

INTOSSICATI A CENA: RISTORATORE AQUILANO, "ANALISI CI SCAGIONANO"

6 Febbraio 2016



L'AQUILA - "In seguito alle indagini epidemiologiche effettuate dal Servizio di Igiene e sanità pubblica della Asl dell'Aquila e alla luce dei risultati dei controlli effettuati dal laboratorio analisi dell'ospedale San Salvatore è stato possibile accertare che il ristorante non ha responsabilità sull'intossicazione alimentare delle 12 persone (e non 30 come inizialmente appreso) che il 14 dicembre scorso avevano organizzato una cena di Natale dopo la quale erano finiti al pronto soccorso con problemi gastrointestinali".

Così, attraverso la pagina *Facebook* di Villa Magi, il ristorante aquilano che era stato accusato di aver causato una mega intossicazione alimentare agli avventori, da quanto appreso dipendenti di McDonald's, che non hanno tuttavia presentato alcuna denuncia, quindi le analisi si sono attivate con una procedura d'ufficio.

"Le coproculture effettuate dal laboratorio analisi per il controllo dello sviluppo di Salmonella, Sighella e Campylobacter hanno dato esito negativo, quindi si ribadisce in maniera assoluta che la colpa non è da attribuire al ristorante", è scritto ancora nel post.

"Si è inoltre appurato in seguito - si difende infine il ristorante - che gli avventori si sono recati al pronto soccorso solo dopo 28 ore dal consumo del pasto, inoltre quella sera erano presenti altre persone, circa 80, che hanno consumato lo stesso menù, senza accusare nessun malore".

Quindi, il ristorante non ha responsabilità e la decisione di postare il responso delle analisi sul social è stata dettata dalla volontà di porre fine a dubbi e polemiche seguite all'episodio.

È stata la stessa proprietà di Villa Magi a richiedere, attraverso il legale di fiducia Deborah Di Pasquale, l'accesso agli atti per ottenere i risultati delle analisi.