

# Batterio Escherichia Coli: lavare verdura e frutta cruda prima di consumarla

Data: 10 maggio 2011 | Autore: Redazione

---



**LECCE, 05 OTTOBRE 2011-** Dopo le epidemie di escherichia coli sparse in tutta Europa, lo “Sportello dei Diritti” ricorda ai consumatori di lavare la verdura. In Gran Bretagna, la Food Standards Agency (FSA) dopo due recenti focolai e di altri che hanno riguardato diverse nazioni europee di Escherichia coli - una delle specie principali di batteri che vivono nella parte inferiore dell'intestino di animali a sangue caldo (incluso l'uomo), ma che in alcune sue varianti può essere causa di svariati tipi di malattie – ha di recente rivolto un invito ai consumatori di seguire buone pratiche igieniche durante la preparazione di verdure, sottolineando che è purtroppo una leggenda metropolitana secondo cui “un po' di sporco non ti farà male”. [MORE]

In Germania questa estate, un'epidemia che ha riguardato oltre 3.000 casi di infezione da E. coli O104 è stata attribuita a semi di fieno greco germogliati. I casi sono stati segnalati anche in alcuni altri paesi, compresa la Francia.

Tra dicembre e agosto 2011, ben 250 casi di infezione da E. coli O157 PT8 sono stati individuati nel Regno Unito. Quest'epidemia non è stata collegata allo scoppio in Germania, che ha coinvolto un ceppo diverso di E.coli. La Health Protection Agency ha riferito che c'è un'associazione tra la malattia e la manipolazione di verdura cruda in casa a causa di batteri nocivi contenuti sul terreno e non eliminati in conseguenza di un non corretto lavaggio.

La FSA ha commissionato la ricerca su queste epidemie indagando sugli atteggiamenti dei

consumatori ed i loro comportamenti nei confronti della sicurezza alimentare durante la preparazione verdure.

L'indagine ha dimostrato che:

- il rischio percepito di intossicazione alimentare da verdure era basso, mentre la maggior parte dei consumatori intervistati sono stati più cauti nella manipolazione delle carni;
- vi era una limitata consapevolezza che la contaminazione potesse riguardare anche le verdure;
- una corretta sensibilizzazione sul rischio della presenza di batteri nel terreno avrebbe aiutato la gente a capire perché si devono lavare le verdure e manipolare correttamente senza causare eccessivi problemi.

Il dottor Andrew Wadge, direttore dei ricercatori presso la Food Standards Agency, ha dichiarato. "È purtroppo un mito che un po' di sporco non fa alcun danno; il terreno a volte può portare i batteri nocivi e, benché i produttori alimentari sono in possesso di buoni sistemi per pulire le verdure, il rischio non può mai essere del tutto eliminato. Il controllo di infezione da E. coli O157 si basa sulla consapevolezza di tutte le potenziali fonti di batteri e elevati standard di igiene, dove possono essere presenti.

Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti" raccoglie l'appello dello scienziato dell'FSA secondo cui l'epidemie di E. Coli sono "un monito che è essenziale lavare prima di mangiare, tutta la frutta e verdura, tra cui l'insalata, a meno che non sono prodotti etichettati pronti per il consumo, con l'assicurazione che siano puliti. È anche importante lavarsi accuratamente le mani e pulire taglieri, coltelli e altri utensili dopo aver preparato le verdure per evitare la contaminazione.'

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/batterio-escherichia-coli-lavare-verdura-e-frutta-cruda-prima-di-consumarla/18525>