

Sicurezza alimentare ripresi i controlli Asl in bar e ristoranti

la fase 2 EMPOLI Terminato il periodo di "lockdown", sono stati riaperti bar e ristoranti per cui, in parallelo, sono ripresi i controlli da parte del dipartimento di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria dell' Asl Toscana Centro. Il personale dell' azienda sanitaria aveva infatti interrotto in questi mesi le proprie attività e, in alcuni casi, c' era chi si era messo a disposizione dei colleghi per dare supporto alla prima linea dell' emergenza coronavirus. Adesso anche nell' Empolese Valdelsa ci sono da recuperare due mesi e mezzo di lavoro e l' Asl si è riorganizzata per tornare a garantire che chi torna al ristorante lo faccia in sicurezza sotto ogni punto di vista. «Nella Fase 1 la maggior parte delle aziende da noi vigilate erano chiuse - spiega Stefano Cantini, direttore del dipartimento - per questo i nostri operatori, su base volontaria, erano andati a dare supporto per l' esecuzione dei tamponi. Con la Fase 2 ritorna il nostro compito di lavorare per la sicurezza alimentare, facendo anche segnalazioni alla medicina del lavoro qualora trovassimo inadempienze per la sicurezza da Covid-19». Il principale ambito su cui si lavora però è sull' integrità dei cibi: «Quest' anno avevamo programmato controlli mirati principalmente per quanto riguarda il pesce crudo - prosegue Cantini - dopo segnalazioni di tossinfezioni raccolte dall' osservatorio regionale. C' è anche un lavoro attento per quanto riguarda il tonno e gli additivi che vengono inseriti in tantissimi alimenti e possono avere tutta una serie di effetti collaterali». Quando si pensa al pesce crudo il riferimento di solito va verso il sushi:



«Questo alimento va di moda specialmente tra i giovani - afferma il direttore del dipartimento - ma deve essere perfetto quando lo si serve. Poi c'è da tenere di conto il discorso delle sindromi allergiche legate a tonno, sgombrò e pesce azzurro, i quali in caso di cattiva conservazione liberano istamina». Tornando al tema Covid, ci siamo chiesti se secondo Cantini alcuni ristoratori, già colpiti economicamente dagli effetti del lockdown e oggi del distanziamento, rischiano di compiere mosse azzardate per risparmiare sulle materie a discapito della qualità. «Solitamente i ristoratori sono molto attenti perché la concorrenza è forte - risponde l'esperto - l'operatore cialtrone è difficile che sopravviva. Anche i clienti, meno incentivati ad andare al ristorante per le norme attuali, sapranno puntare sulla qualità dei cibi». Nelle settimane passate dalla Gran Bretagna e altri Paesi esteri è emersa la notizia di focolai di coronavirus all'interno dei mattatoi, ma questa circostanza ancora nelle nostre zone non sembra essersi diffusa: «Non ci sono prove che il virus sopravviva meglio su alimenti rispetto ad altri oggetti - conclude Cantini - escluderei che la carne alimenti il rischio o che ci siano animali portatori. Già da prima del Covid gli operatori dei macelli utilizzano guanti e dispositivi di protezione, i processi sono codificati e spesso meno rischiosi rispetto ad altre catene di lavorazioni. Direi di escludere in maniera assoluta questa tipologia di rischio». -Daniele Dei © RIPRODUZIONE RISERVATA.