



Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



SICUREZZA ALIMENTARE Le malattie di origine alimentare



In questa newsletter parleremo di alcuni casi di **intossicazione** e **infezione** alimentare, legati principalmente al consumo di **alimenti contaminati** da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche. Tra questi troviamo l'**echinococcosi cistica** e la **salmonellosi**.

Come avviene la contaminazione? Ce lo racconta l'**Efsa**, nell'ambito della sua [campagna di comunicazione #EUChooseSafeFood](#).

“La contaminazione - spiega l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - può verificarsi **in qualsiasi punto della filiera alimentare**: nell'azienda agricola, durante la macellazione, la trasformazione o la preparazione. Può, inoltre, avvenire **tra le pareti domestiche**, se gli alimenti non sono manipolati o cotti correttamente”.

Bisogna prestare attenzione, quindi, all'uso improprio di utensili o superfici della cucina, che può favorire la diffusione di batteri. Attenzione anche alla **manipolazione della carne cruda e di altri ingredienti alimentari crudi**, come i **vegetali** destinati al consumo da crudi, e alla **cottura corretta** degli alimenti.



Foto Pixabay

Prevenire l'echinococcosi cistica

Come spiegato dall'Efsa, "l'**echinococcosi cistica** è una malattia di origine parassitaria. L'infezione umana avviene attraverso l'ingestione accidentale di uova di parassiti, che si sviluppano in grandi cisti parassitarie nel corpo umano. Gli esseri umani possono essere esposti ingerendo alimenti o acqua contaminati da feci di cani infetti oppure tramite contatto mano-bocca".

Come prevenire l'infezione?

L'Efsa ha pubblicato alcuni accorgimenti utili:

- lavare accuratamente verdura e frutta;
- Recintare gli orti per evitare l'accesso ai cani vaganti;
- Lavarsi le mani prima di mangiare, soprattutto dopo avere toccato la terra, verdure crude o cani.

Prevenire la salmonellosi

La **salmonella** è un tipo di batterio in grado di provocare una malattia denominata **salmonellosi**. Ogni anno in Europa vengono segnalati **oltre 91.000 casi** di salmonellosi.

"Negli alimenti - spiega l'Efsa - la salmonella si trova principalmente nelle **uova** e nella **carne cruda di maiale, pollo e tacchino** e può diffondersi all'uomo attraverso gli alimenti contaminati". Per questo motivo è molto importante osservare le norme igieniche elementari: in particolare, uova e carne devono essere **cotte accuratamente** per poter essere consumate in tutta sicurezza.

"A casa si può contribuire a prevenire l'infezione da Salmonella cucinando accuratamente uova e carne - afferma Valentina Rizzi, microbiologo alimentare dell'Efsa. - Estremamente utile è anche osservare le norme igieniche di base durante la preparazione degli alimenti, come il lavaggio regolare delle mani e il tenere gli alimenti crudi lontani dai prodotti cotti; questo ridurrà il rischio di malattie di origine alimentare".



Foto Efsa

*Progetto realizzato con il finanziamento concesso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Avviso n.2/2020
PER IL FINANZIAMENTO DI INIZIATIVE E PROGETTI DI RILEVANZA NAZIONALE AI SENSI DELL'ARTICOLO
72 DEL D.LGS LEGISLATIVO 3 LUGLIO 2017, N. 117. – ANNO 2021 – Scorrimento graduatoria Decreto direttoriale
n. 266 del 24 giugno 2021*