

Salmonella, intossicazioni in 8 paesi: rucola dall'Italia sotto esame

[ON quotidiano.net/cronaca/salmonella-rucola-intossicazione-dove-ultimissime-via55tgq](https://quotidiano.net/cronaca/salmonella-rucola-intossicazione-dove-ultimissime-via55tgq)

RITA BARTOLOMEI

9 ottobre 2024



Il batterio della salmonella

Roma, 9 ottobre 2024 – **Intossicazione da salmonella Umbilo dall'Italia all'Austria** alla Germania, per finire con gli **Emirati Arabi Uniti e la Gran Bretagna**. Secondo le prime indagini, **i focolai sarebbero stati provocati da rucola in arrivo dall'Italia**.

Secondo la **notifica della Rasff – Rapid Alert System for Food and Feed** – della Commissione europea, i paesi interessati sono 8:

- Austria
- Danimarca
- Germania
- Italia
- Qatar
- Svizzera
- Emirati Arabi Uniti
- Regno Unito.

- [Lisa Barco, direttore Centro nazionale salmonellosi](#)
- [Da che cosa è provocata la salmonellosi](#)
- [Le parole di Carlo Locatelli](#)
- [“Gli aspetti che favoriscono l’intossicazione”](#)
- [Che cos’è la salmonella](#)

[Lisa Barco, direttore Centro nazionale salmonellosi](#)

Lisa Barco, direttore del Centro di referenza nazionale salmonellosi dell’Izsve - Istituto zooprofilattico delle Venezie – spiega: “Siamo stati coinvolti in approfondimenti su analisi fatte su **diversi lotti di rucola italiana**. Il sierotipo **Umbilo** è **molto molto raro**, ci sono pochissime segnalazioni”. Tutto è partito, ricostruisce la scienziata, “**dai casi in Austria**, dopo questa prima positività sono stati fatti approfondimenti e campionamenti”.

[Da che cosa è provocata la salmonellosi](#)

Ma come è potuto accadere? Lisa Barco mette l’evidenziatore su un punto: “La cosa da chiarire molto bene è che stiamo parlando di **un prodotto di prima gamma**. Che cosa significa? Che il vegetale non trasformato e raccolto dal campo è **da lavare**, e questo è chiarito molto bene sulla confezione. Aggiungo: è buona norma estendere questa abitudine a qualsiasi prodotto non cotto”.

[A questo link tutte le info dell’Izsve](#)

[Le parole di Carlo Locatelli](#)

E lo ripete anche [Carlo Locatelli, direttore del Centro nazionale antiveneni IRCCS Maugeri di Pavia](#). “Le insalate possono essere veicoli di batteri – mette in chiaro –. Quello che non riusciamo a controllare in Italia è la coltivazione primaria, ad esempio l’acqua. Come Comitato nazionale per la sicurezza alimentare abbiamo appena consegnato al Ministero **un documento proprio su questo**, ci auguriamo che in futuro si possano avere strumenti per controllare le acque ma **a monte, sugli scarichi**. E per tutte le insalate, anche quelle in busta, è bene riprendere le vecchie abitudini, lavare il cibo è una cosa buona. Questo **non è un concetto scientifico ma è una cosa corretta**”.

[“Gli aspetti che favoriscono l’intossicazione”](#)

Ma da che cosa può essere provocata la salmonella? “Gli aspetti favorevoli – mette in fila Lisa Barco – possono essere **l’acqua per irrigazione, i fertilizzanti e i concimi** che possono contaminare il terreno, anche **insetti infestanti**”.

[Che cos’è la salmonella](#)

La salmonella “è un microrganismo ubiquitario presente negli ambienti, quindi anche gli animali possono rappresentare un veicolo. Parliamo di un batterio gram negativo, **sono riconosciuti più di 2.600 siero varianti**, alcune sono più frequentemente cause di malattia nell'uom.o altre più di rado. Di solito la contaminazione avviene attraverso un'infezione alimentare. **Ma capita anche per contatto diretto con animali infetti**. Insisto, la gestione corretta di un alimento prevede **il lavaggio adeguato** sicuramente un elemento utile di grande aiuto per ridurre un'eventuale contaminazione”.