Siracusa. Controlli sulla filiera del tonno, campionamenti Asp al mercato di Ortigia

Il Servizio Veterinario dell'Asp di Siracusa ha avviato un servizio capillare di controllo sulla filiera del tonno con il prelievo di campioni trasmessi all'Istituto Zooprofilattico di Palermo, per attestare la genuinità del prodotto e della sua buona conservazione. I primi campionamenti sono stati eseguiti nel capoluogo al mercato di via De Benedictis e in alcune pescherie a campione anche dei distretti di Avola e Noto e di Augusta e Lentini.
"Si parla tanto di sicurezza alimentare e quindi di attribuire agli operatori del settore alimentare la responsabilità primaria di una produzione sicura – spiega il coordinatore del Dipartimento Veterinario Angelo La Vignera -. A ciò si aggiunge l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali da parte del Servizio Veterinario ex Area B per accertare la corretta applicazione dei requisiti sanitari con la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia della salute umana di fronte ad eventuali situazioni di emergenza. E' indispensabile promulgare a tutti una buona educazione sanitaria, per cui il consumatore deve essere informato su cosa mangia. Per fare ciò occorre molta prevenzione. A tutti i consumatori mi sento di dire di mangiare il tonno in quanto è un ottimo alimento ma rispettando i requisiti previsti dalla legge, temperatura di conservazione da 1 a 4 c° e tracciabilità del prodotto. Si ricorda, infine, che il tonno, essendo un alimento altamente deperibile alle alte temperature, deve essere trasportato in borsa frigo".
Come è noto, con l'arrivo dell'estate, si aggravano i problemi di sicurezza alimentare legati alla eventuale cattiva

conservazione del tonno da parte dei pescatori, dei rivenditori e degli stessi acquirenti il cui rischio è che si formi l’istamina che, ad elevate concentrazioni, causa la sindrome sgombroide.