

# **Sicurezza alimentare: allerta sanità pubblica per surgelati e prodotti freschi**

**Redazione - 31/07/2011**



**Lecce 31 luglio 2011** - Il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti è (USDA) per la sicurezza alimentare e Inspection Service (FSIS) ha emesso un allarme per la salute pubblica a causa delle preoccupazioni sulle malattie causate da Salmonella Heidelberg che possono essere associati con l'uso e il consumo di tacchino a terra.

Questo avviso di sanità pubblica è stata avviata dopo continui rapporti medici, indagini in corso e test condotti

da vari dipartimenti di salute in tutta la nazione determinata dalla esistenza di un'associazione tra il consumo di prodotti di tacchino a terra e circa 77 malattie riportate in 26 stati. Le malattie sono state collegate attraverso una indagine epidemiologica e analisi PFGE dai dipartimenti sanitari statali e il Centers for Disease Control and Prevention (CDC)."

"CDC sta collaborando con i dipartimenti sanitari statali per il monitoraggio dello scoppio mentre FSIS focalizza la sua indagine sulla individuazione di una potenziale fonte di contaminazione ricorda ai consumatori l'importanza fondamentale di seguire le istruzioni pacchetto di cottura per prodotti macinati surgelati o freschi tacchino e le linee guida generali di sicurezza alimentare durante la manipolazione e preparazione delle carni crude o di pollame. In particolare, se le istruzioni di cottura può dare un determinato numero di minuti di cottura per ogni lato del patty per il raggiungimento di 165 ° C della temperatura interna, i consumatori dovrebbero essere consapevoli del fatto che il tempo effettivo può variare a seconda del metodo di cottura (griglia, frittura, o alla griglia) e la temperatura del prodotto (refrigerato contro congelati) per cui è importante che la temperatura finale di 165 ° F deve essere raggiunto per la sicurezza. Si prega di non fare affidamento sul tempo di cottura per ogni lato della polpetta, ma utilizzare un termometro per alimenti."

"Tacchino di terra e piatti di tacchino a terra deve sempre essere cotti a 165 ° C della temperatura interna, misurata con un termometro per alimenti; avanzi anche dovrebbe essere riscaldato a 165 ° F. Il colore del pollame cotto non è sempre un segno sicuro della sua sicurezza. Solo usando un termometro per alimenti si può determinare con precisione che il pollame ha raggiunto una temperatura minima di sicurezza interna di 165 ° C per tutto il prodotto. La Turchia può rimanere rosa anche dopo la cottura di una cassaforte temperatura minima interna di 165 ° C. La carne di tacchino affumicato è sempre rosa."

Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti" " ricorda che il consumo di alimenti contaminati da Salmonella possono causare la salmonellosi, una delle malattie più comuni batteri di origine alimentare. Infezioni da Salmonella possono essere pericolose per la vita, specialmente a quelli con sistema immunitario debole, come i neonati, gli anziani e le persone con infezione da HIV o sottoposti a chemioterapia. I sintomi più comuni di salmonellosi sono diarrea, crampi addominali e febbre entro otto a 72 ore. Altri sintomi possono essere brividi, cefalea, nausea e vomito che può durare fino a sette giorni."

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