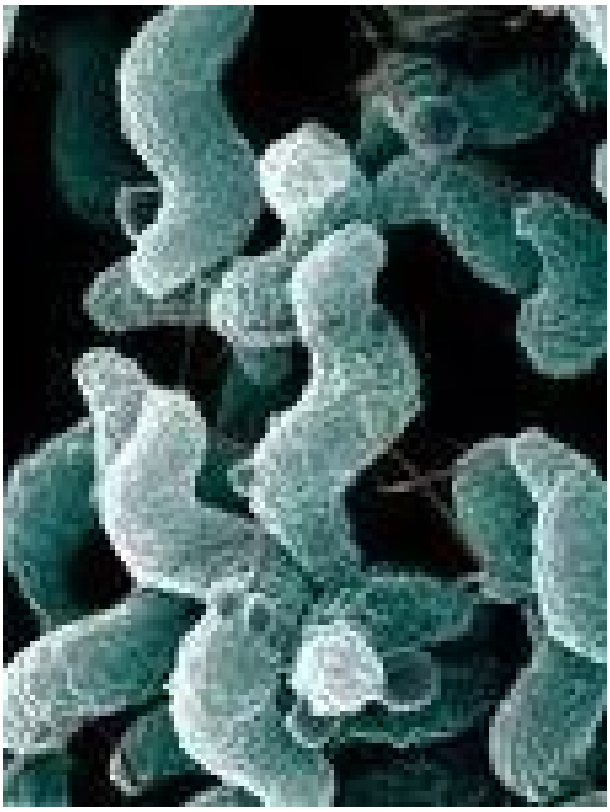
Campylo bacter: pochi sanno che il batterio è causa del maggior numero di contaminazioni alimentari

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Campylobacter: questo sconosciuto. Pochi sanno che il batterio è causa del maggior numero di contaminazioni alimentari in Europa Secondo i dati ufficiali sono circa il doppio della Salmonella

Lecce, 18 aprile 2011 -Pochissimi in Italia sanno che il Campylobacter è il batterio responsabile del maggior numero di contaminazioni alimentare in Europa e secondo i dati dell'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) e dell'ECDC (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie) i casi registrati sono quasi il doppio rispetto a quelle da salmonella.[MORE]

Nel report annuale dei due enti sulle zoonosi e sulle epidemie di origine alimentare nell'Unione europea per il 2009, i casi di Campylobacterosi sono 198.252 in aumento del 4%, mentre quelli da salmonellosi sono 108.614 e il dato risulta in diminuzione (-17%) per il quinto anno consecutivo.

L'analogia dei sintomi tra le contaminazioni fra i due batteri, in particolare febbre e diarrea, ha fatto si che troppo spesso l'attenzione di ospedali e strutture sanitarie si sia

focalizzata solo sulla salmonellosi senza sviluppare specifici protocolli per la campylobacterosi anche se il batterio di cui ci occupiamo si trova in generale negli apparati gastroenterici di polli, anatre, oche, e conigli allevati e anche in quelli selvatici (piccioni, fagiani, gabbiani), e può risultare contaminata anche la carne e le uova come avviene per la salmonella. Per quanto riguarda i bovini le contaminazioni sono meno frequenti ma il batterio può svilupparsi nel latte crudo.

Tra le principali e semplici precauzioni da seguire è essenziale la cottura dei cibi in quanto, solo per fare un esempio, se la carne di pollo viene cotta il batterio muore, ma le contaminazioni avvengono spesso in modo indiretto in cucina attraverso posate o contenitori utilizzati prima per la carne di pollo cruda e poi per altri alimenti. A dimostrazione di tanto vi è la circostanza che il picco di frequenza di intossicazione in Europa interessa persone tra 18 e 24 anni, ovvero giovani che spesso mangiano fuori casa, con poca dimestichezza con gli accessori di cucina.

Secondo Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale del "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori nonché fondatore dello "Sportello dei Diritti" è necessario alla luce dei preoccupanti dati forniti dall'EFSA, che le Autorità Italiane a partire dal Ministero della Salute ripercorrano già quanto fatto per la salmonellosi che ha visto una radicale riduzione delle contaminazioni da quando sono entrati in vigore i piani nazionali di controllo, che hanno visto l'introduzione a tappeto di vaccini in grado di limitare la diffusione ed un miglioramento del livello igienico negli allevamenti, ritenendo quindi fondamentale a tal fine che la ricerca di Campylobacter possa diventare obbligatoria nella filiere della carne e del latte.

giovanni d'agata

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/campylo-bacter-questo-sconosciuto-pochi-sanno-che-il-batterio-e-causa-del-maggior-numero-di-contaminazioni-alimentari/12326