SALMONELLA A L'AQUILA, 50 CASI IN 4 MESI CONTROLLI A TAPPETO IN TUTTE LE MENSE

8 Gennaio 2014

L'AQUILA – Controlli a tappeto in tutte le mense del territorio comunale dell'Aquila e in particolar modo delle scuole, dopo i casi di salmonella registrati nell'ultimo periodo nel capoluogo.

Sono 50, da settembre scorso, le persone infettate nell'Aquilano dal batterio che attacca l'apparato gastrointestinale e 8 i casi solo nel mese di dicembre, tra i quali 6 bambini di età compresa dai 4 ai 10 anni.

"C'è l'ipotesi che questi casi traggano origine dalle mense collettive, ma non possiamo ancora esserne certi, anche perché si tratta di una casistica sporadica – spiega il dottor Giuseppe Matricardi, direttore del dipartimento di Prevenzione della Asl n°1 Avezzano Sulmona L'Aquila – Il servizio di Igiene alimenti e nutrizione in collaborazione con l'Agenzia regionale per la tutela dell'ambiente (Arta, ndr) effettuerà tutti i controlli del caso sul personale delle scuole, sugli alimenti e sui fornitori delle mense".

Matricardi rassicura i cittadini preoccupati anche alla luce del caso di legionella registrato qualche settimana fa al progetto C.a.s.e. di Roio, spiegando che "quello della salmonella non è di un allarme".

"Sono controlli che facciamo di routine e, anche se questa procedura assume un carattere di straordinarietà rispetto al normale, non c'è nulla di cui preoccuparsi", afferma.

Resta alta l'attenzione soprattutto tra i genitori, preoccupati per il ritorno dei propri bambini a scuola, dopo le vacanze natalizie. I casi, fino a ora, non sono circoscritti, ma disseminati a macchia di leopardo su tutto il territorio aquilano, non solo nel capoluogo.

Il consiglio dei medici per evitare qualsiasi tipo di contagio da salmonella è quello di "mantenere la massima igiene", dal momento che la malattia è di origine orofecale e il batterio viene espulso con le feci.

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, nella frutta non sbucciata e nella carne di maiale.

© 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