

► *La prevenzione*

Enterite da batteri Epidemia silenziosa

L'INFEZIONE

Milano

In Europa ogni anno si verificano più di 400 milioni di infezioni da campilobatterio. L'enterite del campilobatterio è una causa frequente di infezioni intestinali. Questi batteri causano anche uno dei molti tipi di diarrea del viaggiatore. La gente di solito viene infettata mangiando o bevendo cibi o acqua contaminati, spesso pollame crudo, prodotti freschi o latte non pastorizzato.

Ne ha parlato all'Expo l'Ecdc in un incontro dedicato alla "Prevenzione e controllo del campilobatterio nella produzione di pollame". L'incontro è stato organizzato dal Ministero della Salute insieme all'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e all'Izsa G. Caporale di Teramo. Secondo l'Efsa, inoltre, il 70% dei polli europei è infettato dal campilobatterio: in Italia la percentuale è di circa il 63%. "I numeri sono sottostimati, soprattutto perché la sindrome umana non è grave ed è quindi ancora poco monitorata - ha spiegato Giuseppe Ruocco, direttore generale di Igiene e sicurezza degli alimenti e di nutrizione del Ministero della Salute -. Ma va chiarito meglio sia il collegamento tra la presenza del batterio nel cibo e la malattia nell'uomo, sia il tipo di interventi da fare e in quali punti della catena di produzione alimentare". I casi di campilobatteriosi in Italia dovrebbero aggirarsi "intorno a poche decine di migliaia all'anno".

In Italia c'è un tipo di campilobatterio diverso dal resto d'Europa. La Commissione Europea è in prima linea "per definire un quadro da sottoporre a tutti, con delle soglie ben definite, che oggi ancora non esistono". Ma anche i cittadini possono adottare alcuni comportamenti virtuosi: "la carne di pollame deve essere ben cotta - ha ricordato Ruocco - e non va lavata prima di essere cucinata, perché altrimenti in caso di presenza del batterio, verrebbero contaminate le superfici della cucina e di conseguenza gli altri cibi".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

