale e di cui si riferisce parzialmente sotto.

Questa cifra non include tuttavia:

- **Il settore degli oggetti d'uso, per i quali non vi è obbligo di notifica al laboratorio cantonale** e le frequenze non sono ancora definite. Ricordiamo qui anche che con il recente nuovo pacchetto legislativo entrato in vigore il 1. 5. 2017 a livello federale, al Laboratorio cantonale sono stati assegnati anche tutti gli impianti di acqua che viene a contatto con il corpo umano (a esempio, piscine e docce di istituzioni pubbliche e private come gli alberghi).
- **Settore produzione primaria:** attività già esternalizzata a partire da questo 2018 al Servizio cantonale di Ispezione e Controllo (SCIC), contro compenso.
- **Settore vino:** 600 attività potenzialmente esternalizzabili contro compenso al Controllo Svizzero del Commercio dei Vini (CSCV), se questo si accrediterà anche per ispezionare secondo la LDerr, e non solo secondo LAgr e se sarà messo in grado dai suoi finanziatori di offrire prestazioni di servizio esterne.
- **Settore miele:** 400 attività potenzialmente esternalizzabili contro compenso all'Ufficio del veterinario cantonale (UVC).

Al momento della definizione di una frequenza minima da parte della Confederazione, così come nel caso in cui le esternalizzazioni ipotizzate sopra non fossero possibili, oppure nel caso di ulteriore drastico aumento delle aziende da ispezionare, bisognerebbe rifare i calcoli del fabbisogno.

Si invita qui il Governo a costantemente seguire questo aspetto e a eventualmente prevedere, in presenza di scenari negativi, un ulteriore adeguato potenziamento delle risorse ispettive.

7. DOTAZIONE DI PERSONALE PER L'ATTIVITÀ ANALITICA

Per i controlli analitici, dato che non è ancora stato stabilito da parte della Confederazione il requisito della frequenza minima (diversamente dall'attività ispettiva), si lavora attualmente con obiettivi non definiti dalla legislazione federale, ma dall'Associazione dei Chimici Cantionali Svizzeri (ACCS).

Il concetto dell'ACCS, che non ha valore legale, ma che è stato accettato dall'Ufficio federale competente, prevede il prelevamento di circa 400 campioni all'anno a livello di produzione (quindi durante ispezioni da parte di ispettori o controllori), associato al prelevamento di circa 1'750 campioni all'anno di derrate e di circa 350 campioni all'anno di oggetti d'uso dal mercato, per un totale di circa 2'500 campioni all'anno.

Questo volume di lavoro analitico risulta fattibile a certe condizioni:

- collaborazione contro compenso con i laboratori dei cantoni più grandi che forniscono servizi anche al nostro laboratorio cantonale;
- attività congiunta (contro compenso ma anche come scambio di prestazioni equivalenti) all'interno della Regione Gottardo. Questo tipo di collaborazione fra il Laboratorio cantonale del Ticino, quello dei cantoni di Uri, Svitto e Untervaldo, quello di Lucerna e quello di Zugo è ormai implementato con un certo successo da più di 10 anni e persegue l'obiettivo principale di mantenere un ampio raggio di competenze a livello regionale pur non dotandosi singolarmente di tutte le risorse strumentali e personali.

In generale, per razionalizzare e ottimizzare i processi di lavoro e le risorse necessarie per garantire un adeguato livello di protezione sanitaria al cittadino, si dovrebbe - a livello nazionale - tendere al **raggruppamento o gestione intercantonale di alcuni laboratori**, soprattutto nell'Altopiano, e ad una **specializzazione dei singoli laboratori cantionali rimasti in specifiche attività** (centri di competenza).

Dato che per le sue caratteristiche sociopolitiche-geografiche ma anche per l'unicità di alcune produzioni alimentari nostrane non è pensabile vedere scomparire il Laboratorio cantonale del Ticino, la strategia seguita dall'attuale Direzione è quella di focalizzare la propria attività analitica sempre di più sulle produzioni locali e sulle attività di import-export ubicate nel Cantone con rilevanza nazionale, cercando tuttavia di diventare - nello stesso tempo - centro di riferimento per altri laboratori in settori dove da noi si è sviluppata un'elevata competenza tecnica. In questo senso, il Laboratorio cantonale ha, ad esempio, ottenuto per il 2018 l'esecuzione di tutte le analisi di metalli pesanti (in particolare arsenico) nell'ambito di una campagna nazionale sul riso.

Se da un lato possono essere occasionalmente aumentate le entrate grazie a queste prestazioni di servizio per terzi, dall'altro la sempre maggiore esternalizzazione di attività contro compenso - pur permettendo la riduzione del fabbisogno in risorse umane - deve essere onorata finanziariamente. **L'attenzione deve quindi essere prestata alla disponibilità finanziaria per operare in questo senso.**

8. TABELLA RIASSUNTIVA DELLA DOTAZIONE PERSONALE PER ATTIVITÀ ISPETTIVA E ANALITICA - SITUAZIONE 31.12.2017

	Fabbisogno (PPA)	Dotazione attuale (PPA)	Dotazione attuale al netto (PPA)	Mancanza
Personale per attività ispettiva (senza settore degli oggetti d'uso - non ancora regolato a livello nazionale - e senza igiene in produzione primaria vegetale)	10.19	9.3	7.4	2.79 (2.54, corretto al ribasso se si considera l'impiego di 0.25 unità di personale analitico per il prelevamento di campioni).
Personale per attività analitica chimica e radioattività	Non calcolabile, in assenza di disposizioni precise da parte della Confederazione	9.3	9.3 (9.05, corretto tenuto conto di 0.25 unità di personale analitico per il prelevamento di campioni)	Non calcolabile, in assenza di disposizioni precise da parte della Confederazione e tenuto conto che l'esecuzione di alcune analisi è esternalizzabile.
Personale per attività analitica microbiologia	Non calcolabile, in assenza di disposizioni precise da parte della Confederazione	3.0	3.0	Non calcolabile, in assenza di disposizioni precise da parte della Confederazione. Attività difficilmente esternalizzabile per la tipologia dell'analisi.

9. ADATTAMENTO ALLA LEGISLAZIONE CANTONALE PER QUANTO RIGUARDA GLI ESERCIZI PUBBLICI

Nel giugno del 2010 (messaggio 6193) è stata modificata a livello cantonale la Legge sugli esercizi pubblici (LEP), ora chiamata **Legge sugli esercizi alberghieri e della ristorazione (LEAR)**, una legge che disciplina le condizioni per la conduzione degli esercizi alberghieri e della ristorazione.

L'aspetto principale introdotto con la LEAR è la semplificazione delle procedure preesistenti con il mantenimento di un'unica figura centrale, quella del gerente, e la risoluzione di altri aspetti attraverso norme legislative già esistenti in altri ambiti (ad es. normative edilizie, ecc.).

La LEAR ha da un lato accentuato il ruolo dell'autorità comunale, che nell'ambito della procedura di rilascio della licenza edilizia è stata chiamata a puntualmente verificare se le esigenze strutturali e igienico-sanitarie previste per gli esercizi sono ossequiate a norma di legge.

Su questo punto gli approfondimenti effettuati a suo tempo dalla Commissione della Legislazione avevano messo in evidenza **un rischio di doppione con gli altri uffici del Cantone predisposti ai controlli e un rischio di conflittualità con le leggi federali** (ad. es. la legislazione federale sulle derrate alimentari). Infatti, con la precedente LEP la responsabilità dell'igiene nei ristoranti era affidata all'Ufficio permessi, mentre la legge federale stabilisce che i controlli possono essere effettuati solo dal Chimico cantonale, dall'ispettore o dal controllore con apposita formazione.

Con la nuova legge LEAR i controlli sono stati sì affidati al Comune, ma per evitare altri rischi di doppioni o l'applicazione di criteri divergenti tra il Comune e le regole imposte dalla Legge federale sulle derrate alimentari, la Commissione della legislazione sostenne la proposta di istituire **l'obbligo di preavvisare i piani di costruzione nell'ambito della procedura volta al rilascio della licenza edilizia per gli esercizi pubblici da parte del Laboratorio cantonale** e propose un nuovo capoverso all'art. 7 - idoneità dei locali: "*cpv. 2. In tale ambito, l'ottenimento del preavviso del Laboratorio cantonale è d'obbligo e vincolante*".

In questo senso nel 2013 al Laboratorio cantonale fu concessa un'unità supplementare di ispettorato, fondamentale per impostare una efficace collaborazione con le autorità comunali.. **Questo aspetto della mozione risulta quindi evaso.**

10. CONCLUSIONI

La mozione, presentata nel mese di marzo del 2011, risulta evasa per quanto riguarda la richiesta di *“adeguamento alla legislazione cantonale sugli esercizi pubblici e la ristorazione”* con l'entrata in vigore della nuova LEAR e del conseguente aumento dell'ispettorato di un'unità supplementare. È altrettanto risolta la richiesta di *“sviluppare la collaborazione con altri laboratori cantonali”*, essendo queste collaborazioni già in atto o comunque pianificate per il futuro.

Per quanto riguarda la richiesta di *“adeguamento alla legge federale”*, nell'ambito dell'attività ispettiva e nell'attuale quadro legislativo, il fabbisogno di personale a corto termine risulta coperto grazie ad alcuni accorgimenti di razionalizzazione, esternalizzazione e grazie all'aumento di 1.5 unità di PPA varato dal Gran Consiglio con il Preventivo 2018. **Al momento della definizione di una frequenza minima da parte della Confederazione, così come nel caso in cui le esternalizzazioni non fossero possibili, sarà necessario rifare i calcoli del fabbisogno e, se del caso, effettuare un adeguato potenziamento delle risorse ispettive, a tutela dei consumatori e dei produttori ticinesi.** Si invita quindi il Consiglio di Stato a monitorare attentamente questi aspetti.

Per quanto riguarda l'ambito dell'attività analitica, il volume di lavoro stabilito secondo i criteri dall'Associazione dei Chimici Cantionali risulta fattibile con l'attuale dotazione di personale grazie a delle collaborazioni dietro compenso con altri laboratori cantonali e a delle attività congiunte a livello di Regione Gottardo (che comprende i cantoni Ticino, Uri, Svitto, Unterwalden, Zugo e Lucerna). Da considerare che queste esternalizzazioni permettono da una parte sì una riduzione del personale necessario, ma dall'altra parte richiedono una sufficiente disponibilità finanziaria per onorare i compensi. **Risulta quindi indispensabile che il Cantone, per dare piena sicurezza ai consumatori e alle consumatrici, garantisca i relativi finanziamenti.**

Inoltre, **considerata l'importanza per la salute pubblica degli servizi del Laboratorio cantonale**, e considerato il fatto che, nonostante gli accorgimenti di razionalizzazione messi in atto e descritti in questo rapporto, quest'ultimo lavori con il minimo necessario di personale per adempiere agli obblighi di controllo prescritti dalla Confederazione, **invitiamo il Consiglio di Stato a prescindere in questo caso dal tempo di attesa di sei mesi per l'assunzione di nuovo personale.**

Per la Commissione speciale sanitaria:

Gina La Mantia, relatrice

Bosia Mirra - Campana - Casalini - Crugnola -

Galusero - Ghisletta - Guscio - Jelmini -

Morisoli - Pagani G. - Pagani L. - Polli -

Robbiani - Terraneo

Annessa: Mozione 14 marzo 2011

MOZIONE

Per la tutela della salute del consumatore è necessario un potenziamento del Laboratorio cantonale

del 14 marzo 2011

Il lavoro del Laboratorio cantonale è molto apprezzato e il suo buon funzionamento è molto importante per l'economia ticinese (ristorazione, produzione agricola e alimentare, commercio, ecc.), ma anche per i servizi pubblici (si pensi alle analisi per la qualità dell'acqua).

Come si indica nel rendiconto 2009 del Consiglio di Stato esiste ancora un ampio margine di miglioramento per raggiungere gli standard di qualità dei prodotti: standard necessari alla piena tutela della salute dei consumatori, che potranno essere raggiunti solamente con rigorosi controlli, con una buona formazione degli attori economici e con un'adeguata informazione dei consumatori. Va sottolineato tuttavia che le risorse umane del Laboratorio cantonale sono attualmente insufficienti per effettuare ulteriori e necessari passi in questa direzione.

Per assicurare la tutela della salute del consumatore con la presente mozione chiediamo pertanto al Consiglio di Stato:

- 1. di affrontare la questione della dotazione delle risorse del Laboratorio cantonale in modo da:**
 - **adattarle alla legislazione federale** in materia di controlli, per quando entrerà in vigore il piano nazionale di controllo, che imporrà frequenze di ispezione e controlli analitici basati sul rischio, uguali in tutta la Svizzera, con lo scopo di adeguarle ai dettami dell'Unione europea (occorre assicurare una frequenza delle ispezioni tale da garantire gli standard europei di qualità necessari alla tutela dei consumatori);
 - **adattarle alle nuove disposizioni della legge cantonale sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione**, per quando entrerà in vigore il regolamento cantonale di applicazione, che assegna nuovi compiti al Laboratorio cantonale (in particolare l'obbligo di preavvisare i piani di costruzione nell'ambito della procedura volta al rilascio della licenza edilizia per gli esercizi pubblici);
- 2. di sviluppare la collaborazione con gli altri laboratori cantonali** in modo da razionalizzare le procedure di analisi e favorire la specializzazione in questo ambito.

Per il Gruppo socialista:

Raoul Ghisletta

Canevascini - Carobbio - Cavalli - Corti

Kandemir Bordoli - Lepori - Malacrida -

Marcozzi - Mariolini - Pestoni