

## FRUTTI DI BOSCO CONGELATI CONTAMINATI DA VIRUS DELL'EPATITE A

Da gennaio 2013 si è assistito, in Italia, ad un importante incremento del numero dei casi di epatite A rispetto agli anni precedenti. Dal 1 gennaio al 30 giugno 2013 tramite il sistema di sorveglianza epidemiologica per le epatiti SEIEVA è stato rilevato un aumento significativo di casi di epatite A (448), rispetto a una media di 190 casi notificati nello stesso periodo nei due anni precedenti.

Nelle Regioni dove è stato riscontrato un maggiore incremento del numero dei casi, si è provveduto ad attivare studi analitici di tipo caso-controllo per meglio indagare i possibili fattori di rischio implicati nella diffusione della malattia. Lo studio ha messo in evidenza una forte correlazione con il consumo di frutti di bosco surgelati assunti tal quali. Sono stati eseguiti numerosi controlli di laboratorio che ad oggi hanno permesso di identificare la contaminazione da virus dell'epatite A in 4 lotti di prodotti differenti, per i quali sono state diramate le notifiche di allerta. Le Aziende Sanitarie Locali hanno verificato che gli operatori interessati abbiano adottato le misure di ritiro e richiamo per i consumatori.

Di seguito si riporta l'elenco delle notifiche di allerta:

NOTIFICA RASFF	MOTIVO	NOME PRODOTTO	DITTA	LOTTO	SCADENZA	RITIRO DAL MERCATO	RICHIAMO DAL MERCATO
2013.694	Presenza virus HVA	Misto frutti di bosco "Bosco Reale" gr.200	Asiago Food spa	13036	TMC 02/2015	SI	SI
2013.756	Presenza virus HVA	Misto bosco surgelato "Bosco Buono" gr.450	Green Ice spa	13015	TMC 31/12/2014	SI	SI
2013.757	Presenza virus HVA	Frutti di bosco congelati 1 kg	Erica spa	49/13	TMC fine agosto 2014	SI	SI
2013.880	Presenza virus HVA	Misto bosco surgelato "Bosco Buono" gr.300	Green Ice spa	13079	TMC 02/2015	SI	SI

Fonte:

[http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1176](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1176)

Il 26 giugno 2013, è stata, inoltre trasmessa alle Regioni la nota, prot. n. 27588, destinata primariamente ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, mirata a rafforzare la sorveglianza sulle matrici alimentari.

E' stato svolto anche un intenso e complesso lavoro di rintracciabilità su tutte le possibili materie prime utilizzate per la composizione dei mix dei prodotti coinvolti, che sono risultate tutte di origine extranazionale, anche al fine di risalire ad un possibile fattore comune di contaminazione.

Non è il primo episodio in cui i frutti di bosco congelati sono il veicolo di diffusione di microrganismi in grado di causare problemi ai consumatori. Oltre a quanto successo in passato negli USA, dove i consumatori sono stati interessati da infezioni intestinali da Cyclospora, un protozoo poi isolato da lamponi importati dal Messico, vi è stata un'estesa tossinfezione che ha colpito quasi 11 mila bambini, in Germania nel 2012, causata da Norovirus che aveva contaminato un lotto di fragole utilizzato per una preparazione di frutti di bosco surgelati. I frutti di bosco venivano preparati e serviti dopo un semplice scongelamento dalle cucine delle scuole e degli asili.

Questi casi confermano il rischio, legato dalla difficoltà di lavaggio di questi piccoli frutti che possono contaminarsi nelle fasi di coltivazione, di raccolta o mediante l'acqua aggiunta per il congelamento, operazioni che spesso avvengono in Paesi extraeuropei, di reperire in commercio preparazioni contenenti microrganismi o virus potenzialmente pericolosi.

A fronte di una intensificazione dei controlli, sia per quanto riguarda l'autocontrollo delle imprese che quelli ufficiali svolti dalle ASL, è **opportuno, in linea con quanto indicato dall'Istituto Federale di analisi del rischio sulla sicurezza alimentare di Berlino, che in particolare nelle attività di ristorazione quali ospedali, case di riposo per anziani, scuole ed asili, dirette a fasce di cittadini particolarmente sensibili, si eviti di utilizzare queste preparazioni senza un preventivo processo di "bonifica" che può essere effettuato, anche dal singolo consumatore, mediante un riscaldamento ad almeno 90°C (ebollizione) per almeno 1 minuto, seguito da una fase di raffreddamento.**

Non risultano invece segnalazioni di casi di infezione, in Italia e in Europa, legate al consumo di frutti di bosco freschi.