

Batteri resistenti agli antibiotici in alcuni prodotti importati dall'Asia

Scritto da La Redazione

Mercoledì 13 Febbraio 2019 08:11



“I gamberetti sono diventati sempre più popolari grazie all'aumento degli allevamenti intensivi, che si concentrano soprattutto in alcuni paesi asiatici. Ma qual è l'impatto di queste tecniche sulla qualità del prodotto?

iesta

ndotta dalla trasmissione "A bon entendeur" di RTS su 17 tipologie di crevette messe in commercio in Svizzera,

Un'inch

CO

ha rivelato che il 41% di queste contiene batteri multiresistenti agli antibiotici

, quali escherichia coli, klebsiella pneumoniae e stafilococco aureo. I prodotti contaminati sono importati da India, Thailandia e Vietnam.

"È una percentuale inquietante. Non è abituale trovare batteri multiresistenti in prodotti del genere

. Sappiamo che la catena alimentare è contaminata, come nel caso della carne di pollo. Ma una presenza così alta anche nei gamberetti è una cattiva notizia", commenta Stephan Harbarth, infettivologo all'Ospedale universitario di Ginevra.

Quali sono i rischi

concreti per i consumatori?

"Buona parte dei batteri vengono eliminati cucinando. E poi **non ci fanno ammalare subito**, perché fanno parte della nostra flora intestinale. - spiega Harbarth -

Il problema può porsi in un secondo tempo

, quando per un'appendicite o un'infezione urinaria finiamo all'ospedale". In questo caso, infatti,

le terapie non funzioneranno

perché molti antibiotici d'uso quotidiano,

a causa della resistenza

presente nel corpo,

non avranno più effetto

".

Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" evidenzia la necessità di controlli **ap profonditi per fugare ogni benché minimo dubbio**

circa rischi per i consumatori da parte dell'autorità sanitarie".

Sportello dei Diritti