

PESCARA: INCHIESTA INTOSSICAZIONE MENSE SCOLASTICHE, TRE INDAGATI

6 Giugno 2018



PESCARA - Ci sono degli indagati nell'ambito dell'inchiesta della Procura di Pescara sulla vicenda dei 180 bambini, iscritti in numerose scuole della città, finiti in ospedale con sintomi gastroenterici provocati dal batterio *Campylobacter*, come accertato con gli esami di laboratorio. Sulla vicenda c'è il massimo riserbo, ma i nomi di tre persone sarebbero stati iscritti nel registro degli indagati, per procedere, secondo quanto appreso, ad accertamenti irripetibili.

Intanto Asl e carabinieri del Nas hanno eseguito nuovi sequestri, dopo aver ispezionato il centro cottura che si trova all'interno di un istituto. Nel corso dell'ispezione, il personale del Servizio igiene della nutrizione e degli alimenti (Sian) e i militari per la tutela della salute, hanno acquisito una seire numerosa di campioni di alimenti e pasti test, ai fini degli accertamenti da parte dell'Istituto zooprofilattico.

Alcuni dipendenti delle società che gestiscono il servizio di ristorazione hanno arggiunto il laboratorio dell'ospedale per sottoporsi, su base volontaria, ad analisi e coprocultura. Saranno i laboratori dell'Unità operativa complessa di Microbiologia e Virologia clinica ad occuparsi degli accertamenti sui campioni.

Nel pomeriggio la Cir Food, che insieme alla Bioristoro Italia gestisce il servizio di refezione scolastica di Pescara, era intervenuta sul caso sostenendola conformità dei centri cottura rispetto alle norme igieniche ed imputando l'intossicazione al consumo di acqua non potabile all'interno delle scuole.

In particolare, delle 17 coproculture in corso nel laboratorio della Asl del capoluogo adriatico sui campioni prelevati sui primi bambini arrivati in ospedale, 13 hanno già dato esito positivo al *Campylobacter* e le restanti potrebbero darlo nelle prossime ore. I dati parziali, dicono alla asl, sono "già significativi". I prelievi sono stati eseguiti su tutti i pazienti e le analisi, che richiedono tempo, sono ancora in corso. Il batterio può essere trasmesso per via oro-fecale e anche per via orale: liquidi, alimenti e, soprattutto, carne.

In attesa di conoscere i risultati delle analisi sulle cause dei malori che nei giorni scorsi hanno colpito decine di bambini a Pescara, una ventina almeno ricoverati in ospedale con sintomi da tossinfezione alimentare, il sindaco, Marco Alessandrini, ha stabilito la sospensione del servizio mensa nelle scuole finché non sarà chiarita la natura delle infezioni.

Secondo la Cir Food le norme igieniche sarebbero state rispettate e implica la diffusione del batterio all'acqua non potabile. "In relazione a quanto pubblicato negli scorsi giorni sui media - si legge nella nota -, in merito all'ordinanza del sindaco di Pescara, Marco Alessandrini, che ha deciso la sospensione cautelativa del servizio di refezione in tutte le scuole pubbliche del Comune gestito dalla Ati tra Cir Food e BioRistoro Italia, Cir food vuole precisare che i sopralluoghi di verifica ispettiva effettuati dai Nas e dalla Azienda unità sanitaria di Pescara presso il centro di cottura "Giardino" e il centro di cottura "Carducci" hanno rilevato la piena conformità del rispetto delle norme igieniche (pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature), delle procedure di autocontrollo e delle relative schede di monitoraggio".

“E’ tuttora in corso un’indagine epidemiologica da parte della Asl sulle persone che hanno avvertito malesseri, la cui causa, abbiamo appreso dagli organi di stampa – si legge in una nota della Cir Food – sembra essere il batterio Campylobacter. Nelle giornate di lunedì 4 e martedì 5 giugno, dal centro di cottura ‘Giardino’ e dal centro di cottura ‘Carducci’ sono stati prelevati dagli organi ufficiali di controllo dei campioni di acqua di rubinetto, dei pasti-campione rappresentativi della produzione della settimana antecedente, oltre a varie materie prime utilizzate per la preparazione, che sono stati inviati per analisi all’Istituto zooprofilattico di Teramo. Al momento, su indicazione dell’Autorità pubblica, i campioni ancora non sono stati sottoposti ad analisi”.

“Episodi epidemici di infezione da Campylobacter sono associati prevalentemente al consumo di acqua o latte contaminati, alimenti a rischio consumati crudi e, occasionalmente, a carne di pollo. Mentre il contagio diretto da uomo a uomo è piuttosto raro. Vista l’ordinanza del Comune di Pescara del 5 Ottobre 2017, in cui, recentemente, si è vietato l’utilizzo dell’acqua destinata al consumo umano (per usi potabili, per l’incorporazione negli alimenti e come bevanda) per le utenze in distribuzione nel plesso scolastico di Via Cerulli e nel plesso scolastico di Via di Sotto nella città di Pescara, è ragionevole pensare che episodi epidemici dell’infezione rilevata non siano da associare ai cibi somministrati dalla Società”, conclude la Cir food.