

EHEC (E. coli enteroemorragico)

Decine i decessi, centinaia i casi di SEU (Sindrome Emolitica Uremica), migliaia i contagiati: *Escherichia coli* O104H4.

Il focolaio infettivo è legato al batterio *Escherichia Coli*, una variante particolare rara e altamente tossica chiamata E.Coli O104H4; il microorganismo produce una verotossina che danneggia la parete intestinale, provoca diarrea emorragica, penetra nel sangue e produce vari danni gravi agli organi (in particolar modo a carico dei reni).

Nessuna conferma sulle cause ma resta l'allerta su cetriolo, pomodoro e lattuga, alimenti consumati dai pazienti. Sul banco degli imputati anche carne poco cotta e latte non pastorizzato.

Da più parti viene però ripresa l'ipotesi relativa ad una contaminazione dell'acqua in ambiente rurale. Ma è solo una ipotesi e bisogna andare cauti.

In attesa di conferme, massima attenzione al lavaggio dei vegetali, soprattutto non rivestiti da cere, e corretta gestione del frigo! La gestione del frigo domestico è il primo e più importante fattore di rischio, che condiziona le contaminazioni crociate e lo sviluppo microbico.

Il lavaggio con sola acqua (anche se calda) funziona male su vegetali con superficie irregolare e non cerosa: cetriolo, melone, spinaci, bietole.

Le precauzioni raccomandate dall'agenzia per la sicurezza alimentare, EFSA, sono le seguenti:

- evitare di mangiare verdure crude e non lavate come pomodori, cetrioli e insalate, specialmente se provenienti dalla Germania;
- sbucciare ogni frutto e verdura, laddove possibile;
- frutta e verdura devono essere lavate accuratamente, soprattutto se verranno ingerite a crudo;
- usare coltelli separati per la carne cruda e quella cotta, lo stesso dicasi per la verdura prima e dopo la cottura;
- lavarsi le mani prima e dopo la preparazione e l'assunzione di cibi, nonché prima e dopo l'utilizzo della toilette;
- lavarsi le mani prima e dopo un contatto con animali domestici e animali da fattoria, nonché prima e dopo aver visitato un'azienda agricola;
- cambiare frequentemente gli asciugamani;
- mantenere efficiente il frigorifero (le basse temperature rappresentano un ostacolo alla proliferazione batterica), provvedendo anche a sanificarlo periodicamente;
- evitare di mangiare carne cruda o poco cotta, e di bere latte non trattato termicamente;
- mantenere una buona igiene personale.

Inoltre, la formazione del personale, in tutte le fasi della catena alimentare, appare ancora un fattore determinante per la garanzia della sicurezza.