

Altroconsumo ricorda che l'Escherichia Coli è un batterio comune che vive nell'intestino di animali e uomini. Molti ceppi sono inoffensivi, ma quello trovato nei cetrioli spagnoli, indicato con il numero O 104, rilascia una potente tossina che si è rivelata essere pericolosa per tutta la popolazione. L'infezione da Escherichia Coli si contrae ingerendo alimenti o acqua contaminati. Il serbatoio di questo batterio sono i ruminanti che non si ammalano ma lo trasmettono a latte e carne e a tutti i prodotti, compresi i vegetali, che vengono a contatto con l'acqua e il suolo contaminati dalla dispersione delle feci infette. L'infezione da Escherichia Coli normalmente ha conseguenze gravi solo nei bambini e nelle persone debilitate, come gli anziani. Gli adulti si infettano e sviluppano una gastroenterite, anche forte, ma senza particolari conseguenze. In questo caso, però, il ceppo che ha contaminato i cetrioli è in grado di aggredire in forma grave anche l'adulto.

Quali sono i sintomi? Forti coliche addominali e diarrea con perdita di sangue, senza febbre. Nei casi più gravi si può verificare una sindrome emolitico-uremica che può causare un blocco renale. Il quadro clinico può degenerare fino alla morte. Ci si deve allarmare quando compaiono tracce di sangue nelle feci. In questo caso è bene rivolgersi immediatamente al medico.

Secondo Altroconsumo l'igiene è l'unica difesa per prevenire questa ed altre tipologie di infezioni alimentari. Fare particolare attenzione all'igiene in cucina: spesso la contaminazione avviene proprio nelle nostre case (magari nello scambio di taglieri e coltelli). Lavarsi sempre le mani dopo l'utilizzo dei servizi igienici e comunque sempre prima della preparazione dei cibi. "Se si seguono queste semplici regole - conclude Altroconsumo - non c'è ragione di rinunciare a frutta e verdura cruda, una fonte preziosa di vitamine e antiossidanti, che non deve mai mancare nella nostra dieta".

Secondo Adiconsum dovremmo essere al sicuro anche per il più immediato futuro; l'Associazione ricorda tuttavia che l'indicazione d'origine per i prodotti ortofrutticoli freschi è obbligatoria da alcuni anni, e consiglia ai consumatori di orientare i propri acquisti di ortaggi e insalate destinate al consumo a crudo verso prodotti italiani - o comunque non di provenienza spagnola - almeno fino al rientro dell'emergenza.

*A cura di Antonella Giordano
Help Consumatori*



LE ALTRE NEWS

DIOSSINA

Pericolo nelle anguille del Lago di Garda. Parla la Dott.ssa Tepedino (Eurofishmarket)

I valori di diossina superiori alla norma presentati dalle anguille del lago di Garda hanno fatto sì che il Ministero della Salute ne vietasse l'immissione sul mercato e il commercio al dettaglio per i prossimi 12 mesi. Leggendo l'Ordinanza dal titolo "Misure urgenti di gestione del rischio per la salute umana connesso al consumo di anguille contaminate provenienti dal lago di Garda" firmata il 17 maggio dal Sottosegretario alla salute emergono alcuni interrogativi a cui abbiamo cercato di dare risposta parlando con la Dott.ssa Valentina Tepedino, veterinaria e Direttrice Eurofishmarket.

Abbiamo infatti chiesto: **Perché dalle analisi a campione per la ricerca di diossine, furani e PCB diossina, in 102 campioni di tutte le specie ittiche presenti nel Lago di Garda, solo le anguille sono risultate difformi ai valori consentiti?**

E com'è possibile che le acque del lago di Garda siano assolutamente sicure per la balneazione e che non si vi sia alcun problema sulla qualità dell'acqua degli acquedotti, come evidenziato nel provvedimento Ministeriale?

"Il termine "diossine" si riferisce ad un gruppo di più di duecento composti chimici che si formano soprattutto come prodotti secondari dei processi termici di tipo industriale. Sono prodotti che permangono e si diffondono nell'ambiente mostrando un'elevata tossicità se entrano nella catena alimentare.

Gli animali assumono queste sostanze nutrendosi di alimenti contaminati: le diossine hanno la caratteristica di accumularsi a livello di tessuto adiposo e, di conseguenza, se l'uomo consuma alimenti che presentano un elevato livello lipidico, ha maggiori probabilità di assumere queste sostanze attraverso l'alimentazione.

In particolare, fra i prodotti ittici, l'anguilla presenta valori lipidici più elevati rispetto a quelli di altre specie: secondo i dati INRAN contiene infatti una percentuale lipidica intorno al 20%, mentre le altre specie indagate presentano valori lipidici molto bassi, che nel caso del luccio e della tinca non arrivano neanche all'1%.

Bisogna sottolineare che le analisi sono state eseguite su diverse specie di lago e solo le anguille presentavano

valori "fuori norma" proprio per l'elevato contenuto lipidico. Inoltre i valori di diossina riscontrati superavano di pochi picogrammi i limiti imposti dalla legge.

Nell'acqua e negli alimenti possono essere presenti livelli di diossina entro i limiti ma i pesci possono concentrare nel tempo queste sostanze nei propri tessuti."

Il Piano sottoscritto dall'On. Martini, demanda alle Regioni e alle Province autonome interessate, attraverso le competenti autorità sanitarie, la vigilanza sul rispetto dell'Ordinanza nonché l'adozione di provvedimenti per garantire un'adeguata informazione agli operatori e ai consumatori sui rischi per la salute legati al consumo.



EURO FISHMARKET

Dottressa ritiene che il provvedimento Ministeriale sia idoneo al caso specifico e soprattutto quali possono essere i rischi per l'uomo, ovvero che può succedere nel caso in cui anguille contaminate da diossina finiscano sulle nostre tavole?

"Il provvedimento adottato dal Ministero appare formalmente corretto e segue principi volti a tutelare la salute del consumatore. Non bisogna farsi prendere da un eccessivo allarmismo ma spiegare al consumatore, anche in questo caso, che può intraprendere comportamenti alimentari volti a tutelare la propria salute: per esempio può cuocere pesci particolarmente grassi utilizzando metodi di cottura, come la grigliatura, che consentono l'allontanamento della porzione grassa del pesce: in questo modo si diminuisce notevolmente la possibilità di assumere queste sostanze chimiche. Inoltre questi allarmismi non devono portare il consumatore all'abbandono del consumo di altre specie di lago."

A cura di Elena Franci

ALIMENTAZIONE

Tutta la qualità italiana nell'Atlante Qualivita 2011: ben 227 i marchi registrati

Sono 227 i prodotti italiani a marchio (Dop, Igp e Stg) protagonisti della quinta edizione dell'Atlante Qualivita, presentato a Roma nei giorni scorsi dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una guida che racconta le specificità del territorio con un occhio particolare ai numerosi cambiamenti che riguardano il settore. Si tratta, infatti, di un settore in costante evoluzione viste le nuove registrazioni: fra l'ultima pubblicazione di aprile 2010 e questa edizione sono stati registrati per l'Italia ben 22 nuovi prodotti.

