

Cozze dalla Grecia contaminate dal virus dell'epatite A. Allarme in Italia

Scritto da La Redazione
Venerdì 24 Maggio 2019 09:04



“Cozze vive in Italia co



ntaminate dal virus dell'epatite A 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 Paesi europei ed esteri circa la presenza di salmonella è stata proprio l'Italia che ha prontamente avvisato le autorità sanitarie della UE (Dettagli di notifica - 2019.1893 del 23.05.2019 a seguito esito delle indagini e delle misure adottate dell' 08.05.2019).

Rasff, il sistema di allerta rapido dell'Unione Europea, invita tutti a prestare la massima attenzione e a non consumare le cozze vive provenienti dalla Grecia, 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 "Cruautés". 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.

Con l'occasione ricordiamo che **i primi sintomi di un'infezione da epatite A sono** stanchezza, inappetenza, febbre e nausea. Dopo qualche giorno compare l'ittero, un colorito giallognolo della pelle, delle mucose e delle sclere degli occhi: tutto ciò è causato da una elevata concentrazione della bilirubina nel sangue ed è sintomo di una diminuita funzionalità del fegato.

Il rischio, evidenzia **Giovanni 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