Sicurezza alimentare. Salame Milano Fiorucci ritirato in Italia

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



21 FEBBRAIO 2014 -La Campofrío Food Group proprietaria del marchio Fiorucci ha volontariamente provveduto al ritiro dal mercato a partire dal 18 febbraio scorso del Salame Milano affettato, marcato Fiorucci. A segnalarlo Giovanni D'Agata, presidente dello “Sportello dei Diritti", nell’ottica di costante monitoraggio ed informazione dell’associazione a tutela e prevenzione della salute dei consumatori.

[MORE]

L‘allerta è scatta anche in Italia perché a seguito di analisi di laboratorio sarebbe stato individuato il temibilissimo Escherichia coli VTEC produttore di shigatossina, un pericoloso batterio responsabile, fra l’altro, della nota epidemia dei “germogli di fieno greco” che in Germania solo due anni or sono, colpì centinaia di persone causandone la morte di oltre 50.

La decisione del ritiro sarebbe stata presa dalla Campofrío Food Group, a seguito di alcuni controlli interni. L’allerta europea è scattata ufficialmente da cinque giorni.

L’impresa alimentare ha ricordato che il batterio può causare crampi allo stomaco, vomito e diarrea. In Italia sono state richiamate le confezioni da 50g (lotto 2014, scadenza 21 aprile 2014) da 60g e da 70g (lotto 2114, scadenza 6 maggio 2014) a seguito del rilevamento del bacillo in uno dei campioni analizzati, durante un controllo di routine in Austria.

Analoga procedura è stata effettuata in Austria, Olanda, Belgio e Malta dove il salame Fiorucci, prodotto in Italia ha riguardato le confezioni da 80 grammi. Nella sola Olanda sono state ritirate ben 4.230 confezioni.

L'azienda ha comunque precisato in una nota, che sarebbe ancora ufficiosa, che l'E.coli sarebbe stato individuato solo in uno dei campioni analizzati in laboratorio e non sull'intero lotto.

È evidente, quindi, che la situazione non sia da sottovalutare poiché il batterio scoperto è altamente virulento e considerato assai pericoloso dagli esperti. Basti pensare che nel solo anno appena trascorso, le segnalazioni di allerta per contaminazione del sistema europeo RASFF da VTEC in prodotti derivati dalla carne sono state più di 50.

Non si tratta, dunque, del primo caso anche perché il rilevamento di questo tipo di agente patogeno è ormai sotto la lente d'ingrandimento delle autorità sanitarie europee e nazionali, specie dopo il focolaio epidemico del 2011 in Germania.

Solo qualche giorno fa, infatti, abbiamo segnalato il ritiro del formaggio Roquefort di Carrefour per contaminazione da Escherichia coli VTEC in quanto questo tipo di batterio che può proliferare anche nei formaggi ottenuti da latte non pastorizzato poiché il latte bovino consumato crudo può costituire una fonte di infezione da VTEC.

Tant'è che anche per questa ragione il nostro Ministero della salute italiano ha da tempo stabilito l'obbligo che sui distributori automatici di latte crudo sia esposto l'invito a bollire il prodotto prima del consumo.

giovani segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-salame-milano-fiorucci-ritirato-in-italia/60939