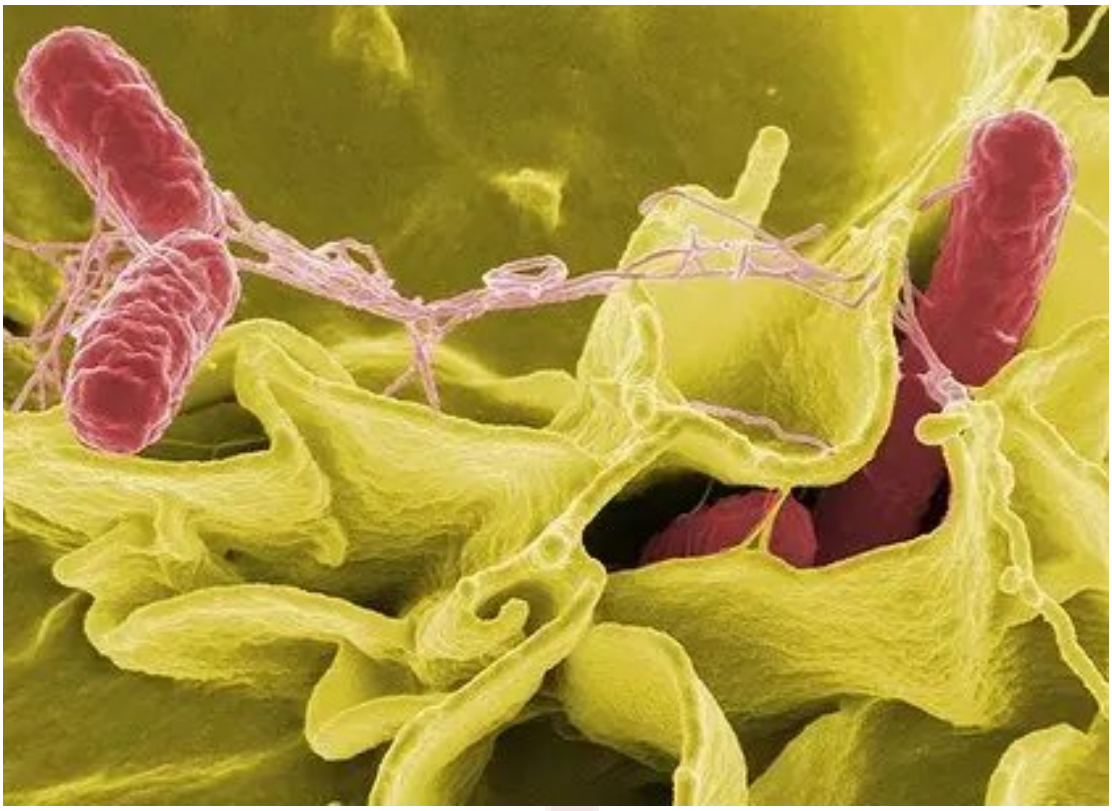
Sicurezza alimentare: Rasff, allerta in Italia per salmonella spp. in pancetta refrigerata

Data: 8 dicembre 2014 | Autore: Elisa Signoretti



CAMPOBASSO, 12 AGOSTO 2014 -L'Italia ha attivato, giorno 11 Agosto 2014, il Sistema rapido di allerta europeo (Rasff n° 2014.1126) avvisando le autorità sanitarie dei diversi Paesi europei circa la presenza di salmonella spp. presente in pancetta refrigerata prodotta nei Paesi Bassi e commercializzata in Italia. I batteri appartenenti a questo genere sono responsabili della “salmonellosi”, una delle più frequenti malattie a trasmissione alimentare. La Salmonella spp. ha come habitat il tratto intestinale dell’uomo e degli animali e la sua presenza nell’ambiente è conseguente a contaminazione fecale. Si distinguono salmonelle adattate all’ospite, responsabili di tifo e paratifo nell’uomo, diffuse nei paesi in via di sviluppo, e salmonelle non ospite-specifiche che possono infettare l’uomo e gli animali. L’infezione si trasmette principalmente per via oro-fecale.

In Europa la principale via di contaminazione dell’uomo è rappresentata dal consumo di alimenti contaminati: in particolare carne di pollo, tacchino e maiale, molluschi bivalvi, semi germogliati pronti al consumo, uova e ovoprodotti, prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo, frutta e verdura crude. Gli animali domestici quali cani, gatti, uccelli, roditori e rettili (iguane e tartarughe d’acqua) possono rappresentare, seppur raramente, una fonte di infezione per l’uomo .Possono variare dai semplici disturbi del tratto gastro-intestinale (dolori addominali, nausea, vomito, diarrea, febbre) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie e infezioni extra intestinali) soprattutto nei bambini, anziani e nei soggetti immunodepressi.

I sintomi della malattia si manifestano comunemente tra le 12 e le 36 ore dall'ingestione degli alimenti contaminati e si protraggono per 4-7 giorni. Solitamente la malattia ha un decorso benigno e autolimitante. Sebbene il numero totale di infezioni sostenute dal genere Salmonella abbia subito un decremento nel corso degli ultimi anni, sia in Europa che in Italia, essa continua a rimanere l'agente di malattia trasmessa da alimenti più frequentemente isolato. In Europa, nel 2010 il numero totale di casi confermati di salmonellosi è risultato pari a 99,020 (21,5 casi su 100.000 abitanti), diminuiti dell'8,8% rispetto al 2009, mentre nel nostro Paese è stato di 2,730 (4,5 casi su 100.000 abitanti).

[MORE]

Non è la prima volta, ricorda Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", che viene segnalata la presenza di questo pericoloso batterio in prodotti alimentari e quindi dannosi per la salute. Ecco perchè è necessario mantenere sempre alta l'attenzione ed il sistema di allerta europeo, in questo senso, ci aiuta a segnalare tempestivamente i pericoli per i consumatori. Pertanto si raccomanda massima allerta e di rispettare le basilari norme igieniche. Al fine di prevenire la trasmissione dell'infezione sono qui di seguito elencati alcuni accorgimenti utili da seguire durante la preparazione degli alimenti:

•PULIZIA: lavare le mani con sapone e acqua calda prima di manipolare gli alimenti; lavare tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti, sopratutto se vengono utilizzati prima per alimenti da consumarsi cotti e poi per alimenti da consumarsi crudi;
•MATERIE PRIME: lavare bene frutta e verdura soprattutto se consumati crudi.
•SEPARARE ALIMENTI CRUDI E COTTI: in particolare le carne, il pollame e il pesce crudo dagli altri alimenti. Non riutilizzare per altri alimenti, se non dopo lavaggio accurato, coltelli e taglieri utilizzati per alimenti crudi, se non dopo lavaggio accurato. Conservare gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo.
•CUOCERE BENE: in particolare per le categorie di soggetti "a rischio" quali bambini, anziani e persone immunodepresse si consiglia di cuocere bene la carne, il pollame, il pesce e le uova.

(Notizia segnalata da **Giovanni D'Agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-rasff-allerta-in-italia-per-salmonella-spp-in-pancetta-refrigerata/69383