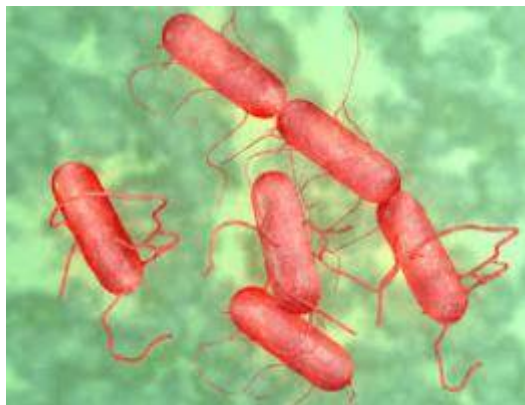


SALMONELLA: CIALENTE CHIEDE RICONOSCIMENTO DANNI PER AGRICOLTORI

21 Agosto 2014



L'AQUILA – Il sindaco dell'Aquila, Massimo Cialente, ha partecipato ieri alla riunione sul caso dell'epidemia di salmonellosi presso l'Unità di crisi regionale, istituita negli scorsi mesi, durante la quale il primo cittadino ha chiesto di avviare "immediatamente le procedure per il riconoscimento degli ingenti danni economici riportati dalle aziende agricole e di allevamento del comprensorio", dopo l'ordinanza di interdizione delle acque superficiali dei fiumi.

Lo comunica il Comune in una nota, dopo l'incontro di ieri al quale ha partecipato anche la direzione Agricoltura della Regione Abruzzo.

Durante l'incontro Cialente ha ribadito "il ritardo con il quale i sindaci sono stati portati a conoscenza dell'epidemia – si legge nella nota – riferito delle conferenze di servizio che sono state immediatamente istituite dal Comune dell'Aquila e sottolineato che, grazie ad alcuni prelievi risultati negativi eseguiti su alcuni corsi d'acqua, è stato possibile rivedere parzialmente l'ordinanza, permettendo nuovamente l'irrigazione di alcune aree".

Tra le richieste del primo cittadino, anche quella rivolta al presidente dell'Arta, Giovanni Damiani, "di concordare con l'Istituto superiore di Sanità, una serie ripetuta di prelievi, al fine di verificare l'andamento della presenza della salmonella nell'acqua".

L'epidemia legata ad un ceppo particolare di Salmonella, Tiphymorium variata, resistente ad un antibiotico sin dal mese di Novembre 2013, ha registrato circa 200 casi di contagio, soprattutto tra bambini.

Dalle indagini epidemiologiche si è esclusa la presenza della salmonella nei suini, abituali serbatoi, mentre è stata rilevata nelle acque dell'Aterno, del Vera e di altri fiumi.

"Da due mesi, dopo l'emanazione dell'ordinanza di divieto di captazione delle acque, fortunatamente non si sono verificati nuovi casi, se non due sospetti, ancora in corso di accertamento, nel comprensorio aquilano" conclude la nota.

CONSIGLI PER PREVENIRE LA SALMONELLA

L'applicazione di alcune regole basilari (corrette prassi igieniche), sia in ambito domestico che nelle produzioni animali e vegetali ad uso privato, può notevolmente diminuire il rischio di infezione da parte di questo patogeno.

Igiene della persona

Le mani di chi manipola gli alimenti sono una delle fonti principali di contaminazione. Soprattutto dopo essere andati in bagno, o essere entrati in contatto con animali domestici, la loro pulizia diventa fondamentale per diminuire il rischio di contagio.

Si ricorda che è accertata la presenza di portatori sani di Salmonella, uno status per cui la persona, pur non avendo sintomi, può eliminare con le feci il batterio (così come durante la convalescenza) . in caso di malattia è comunque buona norma astenersi dalla preparazione degli alimenti.

Corretta pulizia delle mani

- bagnare le mani;
- insaponare bene le mani, meglio se con un detergente liquido antibatterico. Non tralasciare – gli spazi interdigitali ed i punti sotto le unghie;
- risciacquare abbondantemente;
- asciugare le mani con fazzoletti di carta monouso o asciugamani.

Come lavare frutta e ortaggi?

Lavare a fondo con acqua potabile; il bicarbonato può essere usato come detergente; l'impiego di specifici prodotti per la disinfezione ad uso alimentare può contribuire alla disinfezione della frutta e verdura.

Sebbene sia attualmente molto difficile capire le cause di questo focolaio, una delle ipotesi potrebbe essere da ricondurre sia alla distruzione totale del sistema idrico e fognario dei nostri centri abitati provocata dal sisma, sia all'abnorme crescita nei centri storici abbandonati, della popolazione dei ratti che solo in parte stiamo controllando con un'intensa campagna di derattizzazione.

Resta comunque valida l'ultima ordinanza in materia di divieto di captazione delle acque che verrà rivista non appena avremo i nuovi risultati degli ultimi prelievi effettuati.

Nelle prossime ore, sarà inserito sul sito del Comune dell'Aquila, il testo della brochure distribuito in tutta la Regione, con tutti i comportamenti da tenere per evitare il contagio. Si ricorda, infine, che l'infezione si contrae attraverso l'ingestione di cibi o bevande contaminate o per contatto, attraverso la manipolazione di oggetti piccoli animali in cui siano presenti le salmonelle.

I principali veicoli sono rappresentati da

acqua contaminata

piccoli animali domestici

alimenti (uova crude (o poco cotte) e derivati a base di uova

latte crudo e derivati del latte crudo (compreso il latte in polvere)

carne e derivati (specialmente se poco cotti)

salse e condimenti per insalate

preparati per dolci, creme

frutta e verdura (angurie, pomodori, germogli di semi, meloni, insalata) contaminata durante il taglio o irrigata con acqua contaminata.

Per quanto riguarda gli animali domestici, la semplice applicazione della basilare norma igienica della pulizia delle mani dopo aver toccato e accarezzato il nostro amico animale (cani, gatti, tartarughe ma anche animali d'allevamento quali suini, polli, e bovini) riduce di molto il rischio di trasmissione di possibili malattie degli animali all'uomo. Importante, per la loro salute, che gli animali si abbeverino con acqua pulita e non contaminata.