Intossicati da carne acquistata al supermercato di Torino

Data: Invalid Date | Autore: Gian Luca Cossari



Torino 30 aprile 2011-Tre sono i casi di sospetta intossicazione: la Procura di Torino apre un'inchiesta.
In città 12 le persone che avevano ingerito cibo comprato presso un supermercato: trattasi di carne fresca.
Le aziende sanitarie e i Carabinieri del Nucleo antisofisticazione hanno effettuato prelievi di campioni di carni macinate, salsicce fresche vendute sui banchi. Successivamente, hanno inoltrato una diffida agli operatori del settore alimentare per non fare utilizzare additivi quali nitrati, nitriti e solfiti per la conservazione di tali prodotti.[MORE]
Le analisi verranno eseguite su una singola unità campionaria, con risultati che non potranno essere confrontati direttamente con i criteri indicati negli allegati del decreto e inducono a valutazioni soggettive delle caratteristiche igieniche e sanitarie.
Nel lavoro da eseguire sui campioni, si confronteranno i risultati dei controlli microbiologici di carni macinate e preparazioni di carne provenienti sia da stabilimenti di produzione, sia da esercizi per la vendita al minuto.
Lo scopo dell'indagine sarà quello di verificare l'esistenza di eventuali differenze significative nei risultati e valutare indirettamente l'effetto dell'applicazione del D.P.R. n. 309/98 sulla qualità delle carni macinate e preparazioni di carne immesse sul mercato.
Si suppone, come nei controlli fatti in precedenza che, a supporto di questa ipotesi vanno i risultati

ottenuti sulle preparazioni di carne (spiedini, arrosti ecc); in questo caso non sono state rilevate differenze significative tra i campioni della produzione e della distribuzione.
Per questi prodotti, infatti, è giocoforza utilizzare carni e altre materie prime di buona qualità, pena una ridotta vita commerciale, ma soprattutto una immediata valutazione sensoriale sulla freschezza e la qualità del prodotto da parte del cliente.
Per quanto riguarda le salsicce fresche, si era già osservato un quadro simile alle carni macinate: anche in questo caso, i campioni prelevati in distribuzione, mostravano una qualità igienica più scadente.
Considerato però il fatto che larga parte delle salsicce fresche commercializzate deriva comunque dalla produzione industriale, è verosimile che la differenza osservata sia, in questo caso, legata maggiormente a non perfette condizioni di conservazione durante la vita commerciale o alla vicinanza tra la data di scadenza e l'effettuazione dell'analisi microbiologica.
Prelievi a campione di carni macinate sono stati effettuati da aziende sanitarie e dai Carabinieri del Nucleo antisofisticazione.
L'utilizzo non corretto di conservanti, secondo il Procuratore di Torino, Raffaele Guariniello, potrebbe essere la causa dell'intossicazione.
Già nel mese di marzo, un bambino di cinque anni, si era sentito male subito dopo aver mangiato delle salsicce acquistate in uno dei più noti mercati torinesi. Il giorno di Pasquetta una famiglia è dovuta ricorrere alle cure ospedaliere dopo aver mangiato hamburger di vitello cotti alla griglia. Infine, mercoledì scorso, ancora un'altra famiglia, è finita in ospedale dopo aver mangiato gli hamburger acquistati nello stesso mercato torinese.
I sintomi dell'intossicazione riscontrati sono: vertigini, cefalee, vomito e dolori addominali che svaniscono nelle ventiquattro ore.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/intossicati-da-carne-acquistata-al-supermercato-di-torino/12736