

Asp Catanzaro: Rischio epatite A da consumo di frutti di bosco surgelati

Data: Invalid Date | Autore: Gianluca Teobaldo



CATANZARO, 23 DICEMBRE 2013 - L'Azienda sanitaria provinciale di Catanzaro ha avviato una task force per ridurre i rischi di Epatite A correlata al consumo di frutti di bosco surgelati. In questo ultimo anno, infatti, in Calabria così come nel resto d'Italia, si è registrato un importante incremento del numero di casi di epatite A rispetto agli anni precedenti e i dati suggeriscono fortemente che i frutti di bosco surgelati possano essere la fonte di infezione.

Da qui l'attività informativa avviata dall'Asp di Catanzaro, in particolare dall'Unità operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione guidata dal direttore facente funzioni Dott. Francesco Faragò, considerando che nel periodo delle festività natalizie il consumo di questi prodotti tende ad aumentare. Per questo motivo l'Asp ha anche prodotto una locandina informativa sul corretto consumo di questi alimenti. [MORE]

"Il Ministero della Salute raccomanda di consumare i frutti di bosco congelati/surgelati solo cotti, facendoli bollire (100°) per almeno 2 minuti – ha spiegato il dott. Faragò – è necessario utilizzare i frutti di bosco surgelati solo per preparazioni portate a 100° (temperatura di ebollizione) per almeno 2 minuti, ad esempio salse o marmellate; non impiegare i frutti di bosco crudi per guarnire i piatti (ad esempio la superficie di una crostata, semifreddi, yogurt ecc.); lavare accuratamente i contenitori e gli utensili usati per maneggiare i frutti di bosco scongelati. Questi nuovi casi di Epatite A si inseriscono in un contesto nazionale in cui l'infezione da HAV è di tipo endemico soprattutto in

relazione al consumo di frutti di mare crudi. Per affrontare questa emergenza, il Ministero della Salute ha attivato una task force composta da esperti dello stesso Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLERL), Centro di referenza nazionale dei rischi emergenti in sicurezza alimentare, col compito di seguire l'andamento epidemiologico della malattia e, soprattutto, di mettere in atto efficaci strategie di prevenzione. Il Ministero della salute ha anche incontrato le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare, per valutare l'efficacia dei sistemi di controllo messi in atto e condividere ulteriori azioni volti ad offrire adeguate garanzie ai consumatori”.

“Le indagini eseguite sulla tracciabilità dei frutti di bosco chiamati in causa – ha aggiunto Fagarò – evidenziano che gli stessi hanno tutti provenienza extranazionale, ma non indicano che vi è una fonte comune di contaminazione. Comunque tutte le evidenze sinora raccolte fanno ipotizzare che verosimilmente la contaminazione sia a livello di produzione primaria. Sebbene tutti i lotti risultati positivi alle analisi siano stati prontamente ritirati e richiamati dal mercato a tutela della salute dei consumatori, non è escluso che vi siano in commercio altri mix di frutti di bosco surgelati/congelati contaminati, diversi da quelli oggetto di allerta”.

Il responsabile dell'Unità operativa ha evidenziato inoltre come “l'epatite A è una malattia infettiva acuta causata da un virus che colpisce il fegato; il contagio avviene per contatto diretto da persona a persona o attraverso il consumo di acqua o di alcuni cibi contaminati. La malattia ha generalmente un'evoluzione benigna, dura dalle 2 alle 10 settimane, e dopo la guarigione conferisce un'immunità permanente. Non cronicizza mai”.

La cottura dei frutti di bosco surgelati, ha sottolineato Faragò, “rimane attualmente la misura più utile a contenere il rischio di infezione. La cottura, impiegata per la preparazione di una salsa, una crostata o una marmellata, mantiene inalterata, se non addirittura più elevata, la capacità antiossidante delle antocianine, sostanze di cui sono ricchi i frutti di bosco”.

Notizia segnalata da Pasquale Natrella

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/asp-catanzaro-rischio-epatite-a-da-consumo-di-frutti-di-bosco-surgelati/56585>