AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BATTERIO LETALE NEI CETRIOLI: 10 MORTI IN EUROPA, IN ITALIA NESSUNA INFEZIONE

30 Maggio 2011

ROMA – È di 10 morti in Germania e diversi casi sospetti in molti paesi europei, tra cui Francia, Gran Bretagna e Svizzera, il bilancio dell'intossicazione alimentare legata all'epidemia del batterio "E.coli", provocata in Germania dal consumo di cetrioli contaminati provenienti da Spagna e Olanda.

Ma il batterio potrebbe provenire da altri paesi ancora, visto che, secondo quanto riportato dall'agenzia di stampa ceca Ctk, le autorità sanitarie avrebbero confermato che alcuni dei cetrioli importati in Spagna provenivano in realtà dalla Repubblica Ceca.

Quel che è certo è che il contagio si sta estendendo a diversi paesi europei.

Secondo il Centro europeo per la prevenzione e il controllo (Ecdc), altri 25 casi sarebbero stati individuati in Svezia, sette in Danimarca, tre in Gran Bretagna, due in Austria, uno in Olanda.

Paesi ai quali si sono aggiunti anche la Francia, con tre casi sospetti "in corso di accertamento", hanno sottolineato le autorità di Parigi, e la Svizzera, dove è stato scoperto proprio ieri un secondo caso di contaminazione, confermato dalle autorità sanitarie, secondo le quali bisognerà però aspettare martedì per sapere esattamente di che tipo di batterio Ehec si tratta.

Ma la più colpita rimane la Germania: le vittime sono salite a 10, gli esperti del centro per la prevenzione e il controllo parlano di almeno 276 persone infettate e definiscono quella scatenata dal batterio killer una delle peggiori epidemie mai verificatesi nel paese.

Per quanto riguarda l'Italia, ieri la Coldiretti ha invitato ad evitare allarmismi, ma anche a preferire prodotti nostrani.

FAZIO,CONTROLLI IN ATTO MA BASTA L'IGIENE

"Nessun caso di infezione legato ai cetrioli contaminati arrivati dalla Spagna è stato finora segnalato in Italia. L'Italia è in contatto con la Commissione Europea attraverso il sistema di allerta rapido per seguire la vicenda del batterio che ha causato la morte di alcuni cittadini tedeschi e coinvolto in tutto quattro paesi: la Danimarca con quattro casi, il Regno Unito con tre casi, la Svezia con dieci e l'Olanda con uno".

È il ministro della Salute, Ferruccio Fazio, a riferirlo spiegando di aver interessato l'Istituto Superiore di Sanità per i controlli.

L'istituto riceve dal servizio sanitario Nazionale tutte le segnalazioni di sindrome emorragica uremica (Seu).

Anche i Nas, ha spiegato il ministro, sono stati chiamati per individuare "eventuali arrivi di cetrioli contaminati, anche se, al momento attuale non sono stati segnalati casi dovuti a questo sierotipo".

Fazio ricorda però che bastano "poche norme d'igiene, come ad esempio lavare molto bene le verdure, gli utensili utilizzati in cucina, lavarsi bene le mani ed evitare il contatto di prodotti già lavati con quelli da lavare. "Queste norme permettono di evitare episodi di tossinfezione alimentare da batterio"

CODACONS,BLOCCARE IMPORT CETRIOLI DA EUROPA

Il Codacons chiede alle autorità sanitaria italiane "misure urgenti" per bloccare le importazioni di cetrioli da tutta l'Europa, a tutela della salute in relazione all'infezione causata dal batterio Escherichia coli che ha causato almeno 276 infezioni in Germania e casi in molti Paesi Europei.

"Il ministero della Salute e gli altri organi competenti devono bloccare immediatamente le importazioni di cetrioli e cetriolini provenienti da tutta Europa – afferma in una nota il presidente Codacons, Carlo Rienzi – ed è anche indispensabile effettuare controlli stringenti su tutta l'ortofrutta diretta in Italia e proveniente dalla Spagna e dall'Olanda. Queste misure – secondo

Rienzi – sono necessarie per evitare il diffondersi del pericoloso batterio anche nel nostro Paese".

L'associazione invita infine "i cittadini a verificare con attenzione la provenienza degli alimenti, obbligatoria su tutte le etichette di frutta e verdura".

UE, MARTEDI' O MERCOLEDI' RISULTATI ANALISI

Sono attesi martedì o mercoledì a Bruxelles i risultati degli accertamenti in corso in Spagna sulla base dei prelievi effettuati nelle due aziende agricole di Almeria e Malaga, produttrici dei cetrioli sospettati di essere una delle fonti responsabili del batterio killer "E.coli".

I risultati delle ricerche dovrebbero permettere di tracciare anche il percorso commerciale, a partire dall'azienda fino all'ultimo distributore, effettuato dai prodotti sotto accusa per evitare eventuali altre vittime.

È quanto emerge a Debrecen, la città ungherese a qualche centinaio di chilometri da Budapest, che da domani accoglie i ministri dell'agricoltura dell'Ue, per affrontare le prossime sfide del settore, ed in primo luogo la riforma della Politica agricola comune post 2013.

Frederic Vincent, portavoce del commissario europeo alla salute, John Dalli, ha indicato che "le autorità spagnole hanno bloccato su richiesta dell'Europa le serre dove sono state prodotte le verdure sotto accusa, individuate grazie al sistema di tracciabilità dei prodotti agricoli.

I prelievi sono stati effettuati non solo sui prodotti ancora presenti nelle serre, ma anche sul suolo e l'acqua d'irrigazione.

I primi risultati di quelle analisi sono quindi attesi martedì o mercoledì prossimi". Interrogato al suo arrivo a Debrecen, il commissario europeo all'agricoltura Dacian Ciolos ha tenuto ad assicurare che, sotto il profilo della produzione (e non sanitario, di cui è invece responsabile il commissario Dalli), il settore degli ortofrutticoli è soggetto ad "un severo dispositivo di tracciabilità, i produttori sono ben organizzati, e la maggioranza dei meccanismi di gestione dei mercati sono gestiti dalle organizzazioni di produttori".

Per agire al meglio ora tutti attendono di capire le cause esatte del focolaio.

CIA, SICURE LE NOSTRE PRODUZIONI DI VERDURE

"Le nostre produzioni di verdure e ortaggi sono sicure e sono facilmente identificabili dall'etichettatura d'origine che nell'ortofrutta è obbligatoria per legge. Finora in Italia non sono stati riscontrati casi di infezioni e i controlli sono rigorosi e funzionano. Per questo motivo vanno evitati ingiustificati allarmismi che, come è accaduto in altre vicende analoghe, hanno provocato pesanti conseguenze soprattutto per gli agricoltori. Tuttavia, rischia di pagare il "made in Italy", visto che la Germania ha praticamente messo al bando i prodotti orticoli freschi e le nostre esportazioni del settore ammontano a circa 500 milioni di euro".

Lo sottolinea la Cia-Confederazione italiana agrioltori in merito ai casi di infezione da Escherichia Coli causati probabilmente da cetrioli spagnoli.

"È, comunque, importante non abbassare la guardia e tenere, invece, molto alta l'attenzione, evitando – avverte la Cia – pericolose psicosi".

Il pericolo, infatti, è che l'intero comparto orticolo subisca effetti deleteri sia da un calo dei consumi, generato da paure infondate, che da blocchi delle importazioni che già si stanno registrando in vari paesi del Nord Europa.

A tal proposito, la Cia ricorda che gli agricoltori italiani "lavorano con grande serietà e producono all'insegna della sicurezza alimentare. Oltretutto, le nostre produzioni di ortofrutta vengono sottoposte a capillari controlli e sulle tavole arrivano prodotti genuini, di qualita' e sicuri".

Da qui l'invito a fare al più presto chiarezza sull'intera vicenda.

La Cia, infine, ricorda alcuni consigli ai consumatori: prima di acquistare un prodotto controllare bene l'etichetta d'origine e poi seguire le normali precauzioni igieniche.

"Il problema va affrontato dalle autorità competenti europee – conclude – con la dovuta incisività per individuare in tempi rapidi la causa di questa infezione e per porre gli opportuni rimedi",

FEDERCONSUMATORI, CITTADINI PIU’ INFORMATI

“Bene che si facciano vaste verifiche e controlli da parte dei Nas, ma prima di ogni cosa bisogna che l’istituto superiore di Sanità dica al più presto, con certezza e con nettezza, se il batterio killer si annida in superficie ai prodotti o al loro interno. Infatti, la profilassi da seguire sarebbe diversa nei due casi e quando si è coinvolti in questioni riguardanti l’integrità della persona, cautela e precauzione non sono mai troppe”.

Lo dichiara Rosario Trefiletti, presidente di Federconsumatori.

“Innanzitutto quello che consigliamo – aggiunge – è di acquistare prodotti di origine italiana, meglio ancora se acquistati direttamente dai produttori sia sul campo che nei mercati di vendita diretta. Seconda questione, ricordatevi che è obbligatoria l’informazione di provenienza del prodotto che purtroppo molte volte viene disattesa da chi fa mercato sull’ortofrutta”.

“Non si può trattare con superficialità una questione che tocca così da vicino la salute dei cittadini, a tal fine se il batterio si annida all’interno, consigliamo sempre e comunque e soprattutto in una fase come questa di fare qualche lavaggio in più e possibilmente l’aggiunta nel lavaggio stesso di qualche prodotto antisettico”.

“Qualora il batterio – conclude – fosse all’interno dei prodotti, è chiaro che non sarebbe sufficiente il semplice lavaggio, ecco perché chiediamo da parte delle istituzioni maggiori chiarezza sui provvedimenti da prendere”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli