

Salmonella nel pollo: 300 casi in Europa, due in Italia

L'Europa è nuovamente alle prese con la salmonellosi proveniente, con tutta probabilità, dai cibi animali di produzione industriale. Secondo i dati del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), pubblicati in un [report](#) del 26 ottobre, le autorità sanitarie finora hanno identificato **335 casi di Salmonella enteritidis ST11**, due dei quali in Italia. Tre distinti focolai hanno interessato 14 Paesi europei più il Regno Unito e gli Stati Uniti. Tra le persone colpite si sono verificati un decesso e nove ricoveri in ospedale, uno dei quali in Italia. La **causa più probabile** sembrerebbe essere la **carne di pollo contaminata**, utilizzata per la preparazione del kebab, proveniente da sette stabilimenti polacchi e da uno austriaco. Importante notare che, fino ad ora, nessun caso di contaminazione ha riguardato polli interi o le fettine usualmente in vendita in macellerie e supermercati.

Il primo caso di contaminazione da salmonella del 2023, verosimilmente collegato con il consumo di carne di pollo contaminata, è stato segnalato il 1° giugno **dalla Danimarca**. Nei giorni successivi, numerosi Paesi dell'Unione europea hanno segnalato diversi casi isolati che rappresentavano molti punti in comune con il caso danese, ragione per la quale è stato ipotizzato un **focolaio multi-Paese** correlato con il consumo di carne contaminata. Successivamente, sono stati segnalati casi appartenenti ad altri due ceppi genetici differenti, per un totale di 335 infezioni da salmonella in 14 Paesi dell'Ue. A questi vanno aggiunti altri 38 casi segnalati nel 2022 ed appartenenti a questi stessi ceppi. Due terzi circa dei casi si sono verificati in **Francia e Regno Unito**, i quali hanno registrato rispettivamente 112 e 110 casi di contagi.

Secondo quanto riportato dal report, redatto dall'ECDC insieme all'EFSA (l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), batteri simili a quelli che hanno causato i focolai sono stati rinvenuti in **campioni di carne di pollo e kebab di pollo**. La tracciabilità di tali alimenti ne ha fatto risalire l'origine a sette produttori situati in Polonia e ad uno in Austria. Tuttavia, le agenzie specificano che, pur costituendo la carne di pollo la via più probabile per la contaminazione, gli Stati dovrebbero condurre **ulteriori approfondimenti** per approfondire eventuali altre cause. Le agenzie riferiscono infatti che "gli scienziati **si attendono nuovi casi** di questo focolaio multi-Paese", in quanto la fonte certa non sarebbe ancora stata individuata.

[di Valeria Casolaro]