Sicurezza alimentare, allerta in Italia per la salmonella nell'origano fresco proveniente dalla Turchia

di **Redazione**
21 Agosto 2014 – 8:49

L'Italia ha attivato, il 18 agosto 2014, il Sistema rapido di allerta europeo (Rasff n° 2014.BIN) avvisando le autorità sanitarie dei diversi Paesi europei circa la presenza di salmonella spp. presente in origano fresco dalla Turchia e commercializzata in Italia.

I batteri appartenenti a questo genere sono responsabili della "salmonellosi", una delle più frequenti malattie a trasmissione alimentare.

La Salmonella spp. ha come habitat il tratto intestinale dell'uomo e degli animali e la sua presenza nell'ambiente è conseguente a contaminazione fecale. Si distinguono salmonelle adattate all'ospite, responsabili di tifo e paratifo nell'uomo, diffuse nei paesi in via di sviluppo, e salmonelle non ospite-specifiche che possono infettare l'uomo e gli L'infezione si trasmette principalmente per via oro-fecale. In Europa la principale via di contaminazione dell'uomo è rappresentata dal consumo di alimenti contaminati: in particolare carne di pollo, tacchino e maiale, molluschi bivalvi, semi germogliati pronti al consumo, uova e ovoprodotti, prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo, frutta e verdura crude. Gli animali domestici quali cani, gatti, uccelli, roditori e rettili (iguane e tartarughe d'acqua) possono rappresentare, seppur raramente, una fonte di infezione per l'uomo.

Possono variare dai semplici disturbi del tratto gastro-intestinale (dolori addominali, nausea, vomito, diarrea, febbre) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie e infezioni extra intestinali) soprattutto nei bambini, anziani e nei soggetti immunodepressi. I sintomi della malattia si manifestano comunemente tra le 12 e le 36 ore dall'ingestione degli alimenti contaminati e si protraggono per 4-7 giorni. Solitamente la malattia ha un decorso benigno e autolimitante.

Sebbene il numero totale di infezioni sostenute dal genere Salmonella abbia subito un decremento nel corso degli ultimi anni, sia in Europa che in Italia, essa continua a rimanere l'agente di malattia trasmessa da alimenti più frequentemente isolato. In Europa, nel 2010 il numero totale di casi confermati di salmonellosi è risultato pari a 99,020 (21,5 casi su 100.000 abitanti), diminuiti dell'8,8% rispetto al 2009, mentre nel nostro Paese è stato di 2,730 (4,5 casi su 100.000 abitanti). Non è la prima volta, ricorda Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", che viene segnalata la presenza di questo pericoloso batterio in prodotti alimentari e quindi dannosi per la salute. Ecco, perchè è necessario mantenere sempre alta l'attenzione ed il sistema di allerta europeo, in questo senso, ci aiuta a segnalare tempestivamente i pericoli per i consumatori. Pertanto si raccomanda massima allerta e di rispettare le basilari norme igieniche.