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.