CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO

UNDICESIMA LEGISLATURA

INTERROGAZIONE A RISPOSTA SCRITTA N. 123

FOCOLAIO COVID IN UN MACELLO DEL TREVIGIANO (LORIA). QUANTI I CONTAGIATI E QUALI LE MISURE MESSE IN ATTO PER GARANTIRE LA SICUREZZA NEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE/SEZIONAMENTO CARNI?

presentata il 9 settembre 2021 dai Consiglieri Zottis e Zanoni

Premesso che nei giorni scorsi gli organi di stampa hanno diffuso la notizia di un focolaio SARS-Cov-2 sviluppatosi presso il macello di Loria (TV), dove almeno sette addetti sarebbero risultati positivi; dalla ricostruzione effettuata dall'Azienda ULSS 2 - Marca Trevigiana, si apprende che un gruppo di lavoratori rientrati da una vacanza in Marocco avrebbe accusato lievi sintomi, facendo così avviare uno screening su tutti i dipendenti.

Considerato che:

- i fattori che amplificano il rischio di contagio e favoriscono la diffusione del virus all'interno dei macelli sono stati descritti nel documento sulle misure anti contagio e sulla gestione dei focolai pubblicato dall'ISS - Istituto Superiore di Sanità l'8 aprile 2021 *(Attivazione di un piano mirato di prevenzione sulle misure anti contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento)*;
- la Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare e Veterinaria della Regione Veneto, con proprio dispositivo aveva già recepito il 18 gennaio 2021 le indicazioni scaturite dal tavolo tecnico interregionale - sulla base del materiale messo a disposizione dall'Istituto superiore di sanità - per l'attivazione di un monitoraggio sulla capacità di risposta e prevenzione dei focolai Covid negli impianti di macellazione e lavorazione delle carni;
- la stessa Direzione Prevenzione aveva trasmesso, in quella data, alle Aziende ULSS le schede di raccolta dati predisposte dall'ISS per la rilevazione delle capacità di risposta e prevenzione, da somministrare alle ditte del settore;
- per quanto riguarda il Veneto, i dati INAIL dimostrano che, nell'ambito del comparto manifatturiero, il settore della lavorazione delle carni è stato quello che ha avuto il maggior numero di addetti contagiati durante la pandemia.

Ritenuto che data la vulnerabilità di questi ambiti lavorativi, siano necessarie regole più stringenti e controlli più serrati, atti a prevenire più che a circoscrivere i contagi.

Tutto ciò premesso, i sottoscritti consiglieri

chiedono all'Assessore regionale alla Sanità

- quanti addetti, tra il personale che opera nel macello di Loria nelle varie attività, sia all'interno dello stabilimento (dipendenti, lavoratori in appalto e subappalto, veterinari ufficiali) che all'esterno (fornitori, trasportatori, ecc.), sono risultati positivi al virus SARS-CoV-2 nel periodo compreso tra il 15 e il 31 agosto 2021;
- nel conseguente tracciamento di altre persone venute a contatto con i contagiati (familiari, conoscenti, residenti nella zona), quante siano le persone risultate positive al Covid-19;
- come è stato messo in atto e quali risultati ha dato il monitoraggio disposto dalla Direzione regionale Prevenzione relativamente alla capacità di prevenzione e risposta ai focolai Covid delle ditte del settore;
- se le Aziende ULSS e i Dipartimenti di Prevenzione abbiano predisposto in via prioritaria la vaccinazione del personale maggiormente esposto al contagio, come quello che viene impiegato negli stabilimenti di macellazione e lavorazione delle carni.