Non solo sicurezza alimentare: superlavoro dei veterinari durante la pandemia da Covid-19

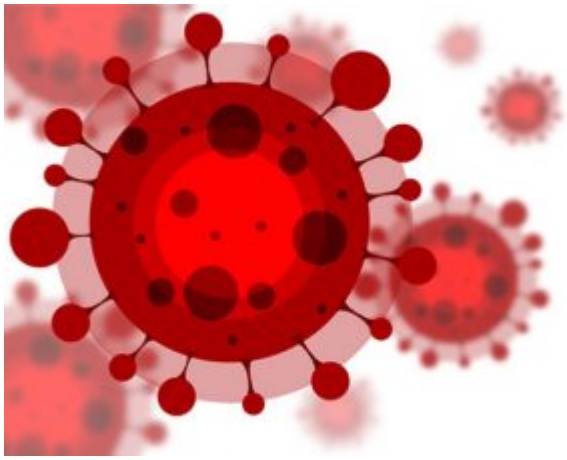
La filiera agroalimentare non si è mai fermata neppure nelle settimane più cupe della pandemia, come pure i controlli di veterinari e tecnici, che hanno garantito l'arrivo di prodotti sicuri sulle tavole.

Ma non di sola sicurezza alimentare si sono occupati i veterinari di sanità pubblica, che in questo periodo non hanno smesso di occuparsi costantemente di altre attività indifferibili legate alla della salute degli animali e al loro benessere, per sventare la diffusione di altre malattie infettive, dall'influenza aviaria all'encefalopatia spongiforme bovina, la cosiddetta muccapazza, per non parlare delle circa duecento variabili di agenti patogeni che possono passare dagli animali all'uomo, dall'anisakis alla salmonella.

Antonio Sorice, responsabile del Dipartimento Veterinario dell'ATS di Bergamo e Presidente della Società italiana di Medicina Veterinaria Preventiva ne ha parlato [ne ha parlato con l'Eco di Bergamo]

Se durante il lockdown, l'attività veterinaria si fosse fermata le conseguenze sarebbero state drammatiche, anche per l'economia del paese

COVID-19: Food safety risk? The facts



La pandemia da COVID-19 ha creato interruzioni senza precedenti e imprevedibili in ogni ambito della vita sociale ed economica e ha generato molte incertezze, fra cui quelle sulla salubrità della catena di approvvigionamento alimentare, ponendo nuove sfide agli agricoltori, produttori, distributori, aziende di beni di consumo, dettaglianti.

La filiera alimentare e l'industria alimentare sono sotto i riflettori a causa della preoccupazione, a volte amplificata dai media, sul potenziale ruolo degli alimenti nella trasmissione dell'infezione alle persone.

Maurizio Ferri, Coordinatore Scientifico SIMeVeP, propone un'analisi delle attuali posizioni e conoscenze scientifiche (in inglese)

Api e Ambiente, nuovo manuale

operativo

Dopo una lunga pausa riprende, con una pubblicazione sulle attività di sanità pubblica veterinaria collegate all'apicoltura la collana di manuali dei "Quaderni di veterinaria preventiva".

Il testo è frutto dell'impegno di colleghi esperti, ma anche appassionati, dell'allevamento delle api e quindi particolarmente sensibili alle problematiche che da diversi anni interessano l'apicoltura e quindi sulle loro ripercussioni economiche oltre che sanitarie nonchè della loro valenza di animali sentinella dello stato dell'ambiente.

Come per altri anche questo manuale rappresenta la sinergia tra nostri gruppi di lavoro e un'altra realtà associativa, giovane ma già fortemente affermata, come quella rappresentata dalla Società scientifica veterinaria per l'apicoltura (SVETAP).

Come per i precedenti quaderni il nostro obiettivo è quello di arricchire la "cassetta degli attrezzi" dei veterinari di sanità pubblica, ma non solo, con uno strumento in grado di fornire e meglio catalogare informazioni, sia teoriche che pratiche, per affrontare e quindi gestire tutti quegli input, non solo normativi, che coinvolgono in maniera sempre più pressante i colleghi che operano nei Dipartimenti di Prevenzione.

Come detto questo manuale vede la pubblicazione dopo una

discreta pausa ma giunge comunque al momento giusto vista la recente applicazione del Regolamento 2017/625 che innova completamente il sistema dei controlli ufficiali previsto dal "pacchetto igiene" e in anticipo su quello 2016/429 sulla sanità animale che ancora di più confermerà che "prevenire è meglio che curare".

Per ultimo possiamo di certo affermare che, vista ancora la insufficiente attenzione che la formazione universitaria riserva all'allevamento delle api e alle loro produzioni, il testo potrà rappresentare anche un valido strumento di conoscenza per gli studenti e in particolare per quelli per i quali, durante il loro percorso accademico, dovesse nascere attenzione e crescere passione per la medicina veterinaria preventiva.

Il manuale "Api e ambiente", è disponibile per l'acquisto in forma cartacea ed è anche scaricabile gratuitamente in pdf

---

Aumentano i contagi da SARS-CoV-2 fra gli addetti dei macelli nel mondo. E in Italia?

Sale il numero dei contagiati da Covid-19 fra gli operatori di uno dei più grandi stabilimenti per la lavorazione delle carni d'Europa, a Guetersloh, nel Land tedesco del Nord Reno-Vestfalia in Germania.
Sugli oltre 6500 lavoranti, molti in quarantena, più di 1300 sono stati colpiti dal virus SARS-CoV-2.
Anche negli Stati Uniti d'America il fenomeno sta preoccupando le autorità sanitarie.

È bene ricordare in primo luogo che i focolai che stanno interessando i macelli in Europa e nel mondo, in particolare negli Usa e Brasile, non dipendono dagli animali o dalle carni che vi vengono lavorate.

Poi è necessario contestualizzare le situazioni in cui gli addetti a questo tipo di lavorazione si sono ammalati o sono risultati infetti asintomatici. Non è casuale che questo in Italia non sia accaduto.

Gli impianti di macellazione per definizione sono "Industrie insalubri di prima categoria", sono quindi luoghi molto esposti alle contaminazioni e per questo da sempre le norme e le rigide prassi igienico-sanitarie devono essere rispettate per tutelare i lavoratori ed evitare contaminazioni.

Per poter dare un giudizio fondato sul fenomeno occorre inquadrarlo secondo i criteri tipici delle indagini epidemiologiche, quindi occorre tenere presente che il

comparto alimentare durante la pandemia è stato più attivo del solito anche per la psicosi che ha portato a fare incetta di alimenti.
Porterebbero quindi essere stati più intensi e serrati i ritmi di lavoro in quei paesi dove i focolai si sono verificati, in Italia i ritmi di lavoro sono evidentemente rimasti compatibili con la tutela dei lavoratori.

Un fattore di rischio è indubbiamente legato alla particolare atmosfera degli ambienti di macellazione o sezionamento delle carni dove si fa largo uso di acqua per lavare e pulire al fine di tenere sotto controllo la flora batterica che si concentra in quegli ambienti particolarmente insalubri per la presenza di feci e sangue animale e conseguentemente l'elevata umidità e il maggior tenore di vapore possono aver aumentato la diffusione del virus da un soggetto asintomatico o pauci sintomatico mediante "droplet" ad altri lavoratori che non hanno potuto proteggersi adeguatamente con i DPI (dispositivi di protezione individuale) che la legge italiana Dlgs n. 81/2008 prescrive.

Non sottovalutiamo poi la frequente escursione termica cui sono sottoposti i lavoratori che entrano ed escono dalle celle frigorifere, specialmente quelle di congelamento, che ha un impatto rilevante sulle vie respiratorie.

Proprio per le condizioni sopra richiamate tutti i lavoratori degli stabilimenti di macellazione devono essere muniti di protezioni anti infortunistiche e di mascherine e visiere per proteggerli dall'aspirazione di patogeni, ancor di più laddove è più difficile mantenere le distanze di sicurezza.

In ultimo non possiamo nascondere che la macellazione è un lavoro faticoso e pericoloso, che spesso nei paesi dove si sono verificati i focolai viene assegnato a lavoratori scarsamente protetti dal punto di vista contrattuale e sindacale, spesso reclutati da sedicenti "cooperative" che mascherano forme di caporalato che non garantisce tutele a

fronte di bassi salari e di precarietà estrema. Abbiamo conferma che in alcuni paesi che hanno avuto focolai se qualche lavoratore reclutato dal caporalato chiede qualche garanzia in più viene immediatamente licenziato.

Questi lavoratori che sono stati colpiti dal Covid 19, quindi, come molti altri della filiera agricolo-zootecnico-alimentare, sono lavoratori poveri e indifesi, che vivono in case umili o addirittura in baracche fatiscenti, spesso sovraffollate, ove la promiscuità concorre a favorire la diffusione di patologie infettive e contagiose.

La Fase 2/3 non è libera dal Covid-19, occorre quindi mantenere alta l'attenzione, anche in Italia, monitorando lo stato di salute di tutti coloro che hanno ripreso a lavorare.

L'industria italiana delle carni deve essere anch'essa tutelata da notizie generalizzate e da associazioni infondate con quella di altri paesi.

Innanzitutto perché l'Italia non è stata colpita da casi di Covid-19 nei macelli, secondariamente perché una crisi di fiducia montata ad arte verso le nostre produzioni alimentari farebbe l'interesse della concorrenza e si rivelerebbe un disastro per l'intero paese.

Un danno grave, economico ed umano. Non dimentichiamo che nei macelli italiani e negli stabilimenti di sezionamento e lavorazione delle carni la gestione delle operazioni è ispezionata e certificata da Veterinari Ufficiali del Servizio Sanitario Nazionale che sono costantemente presenti lungo tutti i passaggi della filiera.

Il compito dei Servizi Veterinari della sanità pubblica consiste nel garantire buone prassi di lavorazione che comportano anche la tutela della salute degli addetti e quella degli stessi Ispettori Veterinari che in quei macelli e in quei laboratori garantiscono il rispetto del benessere animale e la salubrità delle carni che finiscono sulle tavole dei

consumatori.

In Italia non abbiamo avuto focolai in questo settore, le nostre imprese hanno operato correttamente, tuttavia non possiamo pensare che il rischio sia zero. Per questo è utile aggiornare costantemente le linee guida per prevenire la diffusione del Covid-19 anche tra i lavoratori degli stabilimenti di lavorazione delle carni, come fatto sin ora nel nostro paese.

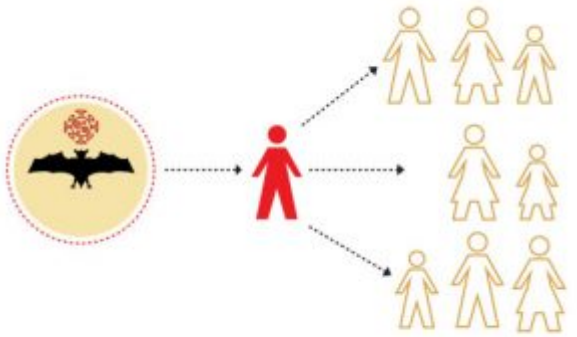
In modo da mantenere un elevato livello di epidemio-sorveglianza secondo l'approccio 'One Health', cioè attraverso una collaborazione tra veterinari igienisti degli alimenti e medici (in particolare medici igienisti e medici del lavoro), come da tempo OMS e OIE (Organizzazione mondiale per la salute animale) suggeriscono sia fatto a livello mondiale, prendendo i Dipartimenti di Prevenzione italiani a modello di riferimento.

Aldo Grasselli
Presidente Onorario SIMeVeP

Delle condizioni che favoriscono la trasmissione in questi impianti, Aldo Grasselli ha parlato oggi insieme a Paolo D'Ancona dell'Istituto superiore di sanità nel corso la trasmissione "Radio1 giorno per giorno" a Radio Rai 1.

Prevenire pandemie zoonotiche. Sorice: i Servizi

Veterinari Italiani lo fanno



Scienziati australiani preparano veterinari e operatori del settore agricolo di 11 paesi asiatici per individuare precocemente le malattie zoonotiche che potrebbero fare il "salto di specie" dagli animali agli esseri umani.

Qual è la situazione in Italia e cosa sarebbe successo se il salto di specie che ha portato alla pandemia Covid-19 fosse avvenuto in Italia? Lo ha chiesto, fra l'altro, Sanità Informazione al Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice

«*Il focolaio sarebbe stato circoscritto e la diffusione del contagio contenuta*», ha dichiarato Sorice. Questo perché in Italia c'è un sistema di prevenzione che permette una sorveglianza continuativa da parte dei servizi sanitari del sistema sanitario nazionale, in stretta collaborazione con i servizi medici. «*Tale sorveglianza consente di intercettare sin da subito le patologie che derivano dal mondo animale e che possono essere trasmesse all'uomo*».

L'articolo integrale su Sanità Informazione

Il contributo dei medici

veterinari per la sanità animale e per la gestione dell’infezione umana Covid-19 in un’ottica one-health

SIMeVeP sostiene progetti volti a ridurre le future epidemie zoonotiche attraverso la conoscenza dei fattori che determinano la potenziale trasmissione di agenti patogeni dagli animali all’uomo. Questi progetti basati sull’evidenza sono ben sintonizzati con l’approccio multidisciplinare One-Health.

Nel contesto attuale di pandemia Covid-19, caratterizzato dall’incertezza sugli sviluppi epidemiologici ed esacerbata da una infodemia dilagante, è prioritario fornire al pubblico e al consumatore informazioni scientifiche verificate sull’origine e diffusione delle zoonosi, rimarcando la differenza tra i patogeni presenti negli animali selvatici con potenziale pandemico e quelli che colpiscono gli animali domestici (es. bovini e suini). Questo esercizio comunicativo si propone in sostanza di confutare le teorie prive di fondamento scientifico che fanno dell’agricoltura zootecnica su larga scala, più o meno intensiva, il capro espiatorio dell’attuale pandemia di Covid-19 e di evidenziare il contributo della veterinaria, in un sistema globale di prevenzione, a garanzia della protezione sanitaria degli allevamenti, della salute degli animali, del loro benessere e della sicurezza degli alimenti di origine animale.
Il documento SIMeVeP

Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti.

Il Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, di cui fa parte anche il Presidente SIMeVeP Antonio Sorice, ha elaborato il Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti".

Il rapporto approfondisce le tematiche connesse al contenimento del contagio e all'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione pubblica nella "fase 2" dell'epidemia di COVID-19.

Il settore della ristorazione costituisce un ambito di particolare rilievo poiché, all'interno dei locali deputati alla somministrazione degli alimenti, possono realizzarsi simultaneamente condizioni di rischio quali affollamento, limitato ricambio d'aria, permanenza prolungata e – in relazione al consumo dei pasti – impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine.

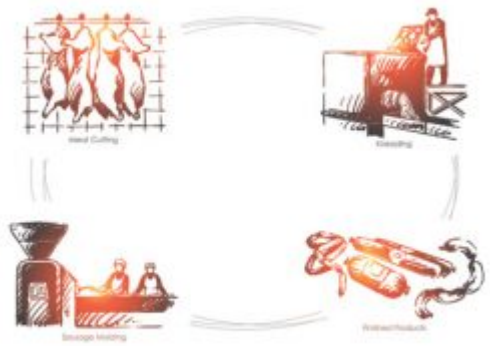
Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina

l’esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus.

Risulta pertanto particolarmente importante l’applicazione del distanziamento fisico e delle altre misure di mitigazione del rischio, un’attenta ridefinizione dell’organizzazione degli esercizi commerciali e un innalzamento delle garanzie igienico-sanitarie.

Scarica il rapporto
Scarica il poster

L’Opinione: Sui focolai di Covid-19 nei macelli e i recenti attacchi all’industria della carne



Proponiamo la lettura del contributo di Beniamimo Cenci Goga pubblicato su “Ruminantia”

“Tornano, a cicli ricorrenti, discussioni e polemiche sul ruolo della carne e in generale degli alimenti di origine animale nella dieta dei consumatori. È ancora fresca nella memoria la controversia suscitata dalla pubblicazione dell’Oms

(Organizzazione Mondiale della Sanità) sulle carni rosse e sul rischio posto dai nitriti usati come additivi. In quell'occasione, come scienziati e ricercatori, giungemmo alla conclusione del consumo moderato, senza demonizzare i prodotti di salumeria e le carni rosse in particolare. È però evidente che se la comunicazione è lacunosa e se i media rilanciano le notizie senza il corretto approfondimento, la miscela che ne risulta può essere esplosiva e danneggiare sia consumatori che i produttori.

Questa volta l'attenzione dei media si sta concentrando sulla recrudescenza di casi di Covid-19 e su focolai con apparente origine da stabilimenti di macellazione. Le notizie più drammatiche in tal senso giungono dal lontano Brasile, anche se delle avvisaglie si erano avute già un paio di settimane fa dalla Germania e, sebbene in parte edulcorate dalla stampa, anche dagli Stati Uniti. In Brasile, per voce di un procuratore distrettuale, Priscilla Dibi Schvarcz, i macelli sono dei punti di contaminazione per Covid-19 a causa delle condizioni che obbligano gli operai a lavorare a stretto contatto. Per esempio, la maggiore prevalenza di Covid-19 sembra essere localizzata nello stato Rio Grande do Sul dove c'è la maggior concentrazione di macelli industriali. Ancora più recente è la notizia diramata dal «The telegraph» il 19 giugno 2020, su un cluster presso lo stabilimento Kober a Cleckheaton nel West Yorkshire, a sud di Leeds. L'impianto di proprietà Asda, è stato chiuso dopo il riscontro di alcuni casi di Covid-19.

L'industria della carne in Italia sta fronteggiando l'emergenza in maniera egregia, assicurando l'approvvigionamento della popolazione in maniera continua grazie anche al supporto dei sevizi veterinari che durante l'emergenza hanno continuato le attività di controllo, audit, supervisione e vigilanza. Con le repentine disposizioni temporanee per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'emergenza da Covid-19, i servizi veterinari hanno

coniugato efficienza e sicurezza al servizio dei produttori e dei cittadini.”

Continua a leggere

---

k9 S.a.R. Camp Italia, il contributo di Emervet

Si è conclusa il 4 ottobre la seconda edizione del k9 S.a.R. Camp Italia, il Raduno Internazionale Unità Cinofile da Soccorso che ha visto la partecipazione di 185 volontari, 54 cani da soccorso, 12 associazioni cinofile, regioni partecipanti, 1 nazione estera esercitarsi per 48 ore ininterrotte in una simulazione di emergenza reale con difficoltà crescente per ogni sito del raduno, in condizioni climatiche difficili per testare le U.C operative in una esercitazione completa di nuove tecnologie applicate al soccorso.

Le attività si sono avvalse anche dell'mpiego di droni dotati di telecamere infrarossi per ricerca notturna con altoparlante, per dare le indicazioni al disperso.
All'interno dello scenario è stata allestita a più di 1000 metri di altitudine una tendopoli dotata di attrezzature veterinarie necessarie per contrastare e prevenire qualunque evenienza possibile durante le esercitazioni, un generatore d'ossigeno e una mini sala operatoria per intervenire d'urgenza, a supporto dei cani che hanno preso parte alle attività operative in modo rapido e tempestivo.
Proprio all'assitenza veterinaria dei cani da ricerca e soccorso che, operando su territori impervi e accidentati, possono incorrere in incidenti procurandosi ferite da taglio, lacerazioni e contusioni degli arti, si è dedicato per Emervet il Medico Veterinario Alessio Ceriani.
Il TGR Abruzzo, nell'edizione serale del 4 ottobre, ha dedicato un servizio all'iniziativa e al ruolo di Emervet (min. 6.15)

SIVeMP e SIMeVeP Toscana donano la premialità COVID 19 al Bancoalimentare

I medici veterinari iscritti SIVeMP e SIMeVeP della regione Toscana riuniti il 9 luglio hanno deciso all'unanimità di donare in beneficenza al Banco Alimentare la premialità Covid 19 messa a disposizione dalla Regione Toscana e liquidata, in parte, nel mese di Luglio 2020.

"*Siamo soddisfatti per il giusto riconoscimento dell'attività dei Dirigenti Veterinari, che, nei giorni di emergenza Covid 19, hanno garantito con il proprio lavoro, spesso con difficoltà oggettive, lo svolgimento di attività essenziali legate all'approvvigionamento alimentare, aa libera circolazione di merci e animali, l'ispezione veterinaria all'interno degli impianti di macellazione, gli interventi in allevamenti per attività legate alla gestione di focolai di malattie infettive, le certificazioni in stabilimenti per l'esportazione di prodotti alimentari ed altri interventi in allevamento per attività non differibili previste da piani di sorveglianza Nazionali (Sorveglianza TSE, piano Peste Suina Africana, piano Influenza Aviaria, Salmonelle). I Veterinari Pubblici della Toscana hanno fatto la loro parte nell'emergenza Covid 19 ed hanno garantito il funzionamento del sistema di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Ci sembra importante condividere il riconoscimento con chi vive quotidianamente in situazione di difficoltà economica*" affermano i veterinari toscani che invitano pertanto i colleghi che vorranno donare il loro contributo, nella totalità o in parte, ad effettuare bonifico bancario sul c.c. del SIVeMP Toscana, UBI BANCA Agenzia. di Arezzo Via Romana, IBAN IT75S0311114101000000092106, causale: "donazione Covid 19".

L'importo totale raccolto verrà successivamente girato al Banco Alimentare.