



## Controlli alimentari: superlavoro dei tecnici per avere prodotti sani

**Durante il lockdown.** Veterinari e quanti effettuano le analisi non si sono mai fermati per garantire ai negozi cibi salubri. Sorice: «Centinaia di ispezioni»

**LUCIA FERRAJOLI**

La filiera agroalimentare non si è mai fermata neppure nelle settimane più cupe della pandemia, come pure i controlli, che hanno garantito l'arrivo di prodotti sicuri sulle tavole. «I nostri veterinari e tecnici hanno continuato la loro attività sul territorio anche durante il lockdown - racconta Antonio Sorice, responsabile Dipartimento Veterinario dell'Agenzia di tutela della salute di Bergamo e presidente della Società italiana di medicina veterinaria preventiva (Simevep) -. Nel rispetto dei protocolli per la sicurezza abbiamo portato avanti tutti i controlli indifferibili per assicurare che negozi di alimentari, pescherie, salumerie e supermercati potessero essere riforniti con prodotti sani dal campo alla tavola».

Durante il lockdown, quando l'attenzione era concentrata sul virus, i veterinari di **Ats** hanno vigilato sul benessere animale

ed effettuato analisi per sventare la diffusione di altre malattie infettive, dall'influenza aviaria all'encefalopatia spongiforme bovina, la cosiddetta mucca pazza, per non parlare delle circa duecento variabili di agenti patogeni che possono passare dagli animali all'uomo, dall'anisakiasis alla salmonella. Un lavoro prezioso dal punto di vista sanitario, ma anche per l'economia, visto che solo con le opportune certificazioni gli alimentari «made in Bergamo» potevano essere destinati ai mercati esteri. «Le esportazioni sono state la salvezza di molte aziende della filiera, perché ci sono spese - come dar da mangiare agli animali o mungere le vacche - che non si possono fermare», sottolinea Sorice.

«Gran parte delle attività che svolgiamo non si è mai fermata, compresi i controlli a campione in collaborazione coi carabinieri

del Nas di Brescia, i carabinieri forestali, la Polizia stradale sulla A4 e su tutto il territorio provinciale - continua Sorice -. Abbiamo portato avanti centinaia di controlli negli allevamenti per verificare sia il benessere animale sia l'alimentazione; abbiamo vigilato sulla salita in alpeggio tra aprile e maggio; abbiamo testato le condizioni igieniche e le carni nei mattatoi e siamo andati negli impianti di trasformazione: le centrali del latte, i caseifici che producono i nostri eccezionali formaggi Dop, i salumifici, gli stabilimenti ittici».

### Evitate gravi conseguenze

Se durante il lockdown, l'attività veterinaria si fosse fermata le conseguenze sarebbero state drammatiche, altro che assalto ai supermercati. E se a inizio pandemia c'era stata la corsa all'acquisto di prodotti a lunga conservazione, frammarzo e maggio insieme a farina e lievito è au-

mentata la richiesta di carne e di altri prodotti freschi.

«Non è stato facile lavorare in un momento così drammatico - ammette Sorice -. Alcuni nostri operatori si sono ammalati. Nonostante tutto, però, siamo riusciti a garantire la continuità dei controlli». Che da un paio d'anni non avvengono solo sul campo, ma anche da remoto: con la ricetta veterinaria elettronica è infatti possibile verificare quanti e quali farmaci vengono acquistati negli allevamenti.

«In ambito zootecnico siamo cercando di ridurre il consumo di antibiotici per riuscire a preservarli per l'uomo - spiega Sorice -. Il rischio, infatti, è che si sviluppino ceppi di batteri resistenti, invece è fondamentale preservare il delicato equilibrio uomo-animale-ambiente, come purtroppo ha dimostrato tragicamente anche questa pandemia».



Antonio Sorice

