

Prevenzione a tavola Il pesce sicuro dell'Asp

Presentati i risultati della campagna alimentare

Sei sequestri di prodotti ittici posti in vendita in maniera non conforme al "Pacchetto igiene", quattro venditori ambulanti denunciati, circa 300 kg di prodotti sequestrati ed ispezionati dei quali solamente quaranta sono risultati idonei al consumo umano e una trentina di veicoli adibiti al trasporto di prodotti ittici sanzionati in quanto sprovvisti di autorizzazione sanitaria o mancanti di requisiti specifici dell'automezzo.

Queste sono le cifre dell' "Operazione pesce sicuro", condotta dal Dipartimento di prevenzione e servizio veterinario dell'Asp di Reggio con la collaborazione e il coordinamento delle forze dell'ordine, in particolare della sezione navale della Guardia di Finanza. Il risultato dell'operazione, eseguita nel perimetro urbano della città dalla fine del mese di luglio fino alla metà di agosto, è stato comunicato ieri mattina in una conferenza stampa a Palazzo Tibi alla quale ha preso parte anche il commissario straordinario Massimo Cetola che ha sottolineato «l'impegno dell'Asp all'interno di iniziative di prevenzione e di contrasto tese a garantire la salute dei nostri concittadini e consumatori».

L'azienda sanitaria scende in campo, dunque, con risolutezza e



con interventi mirati per una vigilanza del settore alimentare costante e necessaria, specie in un periodo, come quello estivo, in cui le coste calabresi sono popolate da tanti turisti. «Occorreva agire attraverso interventi contro l'abusivismo della vendita di questi prodotti che, oltre ad essere un fenomeno di grande inciviltà, rappresenta anche soprattutto un pericolo per la salute pubblica dal momento che il prodotto non viene tenuto in condizioni particolarmente igieniche» - ha affermato il dirigente del Dipartimento di prevenzione Giovanni Battista che ha poi sottolineato il prezioso supporto delle forze dell'ordine all'azione di vigilanza, ma anche la presenza del Commissario Cetola alla conferenza «dimostrazione di una profonda vicinanza ai servizi di preven-

zione, anima dell'azione sanitaria territoriale e base del lavoro che viene svolto per evitare che subentrino delle patologie». L' "Operazione pesce sicuro" non è la prima che viene eseguita attraverso una strategia comune tra l'Asp e le forze dell'ordine, di certo è una tra le più complesse, ma molte altre si sono susseguite dall'inizio dell'anno ad ora portando a circa 700 ispezioni nei punti vendita del territorio e seguendo la scia delle nuo-

ve direttive della Commissione europea che «sta cercando di stimolare i Paesi membri ad un'azione mirata alla prevenzione oltre ad aver stabilito un limite massimo di tenore di mercurio all'interno dei vari tipi di pesci e ad aver posto dei paletti precisi sui requisiti delle strutture e dei prodotti destinati al consumo» - come ha evidenziato il dirigente dell'area igiene alimenti dell'Asp Salvatore Borruto che ha concluso l'incontro mostrandosi soddisfatto per essere riusciti in sinergia a dare «un segnale di informazione e di educazione sanitaria al consumatore finale che dovrebbe imparare ad avere un maggior riguardo nella ricerca e nell'acquisto del prodotto alimentare».

DELIA VACALEBRE
reggio@calabrinora.it