

Caserta, carne e latte infetti da brucellosi: sequestrato laboratorio analisi

Data: Invalid Date | Autore: Luigi Cacciatori



CASERTA, 27 GENNAIO - Un'indagine dei NAS di Caserta ha permesso di scoprire carni bufaline infette da brucellosi vendute eludendo i controlli, e latte proveniente dagli stessi capi usato per la produzione di mozzarella. Sessantotto persone sono indagate e un laboratorio privato di Mondragone che effettuava illecitamente esami sugli animali, permettendo di scoprire l'infezione da brucellosi prima delle analisi effettuate da strutture pubbliche, è stato sottoposto a sequestro preventivo.

Sembrerebbe, secondo quanto appreso dai media locali, che una volta scoperta l'infezione da brucellosi, i proprietari vendessero i capi di bestiame per poter sfuggire così ai controlli delle strutture pubbliche. [MORE]

Il procuratore capo di S. Maria Capua Vetere, Antonietta Troncone, attraverso una nota ha spiegato che "in linea generale l'esposizione ad animali infetti e ai loro derivati comporta solo un rischio professionale per gli operatori del settore, poiché la pastorizzazione del latte e la cottura delle carni sono sufficienti per distruggere il batterio della brucella". Inoltre, il comunicato prosegue specificando: "Il pericolo di contaminazione crociata, cosiddetta secondaria, di altri alimenti che in qualche modo sarebbero potuti venire a contatto con quelli potenzialmente infetti costituiva, nella fattispecie, una ulteriore minaccia per la salute pubblica".

Luigi Cacciatori

Immagine da newsfood.com

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/caserta-carne-e-latte-infetti-da-brucellosi-sequestrato-laboratorio-analisi/94763>

