

**SALMONELLA** di Agnese Codignola

# MAIALE NEL MIRINO

**L**e salmonellosi sono infezioni gastrointestinali altamente contagiose, che colpiscono ogni anno decine di migliaia di persone con conseguenze talvolta gravi anche perché, nella maggior parte dei casi, i batteri responsabili sono resistenti agli antibiotici.

Per lo più sono di origine alimentare, e per questo in Italia ogni volta che ne viene denunciato un caso scattano controlli (in mense, scuole e attività commerciali) piuttosto severi.

Ora interviene anche l'Europa che, attraverso la sua Agenzia per la sicurezza alimentare di Parma (Efsa), ha emanato uno specifico documento per il controllo della carne di maiale. L'Agenzia ha infatti reso noto che una percentuale di casi compresa tra il 10 e il 20 per cento origina proprio dai suini, perciò è necessario intensificare e coordinare gli sforzi

di contenimento delle infezioni e aumentare i controlli sugli allevamenti e sulle filiere, cioè sui mangimi, sulla macellazione, sullo smaltimento delle carcasse e così via, così come sulle temperature alle quali avviene il trasporto delle carni, molto importanti ai fini dell'eliminazione del batterio.

Quello della sicurezza alimentare, del resto, non è un tema solo europeo. Negli stessi giorni in cui l'Efsa ha dichiarato guerra alla salmonellosi di origine suina, la Food and Drug Administration statunitense ha



lanciato un programma che porterà all'assunzione di 132 nuovi ispettori alimentari per controllare cibi di ogni tipo arrivando a spendere 1,4 miliardi di dollari all'anno.