Il batterio Campylobacter è in aumento nelle carni europee

Data: 2 gennaio 2013 | Autore: Redazione



FIRENZE, 01 FEBBRAIO 2013- 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.

Ora nel Regno Unito si sta provando ad utilizzare il sistema di raffreddamento rapido per ridurre i livelli di Campylobacter nel pollame. Il batterio, come risulta da recenti report di EFSA, è in crescita nelle carni europee, e rappresenta un patogeno in grado di provocare intossicazioni alimentari, con sintomi quali diarrea (spesso con sangue nelle feci), spasmi addominali, febbre, mal di testa, nausea e/o vomito.

L'analogia dei sintomi tra le contaminazioni fra i due batteri del Campylobacter e della Salmonella, 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.
La tecnica inglese, che consiste nell' esporre la superficie della carne ad un ambiente molto freddo

per un tempo molto breve, prometterebbe ottimi risultati secondo la Food Standards Agency (FSA).
Gli esperti della FSA stanno anche sperimentando l'utilizzo di acido lattico e raggi UV per ridurre il Campylobacter. Tuttavia, FSA tiene a precisare che i prodotti sottoposti a questo trattamento non sono destinati alla catena alimentare.

La tecnica del raffreddamento rapido, sempre secondo la FSA- riduce in modo significativo il numero di batteri Campylobacter sulla superficie della carne, batteri che si dimostrano particolarmente sensibili al trattamento d'urto a freddo.

Tuttavia, sarà prima necessario chiarire se questo processo sia conforme o meno alle vigenti norme di commercializzazione di carni di pollame nell' Unione europea. E a tal proposito gli esperti della FSA stanno lavorando a stretto contatto con il Department for Environment, Food e Rural Affairs (DEFRA) per studiarne gli aspetti legali con la Commissione europea.

Secondo Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti" in attesa dei risultati scientifici di queste nuove tecniche per abbattere i livelli di tossicità del batterio, 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.[MORE]

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-il-batterio-campylobacter-e-in-aumento-nelle-carni-europee/36652