

Siracusa. Allevamenti nelle acque del Porto Grande, al via i campionamenti

Sono iniziati i campionamenti nell'area di produzione della filiera della molluschicoltura all'interno del porto Grande di Siracusa. Ad avviare i controlli è stato il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'Asp, con un piano di monitoraggio e di sorveglianza che mira a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per il consumatore.

“Settimanalmente preleveremo nel Porto Grande di Siracusa campioni di mitili per lo studio delle biotossine algali, per i controlli dei parametri microbiologici e di quelli chimici oltre ai prelievi costanti di campioni di acqua di mare per valutare l'eventuale presenza di fitoplancton tossici. Se i risultati dei controlli nelle zone di produzione indicheranno che i requisiti non sono rispettati, verranno adottati gli opportuni provvedimenti”, spiega il direttore del servizio, Angelo La Vignera.