



COMPRO ORO
PAGO IN
CONTANTI



24 ORE

Albenga, il senzatetto della spiaggia trova una nuova casa (h. 12:01)

Varigotti, elisir di Lunga vita: Maria soffia 100 candeline! (h. 11:46)

A Savona arriva il nuovo laboratorio civico per la Responsabilità Sociale contro le mafie (h. 11:32)

A Savona prende il via la raccolta dell'organico

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

MOLO 3.44
VADO LIGURE
LA QUALITÀ
CONVIENE

Unione Provinciale
Albergatori
di Savona

UI SV
Unione Industriali Savona

PER QUESTO SPAZIO
CONTATTACI
CLICCA QUI

GSL

RUBRICHE

MULTIMEDIA

GALLERY

MUSICA

NATURA

METEO

L'OROSCOPO DI CORINNE

NEWS DAL SINDACATO

LA CASA ECOLOGICA

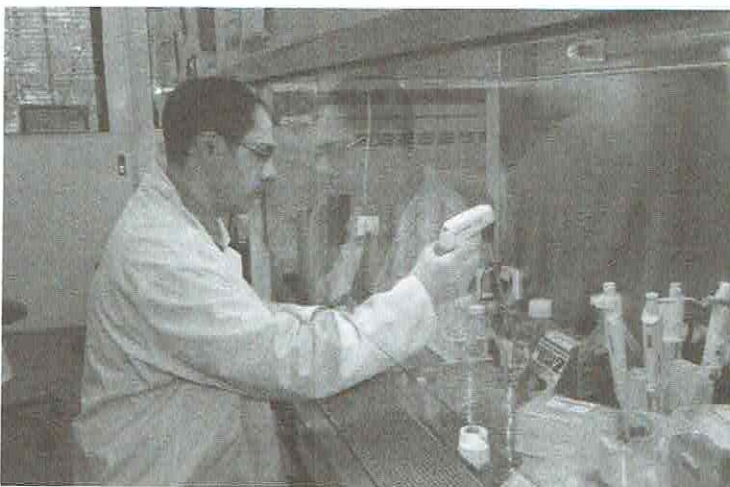
SANITÀ | venerdì 26 settembre 2014, 09:42

Sicurezza alimentare, come difendersi dai batteri killer

Condividi

+1 0

Il Laboratorio chimico merceologico dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona vigila sui prodotti che andranno sulle tavole dei liguri e non solo. "La prevenzione inizia in laboratorio e finisce nelle nostre cucine"



Ogni giorno siamo sottoposti a informative sulle allerte alimentari che possono aumentare i rischi per la salute umana a causa della cattiva conservazione dei prodotti alimentari o alla qualità delle materie prime utilizzate. Negli ultimi mesi l'attenzione in Europa è stata focalizzata su "allarmi" importanti che riguardano due tra i principali agenti patogeni a livello microbiologico che possono annidarsi nei prodotti alimentari: la salmonella e la listeria.

L'ultima epidemia accertata di listeriosi risale a poco prima di Ferragosto in Danimarca, dove 12 persone sono morte per aver contratto la *Listeria monocytogenes*, il batterio killer contenuto in alcune salsicce tipiche tipo "sanguinaccio". Di questi giorni, invece, la segnalazione in Italia della Salmonella presente in orpigno fresco proveniente dalla Turchia e commercializzato in Italia.

Nella relazione sul sistema di allerta europeo redatto dalla direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti, l'Italia, solo nel primo trimestre 2014, risulta il primo Paese europeo per numero di segnalazioni alla Commissione europea (135) attraverso il Sistema di allerta rapido con cui gli Stati membri dell'Unione notificano in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. «Il numero delle notifiche da parte dell'Italia - spiega Giancarlo Grasso, presidente dell'Azienda speciale per la formazione della Camera di Commercio di Savona - è un chiaro indicatore del grado di attenzione, nel nostro Paese, alla sicurezza degli alimenti da parte degli enti preposti al controllo. Anche da parte delle aziende che operano nel rispetto e nella tutela dei propri prodotti di qualità si riscontra l'interesse di un

facebook | Clicca su MI PIACE e sarai sempre aggiornato

Savonanews

SAVONA

Mi piace 3.632

SAULE KILAITE

Andando, Vivendo

VENERDI
26
SETTEMBRE

TEATRO DELL'OPERA
CASINO DI SANREMO

IN BREVE

venerdì 26 settembre

Savona: domani in Piazza Sisto IV per "Ehi tu! Hai midollo?" (h. 10:45)

giovedì 25 settembre

Albisola Superiore, campo di fiori nel greto del fiume Sansobbio: è tempo di correre ai ripari (h. 17:15)

Savona: al San Paolo la "Stanza di Jacopo", uno spazio per i parenti dei malati (h. 10:44)

mercoledì 24 settembre

Albenga: depuratore una questione ancora irrisolta (h. 16:44)

Ospedale di Albenga: problemi per i pazienti in barella o carrozina (h. 15:00)

Volontari della Croce Rossa non abilitati dalla Regione all'uso del defibrillatore: interrogazione di Meigrati (h. 12:54)

Ad Albenga dona pannolini per le mamme in difficoltà



Nome:

E-mail:

Cellulare:

Iscrivendomi acconsento al trattamento dei dati personali secondo le norme vigenti.

ISCRIVITI

RICERCA

Cerca

Google™

puntuale rispetto delle norme di sicurezza alimentare anche attraverso al ricorso delle più moderne tecnologie di supporto alle analisi".

Primo ente in Italia, da luglio 2013, l'Azienda Speciale per la Formazione della Camera di commercio di Savona nel proprio Laboratorio chimico merceologico di Albenga utilizza nuovo sistema di rilevazione molecolare dei patogeni. «Utilizzare anche nella fase di controllo e prevenzione gli strumenti molecolari che ormai da anni vengono utilizzati per la diagnosi delle infezioni nell'uomo è fondamentale per dare ulteriori e ancor più precise garanzie di sicurezza al consumatore» dice Luca Medini, direttore dell'Azienda speciale. Il Laboratorio di Albenga, ormai da molti anni, segue le aziende in materia di sicurezza alimentare e detiene anche l'accreditamento sulla prova secondo metodi tradizionali sia della Listeria sia della Salmonella da parte Accredia (ISO 17025:2008).

"Entrambi i patogeni sono pochi parametri microbiologici con limiti di legge decisi e definiti - commenta Medini - anche se le verifiche sono confortanti sia per le materie prime sia per i prodotti finiti, pronti per la commercializzazione, i controlli richiesti direttamente dalle aziende sono molto puntuali anche perché fanno parte del controllo qualità di routine che comprende appunto l'analisi chimica e quella microbiologica".

Le insidie che si nascondono sulla tavola sono molte: ogni anno nel mondo oltre 3 milioni di persone muoiono per infezioni assunte attraverso il consumo di alimenti e acqua. Nonostante i controlli, in Italia si stima che le infezioni alimentari colpiscano ogni anno 10.000 soggetti, con una significativa prevalenza di salmonellosi e di listeriosi. "Negli ultimi anni - spiega Medini - stiamo assistendo a un progressivo aumento di alcune tossinfezioni alimentari gravi causate da agenti infettivi sia tradizionali sia emergenti, come i Campylobacter, Escherichia coli enterotossico, Listeria e Salmonella. Spesso si tratta di infezioni acute, talora gravi, che si possono presentare come casi singoli oppure in forma epidemica, e per le quali c'è la necessità di una azione sanitaria multipla. Purtroppo quando il problema arriva all'attenzione del clinico e del laboratorio di microbiologia, significa che nella catena dei controlli alimentari c'è stata una falla. Ricorrere a un controllo ulteriore nella fase di pre-commercializzazione, come il sistema adottato dal laboratorio della camera di commercio, per un'azienda si traduce in una migliore garanzia della qualità del proprio prodotto che mette al riparo la sicurezza del proprio prodotto e quindi la salute del consumatore finale".

La prevenzione quindi inizia da un'accurata analisi propedeutica alla commercializzazione. Ma il consumatore cosa può fare per difendersi ulteriormente da eventuali rischi? «Sicuramente evitare di mangiare cibi crudi - dice Medini - la maggior parte dei microrganismi e delle tossine non resiste a temperature superiori ai 60-70 gradi. Grande importanza rivestono le condizioni in cui i cibi sono mantenuti nelle varie fasi di conservazione: la catena del freddo, ad esempio, previene lo sviluppo e la moltiplicazione di alcuni microrganismi, che per essere tossici richiedono una popolazione molto numerosa. Raccomandiamo di mantenere la temperatura del frigorifero tra i 4 e i 5 gradi, anche se la maggior parte dei frigoriferi domestici li supera abbondantemente arrivando agli 8".

(h. 09:15)

martedì 23 settembre

Savona, al "Ferraris-Pancaldo" controlli con i cani-antidroga
(h. 19:20)

Regione, autorizzazione proroga apertura H24 Emodinamica Santa Corona
(h. 15:30)

Cairo Montenotte, discarica a cielo aperto in un boschetto di via Tecchio
(h. 13:30)

Leggi le ultime di: Sanità



c.s.

Articoli sullo stesso argomento:



Albenga, novità per il laboratorio della Camera di Commercio: in arrivo la tecnologia...



Sponsor
(4WNet)

6 chili in 7 giorni? Ognuno ha i suoi tempi ma seguendo giusti consigli...



Il Laboratorio merceologico di Albenga certifica l'export in Giappone