

SICUREZZA ALIMENTARE

L'Associazione Italiana Gastroenterologi ed endoscopisti Ospedalieri (AIGO) raccomanda alcune semplici cautele e misure precauzionali per aiutare i consumatori a proteggersi dall'epatite A, infezione del fegato che colpisce ogni anno, secondo dati dell'Organizzazione mondiale della sanità, oltre 1.400.000 persone nel mondo, e più in generale da tutte le patologie a trasmissione oro-fecale, come colera, tifo ed enteriti, malattie potenzialmente mortali causate dalla contaminazione del cibo da virus e batteri.

Poiché si tratta di patologie legate a una cattiva igiene degli alimenti, sia nella loro produzione che nella lavorazione o conservazione, la principale indicazione è di non consumare i cibi crudi e di lavarli sempre accuratamente.

In particolare, si consiglia di:

- non consumare frutti di mare crudi: la cottura è efficace per eliminare o inattivare i virus o i batteri;
- lavare accuratamente le verdure prima di consumarle;
- lavare e sbucciare la frutta;
- non bere acqua di pozzo;
- curare scrupolosamente l'igiene personale, specie delle mani: lavarsi le mani dopo aver usato il bagno, dopo aver cambiato un pannolino, prima di preparare il cibo, prima di mangiare ecc.
- rispettare le norme di igiene nella manipolazione di cibi e bevande.

Epatite A: epidemiologia

Da gennaio 2013 si è assistito a un importante incremento del numero dei casi di epatite A rispetto agli anni precedenti. Dal 1° gennaio al 30 giugno 2013 il sistema di sorveglianza epidemiologica per le epatiti del Ministro della salute ha rilevato un aumento significativo di casi di epatite A (448), rispetto a una media di 190 casi notificati nello stesso periodo nei tre anni precedenti.

A seguito di tale aumento di casi umani di epatite A, osservato soprattutto nelle regioni del centro-nord Italia, il Ministero della salute ha cercato di individuare la possibile fonte di contaminazione, evidenziando un forte legame con il consumo di frutti di bosco surgelati assunti tal quali. Le Aziende Sanitarie Locali hanno verificato che gli operatori interessati abbiano adottato le misure di ritiro e richiamo per i consumatori.

Cause e alimenti a rischio

L'epatite A è una malattia infettiva acuta causata da un virus che colpisce il fegato è presente in tutto il mondo, sia in forma sporadica sia epidemica, con una maggior frequenza nei Paesi del sud del mondo. In Italia la malattia è endemica soprattutto nelle Regioni meridionali, dove più diffusa è la pratica di consumare frutti di mare crudi. Tuttavia, possono verificarsi epidemie o casi sporadici su tutto il territorio nazionale, legati non solamente al consumo di frutti di mare ma anche di altri alimenti (vegetali e frutta) o acqua (per es. di pozzo) contaminati. In genere il contagio avviene per contatto diretto da persona a persona o attraverso il consumo di acqua o di alcuni cibi (crudi o non cotti a sufficienza) contaminati dal virus.

Gli alimenti più a rischio di trasmissione di epatite A sono pesce e prodotti a base di pesce, crostacei, molluschi e prodotti contenenti molluschi, vegetali, pomodori secchi, frutti di bosco e



fragole. La fonte di contaminazione più frequente dei vegetali è costituita dall'acqua contaminata utilizzata per l'irrigazione. Attraverso l'acqua i virus si depositano preferibilmente sulla superficie esterna dei vegetali.

Ufficio Stampa

SEC Relazioni Pubbliche e Istituzionali srl

Laura Arghittu – 02 6249991 – cell. 335 485106 – arghittu@segrp.it

Federico Ferrari – 02 6249991 – cell. 347 6456873 – ferrari@segrp.it