

Cozze dalla Spagna contaminate da salmonella. È allarme in Italia

Scritto da La Redazione
Venerdì 08 Febbraio 2019 15:45



“**Cozze refrigerate depurate in Italia contaminate da Salmonella** che sarebbero state già immesse sull'intero mercato nazionale. E' delle ultime ore la notizia di una nuova allerta alimentare che, questa volta, non riguarda il temibile batterio Escherichia Coli.

Non si conoscono i lotti con cozze vive contaminate anche perché riguardano non solo la Grande distribuzione ma pescherie e mercati. **Ad allertare le autorità sanitarie dei diversi**

Cozze dalla Spagna contaminate da salmonella. È allarme in Italia

Scritto da La Redazione
Venerdì 08 Febbraio 2019 15:45

Paesi europei

salmonella

che ha prontamente avvisato le autorità sanitarie della UE (Dettagli di notifica - 2019.0428 del 12.10.2018 a seguito esito delle indagini e delle misure adottate del 06.02.2019).

ed esteri circa la presenza di

è stata proprio l'Italia

Rasff, il sistema di allerta rapido dell'Unione Europea, invita **tutti a prestare la massima attenzione e a non consumare le cozze**

refrigerate

provenienti dalla Spagna,

senza prima sottoporle al controllo dal Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della Asl locale.

Le cozze sono organismi "filtratori", cioè filtrano tutto ciò che è contenuto nei mari nei quali vivono. Di conseguenza,

se provengono da acque non perfettamente pulite, possono essere fonte di contaminazione batterica

. Per questo motivo sarebbe

sempre meglio evitare di mangiarle crude

, sia a casa sia al ristorante dove spesso vengono servite sotto forma di "Crudités". Solo con l'abbattimento (che non sappiamo se è stato fatto accuratamente) e la cottura i batteri vengono inibiti e si evitano spiacevoli disturbi intestinali.

La gravità dei sintomi varia dai semplici disturbi del tratto gastrointestinale (febbre, dolore addominale, nausea, vomito e diarrea) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie o infezioni focali a carico per esempio di ossa e meningi) che si verificano soprattutto in soggetti fragili

Cozze dalla Spagna contaminate da salmonella. È allarme in Italia

Scritto da La Redazione

Venerdì 08 Febbraio 2019 15:45

(anziani, bambini e soggetti con deficit a carico del sistema immunitario).

I sintomi della malattia possono comparire tra le 6 e le 72 ore dall'ingestione di alimenti contaminati (ma più comunemente si manifestano dopo 12-36 ore) e si protraggono per 4-7 giorni. Nella maggior parte dei casi la malattia ha un decorso benigno e non richiede l'ospedalizzazione, ma talvolta l'infezione può aggravarsi al punto tale da rendere necessario il ricovero. Le salmonellosi nell'uomo possono anche causare lo stato di portatore asintomatico.

Il Sistema di allerta invita tutti **a prestare la massima attenzione** e a non consumare le cozze vive senza prima sottoporle al controllo dal Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della Asl locale. Il rischio, evidenzia

Gi

ovanni D'Agata

, presidente dello “

Sportello dei Diritti

”, rilanciando le raccomandazioni del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche, è che i mitili interessati dal richiamo possano esser commercializzati al di fuori dei canali legali, mettendo a grave rischio la salute dei consumatori. Mentre

i

molluschi acquistati esclusivamente attraverso "canali autorizzati

all'interno di sacchetti con etichette che ne riportano la provenienza,

possono essere acquistati in sicurezza

”.

Sportello dei Diritti