

L'AQUILA: CASO SALMONELLA NELLE SCUOLE 8 CONTAGI, "LAVARE E CUOCERE BENE CIBI"

4 Gennaio 2014



L'AQUILA - Dopo la legionella si scatena anche l'allarme salmonella all'Aquila e alcuni cittadini, sempre più preoccupati per i propri figli, si rivolgono direttamente al sindaco Massimo Cialente, mentre i medici invitano gli aquilani a non preoccuparsi.

Secondo quanto affermato ad *AbruzzoWeb*, sono 8 i casi rilevati dall'Unità operativa di igiene e sanità pubblica della Asl n°1 Avezzano Sulmona L'Aquila fino al 24 dicembre 2013: tra questi, a contrarre il batterio che colpisce l'apparato gastrointestinale, sono stati 6 bambini di età compresa tra i 4 e i 10 anni e due adulti.

Resta alta l'attenzione dei cittadini, anche alla luce del recente caso della legionella, batterio pericolosissimo che va a intaccare le vie respiratorie e che ha interessato un abitante del progetto C.a.s.e. di Roio, ricoverato in prognosi riservata all'ospedale San Salvatore.

"Non siamo preoccupati, anche se, rispetto al periodo freddo, abbiamo registrato un numero superiore di casi - ammette a questo giornale la dottoressa Maria Graziani, dirigente medico dell'Unità operativa di igiene e sanità pubblica della Asl n°1 - I focolai di salmonella di solito si registrano in primavera e in estate con le temperature calde", questa la particolarità.

I casi sono disseminati a macchia di leopardo su tutto il territorio aquilano, non solo nel capoluogo, e interessano in particolar modo i bambini delle scuole materne e elementari.

"Non si sono verificati in un'unica scuola, ma in tante e sono stati rilevati nelle zone di Sassa, Preturo, Tornimparte, Paganica e L'Aquila - prosegue la dottoressa - In questo modo diventa difficilissimo risalire alle vere cause. Quando arriva la segnalazione del medico che fa la diagnosi, facciamo un'indagine epidemiologica per capire cosa ha mangiato la persona o il bambino in questione nelle 24 ore precedenti. Da queste indagini non siamo ancora venuti a capo della causa scatenante, per questo abbiamo allertato il Servizio igiene alimenti e nutrizione (Sian)".

I principali imputati sono due alimenti: il batterio, infatti, può trovarsi maggiormente nelle uova e nella carne di pollo parzialmente cotta, ma anche nelle verdure lavate male o nella frutta non sbucciata.

"La salmonella è una malattia orofecale e il batterio è espulso con le feci - spiega la Graziani - Se non si ha un'igiene attenta e si tocca anche solo un alimento con le mani sporche, lo si può inquinare. Ci possono, inoltre, essere portatori sani che non hanno sintomatologia, e che se non rispettano un'igiene corretta, posso trasmetterlo ad altri".

Il consiglio della dottoressa è quindi quello di osservare una "scrupolosa e corretta igiene", di cuocere bene i cibi e, soprattutto, di dividere i crudi dai cotti in frigorifero.

"I sintomi della malattia possono essere febbre, vomito e dissenteria e vengono spesso scambiati per una normale influenza

- conclude la dottoressa - Se la febbre persiste è bene portare il bambino o l'adulto in ospedale per effettuare una coprocultura. La malattia si cura con una cura antibiotica, antipiretico in caso di febbre e una buona reidratazione". *Marianna Galeota*