

Farmacista 33 – 7 aprile 2011

Antibioticoresistenza si acquisisce anche a tavola

La resistenza agli antibiotici si sviluppa anche tramite gli alimenti: carne, pesce, uova, latte, frutta o vegetali possono, infatti, contenere batteri resistenti agli antibiotici. La fonte va cercata nell'abuso fatto da allevatori e industrie di questi farmaci negli animali destinati alla produzione di alimenti, usati per curare, prevenire le malattie e favorire le produzioni. A richiamare l'attenzione su questo fenomeno è l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms), in occasione del World health day. «Nonostante l'uso degli antibiotici per promuovere la crescita degli animali sia bandito dall'Unione Europa dal 2006» - spiega **Srdan Matic**, coordinatore ambiente e salute di Oms Europa «in molti paesi, soprattutto dell'Europa dell'Est, non è ancora regolamentato e non c'è bisogno della prescrizione del veterinario per comprarli». Tutto ciò ha ricadute gravi sulla salute dell'uomo, perchè le infezioni da batteri antibioticoresistenti veicolate dal cibo sono difficili da curare. A preoccupare l'Oms è anche la resistenza ad antibiotici per uso umano, usati anche in campo veterinario: per esempio nel 2008 la resistenza ai fluorochinoloni era del 18% nei batteri della salmonellosi nel pollo. In Italia, dove ci sono molti allevamenti avicoli, ha raggiunto il 30% nel pollo. Il nostro Paese è da tempo impegnato sulla sicurezza alimentare, e sta lavorando «per ridurre le polveri nei luoghi dove si producono mangimi medicati negli allevamenti e aziende» spiega **Romano Marabelli** del ministero della Salute «in modo che non si disperdano nell'ambiente e non rimangano nelle lavorazioni successive».