

INTOSSICAZIONE

«È buona prassi non mangiare pesce e carne cruda»

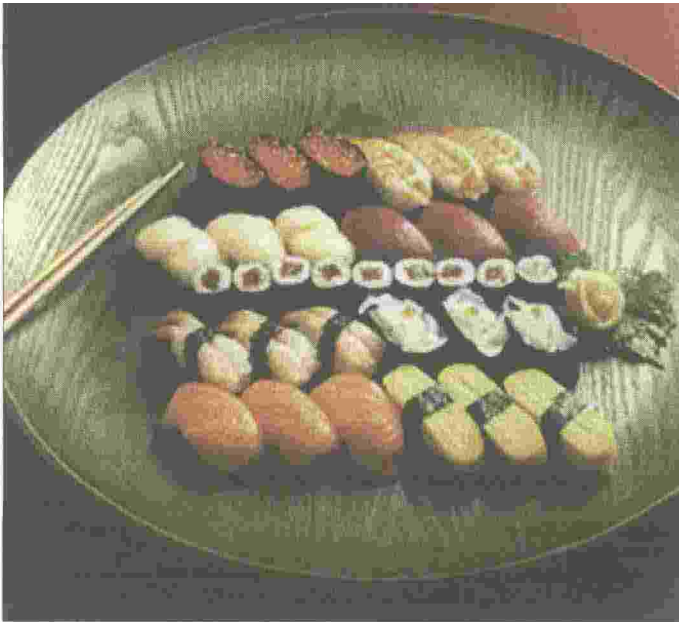
Sushi, tutti negativi gli esami

Tutti gli esami disposti dall'Azienda sanitaria dopo che otto clienti di un ristorante della città avevano accusato diarrea, vomito e nausea dopo una cena a base di sushi hanno dato esito negativo.

La compagnia di amici aveva consumato la cena un mercoledì sera. Giovedì erano arrivati i sintomi e venerdì mattina l'Azienda aveva inviato i suoi ispettori per prelevare otto campioni di pesce crudo, tra i quali gamberi e branzino. Oltre a questi esami era stata effettuata una coprocultura con la ricerca di tre microorganismi su una delle pazienti che si erano presentati al Pronto soccorso del S. Chiara. I campioni sono stati inviati all'istituto **zooprofilattico** di Padova e tutti hanno dato esito negativo. Ciò non vuol dire che non ci sia stata la tossificazione alimentare, ma semplicemente che il problema era probabilmente nella partita di pesce consumata quella sera. I tecnici dell'Azienda hanno accertato che la conservazione degli alimenti e l'utilizzo

dell'abbattitore era regolare nel ristorante dove il cibo veniva preparato e servito in giornata. Nulla veniva conservato. «E comunque l'abbattitore serve solo per l'*Anisakis*, il pericoloso parassita che viene eliminato con il congelamento a bassissime temperature - spiega la dottoressa Maria Grazia Zuccalli - per tutti gli altri batteri continua la proliferazione. Per questo è buona prassi non mangiare pesce o carne cruda in quanto solo la cottura elimina il rischio. Quando si mangiano questi alimenti crudi bisogna essere consapevoli che un certo margine di rischio c'è e che episodi di vomito o diarrea non da escludere. Ovviamente il decorso dipende dallo stato di salute e dall'età delle persone».

Il pesce crudo può contenere tossine o batteri a prescindere da come il materiale viene lavorato o conservato. In alcuni casi è la stessa materia prima ad essere infestata. Questo probabilmente è successo anche al pesce ingerito dagli 8 sfortunati trentini.



Sono moltissime le persone che ogni giorno mangiano pesce crudo

