

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Alimentazione e salute			
13	Il Secolo XIX	17/06/2013	<i>INFEZIONI ALIMENTARI, IL RISCHIO AUMENTA CON L'ARRIVO DEL CALDO</i>	2

NEL 2011 SONO AUMENTATI I CASI IN ITALIA: DA 5.276 A 5.648

INFEZIONI ALIMENTARI, IL RISCHIO AUMENTA CON L'ARRIVO DEL CALDO

Con l'arrivo del caldo e dell'estate aumenta il rischio di tossinfezioni alimentari. In Europa secondo l'Efsa, la European Food Safety Authority, nel solo 2011 sono stati riportati 5648 focolai di tossinfezione alimentare, rispetto i 5276 del 2010. L'Italia è il secondo Paese con maggior numero di focolai segnalati: sono stati registrati 908 casi. Questi problemi sono causati dall'ingestione di cibi contaminati da sostanze tossiche o microorganismi patogeni. Sono note nel mondo più di 250 tossinfezioni alimentari, che si manifestano con nausea, vomito, diarrea, febbre, reazioni cutanee, calo di peso, disidratazioni. Sono causate da diversi agenti patogeni, per lo più batteri, virus e parassiti. «I cibi cotti sono più sicuri» spiega Michela Barichella, direttore della struttura di dietetica e nutrizione clinica presso gli Istituti Clinici di Perfezionamento di Milano «la maggior parte dei microorganismi e delle tossine non resiste a temperature superiori ai 60-70 gradi». Grande importanza rivestono le condizioni in cui i cibi sono mantenuti: la catena del freddo, ad esempio, previene lo sviluppo di alcuni microorganismi, che per essere tossici devono essere molto numerosi.

