



Genova, 24 marzo 2020 - “Non ci sono prove che il nuovo coronavirus possa essere trasmesso dal cibo”: lo chiarisce Roberto Moschi, responsabile del servizio di veterinaria di Alisa, citando l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che attraverso le parole della sua direttrice scientifica Marta Hugas, afferma come “le esperienze fatte con precedenti focolai epidemici riconducibili ai coronavirus, come quelli della SARS e della MERS, evidenziano che non si è verificata trasmissione tramite il consumo di cibi. Al momento non ci sono prove che il coronavirus sia diverso in nessun modo”.

“Anche l’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) sostiene che al momento non ci siano evidenze della trasmissione del coronavirus attraverso il cibo - continua Moschi - tuttavia, considerando che le nostre conoscenze sul nuovo virus sono ancora limitate, l’OMS ha pubblicato una serie di raccomandazioni precauzionali per la preparazione e il consumo dei cibi, come lavare sempre le mani prima di

cucinare e dopo aver toccato cibi crudi: carne cruda, latte o frattaglie animali devono essere maneggiati con cura per evitare il pericolo di contaminazioni crociate, seguendo le comuni buone pratiche di sicurezza alimentare”.

“Le contaminazioni crociate sono infatti passaggi accidentali di microrganismi, non necessariamente pericolosi, da un alimento all'altro - spiega Moschi - Questi passaggi possono avvenire, ad esempio, usando lo stesso tagliere/coltello per affettare insalata e carne cruda, senza lavaggio fra un'operazione e l'altra. Un altro esempio di contaminazione crociata è quella che avviene attraverso le nostre mani: se tocchiamo la crosta di un formaggio erborinato e poi, senza lavarci le mani con acqua e sapone, prendiamo un pomodoro da mangiare crudo, rischiamo di contaminarlo con la flora batterica del formaggio”.

È importante rassicurare la popolazione che, anche durante l'emergenza sanitaria da Covid-19, i Servizi veterinari pubblici continuano a operare al fine di garantire gli elevati standard di tutela dei consumatori nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria.

“I controlli veterinari, sia nella fase di produzione degli alimenti (ad esempio, durante la macellazione) sia nella filiera agroalimentare e zootecnica, sono servizi indifferibili e continueranno ad esserci per consentire a tutti di acquistare e consumare prodotti alimentari sicuri - sottolinea Moschi - Questa pandemia ci ricorda, ancora una volta, che la salute dell'uomo è strettamente connessa con la salute degli animali, soprattutto del bestiame destinato alla produzione di alimenti ed è per questo che il Servizio Veterinario pubblico, responsabile del controllo ed eradicazione delle malattie infettive, garantendo elevati standard di salute e benessere degli animali da allevamento, contribuisce alla tutela della salute umana. La salvaguardia della salute animale - conclude Moschi- è senza dubbio indispensabile per la tutela della salute umana”.