Richiamo per rischio microbiologico SALAME GOLFETTA®

27-04-2019

Richiamato per rischio microbiologico in data 26/04/2019 SALAME GOLFETTA® a marchio CONAD

Motivo del richiamo:

Presenza di Salmonella spp in una unità campionaria di SALAME GOLFETTA® CONAD prelevato in data 12/04/2019 con Verbale n. 941557

Lotto di produzione: 26910002

Peso: 100 g

Scadenza: 08/05/2019

Marchio di identificazione del prodotto/stabilimento: IT 848 L CE

Sede dello stabilimento: Via Gandiolo 2/A

Nome del produttore: GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.

Cos’è la salmonella?

Secondo quanto riportato dall’Ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma, di cui si

riporta un estratto, “La salmonella è l’agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse con gli alimenti. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più comuni nell’uomo sono la *S*almonella *enteritidis* e la *Salmonella typhimurium*.

Le infezioni provocate da salmonella vengono chiamate salmonellosi e si distinguono in forme tifoidee (causate dalla *Salmonella typhi* e dalla *Salmonella paratyphi*, responsabili della febbre tifoide e della febbre paratifoide), in cui l’uomo rappresenta l’unico serbatoio del microrganismo, e in forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come *S*. *typhimurium* e la *S. enteritidis*), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica. A differenza delle forme non tifoidee, le forme tifoidee sono malattie gravi che possono mettere in pericolo la vita. Le infezioni da *Salmonella thyphi* e da *Salmonella paratyphi* sono ormai molto rare in Italia e si verificano soltanto nei viaggiatori che hanno soggiornato in paesi in via di sviluppo. India, Bangladesh e Pakistan sono stati in questi ultimi anni i paesi a maggior rischio.

Le salmonelle non tifoidee sono invece molto diffuse anche nei paesi industrializzati e sono responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali: sono una delle cause più frequenti di tossinfezione alimentare nel mondo industrializzato.

COME SI TRASMETTE

I principali serbatoi dell’infezione da salmonella sono rappresentati dagli animali e dai loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e dall’ambiente (acque non potabili).

L’infezione si trasmette per via oro-fecale, attraverso l’ingestione di cibi o bevande contaminate o per contatto, attraverso la manipolazione di oggetti o piccoli animali in cui siano presenti le salmonelle.

Gli alimenti contaminati rappresentano uno dei veicoli più importanti di diffusione dell’infezione nell’uomo.

In particolare, sono da considerarsi alimenti a rischio:

– Uova crude (o poco cotte) e derivati a base di uova;

– Latte crudo e derivati del latte crudo (compreso il latte in polvere);

– Carne e derivati (specialmente se poco cotti);

– Salse e condimenti per insalate;

– Preparati per dolci, creme;

– Gelato artigianale e commerciale;

– Frutta e verdura, contaminate durante il taglio.

Veicoli dell'infezione sono anche superfici e utensili, e qualsiasi alimento manipolato da persone infette con scarsa attenzione all'igiene personale.

COME SI MANIFESTA

Le forme tifoidee (febbre tifoide e febbre paratifoide) si manifestano con febbre elevata e continua, debolezza, dolori di stomaco e di pancia, diarrea e perdita di appetito. I soggetti non trattati, possono continuare ad avere febbre per settimane o per mesi e possono andare incontro a complicanze come la perforazione intestinale o emorragie interne. Il 10% circa dei soggetti non trattati muore a causa delle complicanze.

Nelle forme non tifoidee la sintomatologia varia dai semplici disturbi del tratto gastrointestinale (febbre, dolore addominale, nausea, vomito e diarrea) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie, setticemie o infezioni localizzate ad esempio alle ossa o alle meningi) che si verificano soprattutto in soggetti fragili, bambini e soggetti con deficit del sistema immunitario.

I sintomi della malattia possono comparire tra le 6 e le 72 ore dall'ingestione di alimenti contaminati e si protraggono per 4-7 giorni.

Nella maggior parte dei casi la malattia ha un decorso benigno e non richiede l'ospedalizzazione.

Le salmonellosi nel bambino possono causare anche lo stato di portatore cronico asintomatico.

La gravità della malattia è in relazione al sierotipo infettante"[1]

---

[1] Estratto articolo "*Salmonella e Salmonellosi*" del 6/11/2018 pubblicato sul sito dell'Ospedale pediatrico Bambino Gesù cfr. http://www.ospedalebambinogesu.it/salmonella-e-salmonellosi#.XMR87WgzZPY – consultato in data 26/04/2019