



Mangia formaggio da latte crudo, bimbo di 1 anno ricoverato a Padova

Descrizione

(Adnkronos) ?? Il ricovero in ospedale di un bimbo di un anno riaccende i riflettori sulla raccomandazione per bambini, donne in gravidanza e anziani di non mangiare formaggi o prodotti derivati a base di latte crudo. Un bimbo di 15 mesi, del Bellunese, ?? stato elitarasportato in condizioni serie e ricoverato nel reparto di Nefrologia pediatrica dell'ospedale di Padova con una diagnosi clinica di Sindrome emolitico-uremica (Seu), malattia acuta rara che per?? rappresenta la causa pi?? importante di insufficienza renale acuta nell'et?? pediatrica, in particolare nei primi anni di vita. "Si tratta del secondo caso nel 2025 in provincia di Belluno ?? spiega all'Adnkronos Salute Sandro Cinquetti, direttore del Dipartimento Prevenzione dell'azienda Ulss 1 Dolomiti ?? Il primo risale a qualche settimana fa, e ne avevamo avuto un altro a novembre scorso". Quindi, prosegue l'esperto, "il livello di attenzione si ?? un po' alzato, perch?? in Italia sono descritti un centinaio di casi l'anno di questo genere. E' probabile che questi numeri dipendano anche da una maggiore attenzione, perch?? la diagnosi non ?? proprio semplicissima, per?? 3 casi nel giro di meno di un anno sono significativi in una provincia di 200mila abitanti come la nostra". Le condizioni del piccolo sono al momento "relativamente stabili". Quest'ultimo caso, dice Cinquetti, "non ?? molto diverso dal precedente: ha come caratteristica il fatto che il bambino, di poco pi?? di 1 anno d'et??, ha mangiato quello che mangiano i genitori, nell'ambito di un contesto anche esterno alla casa, ma anche in famiglia, caratterizzato dall'uso di formaggi freschi, talora a base di latte crudo, ma anche di altri alimenti" che potrebbero aver trasmesso un'infezione da particolari ceppi del batterio Escherichia coli (Stec), produttori di tossina Shiga. Per un bambino piccolo, chiarisce l'esperto, "bastano cariche batteriche non altissime, basta mangiare anche piccoli quantitativi" dell'alimento contaminato. Il caso ?? arrivato pochi giorni fa all'attenzione della Pediatria di Belluno "per un quadro clinico suggestivo di Seu e dopo la diagnosi il bambino ?? stato trasportato in urgenza alla Nefrologia pediatrica di Padova, perch?? la Seu determina una situazione impegnativa che pu?? comportare insufficienza renale acuta e quindi richiede una terapia di supporto in un contesto altamente specializzato. Attualmente la situazione ?? sotto controllo e speriamo evolva positivamente, come ?? successo nei due casi precedenti, quello di novembre in una bambina, sia quello di qualche settimana fa in un bambino di circa 11 mesi". Per capire il veicolo di infezione per il piccolo paziente ricoverato a Padova, illustra Cinquetti, "abbiamo prelevato una serie di campioni di formaggio raccolti nei luoghi, o nei punti di produzione che hanno rifornito i luoghi nei quali la famiglia ha mangiato, c'?? anche qualche festa di paese, e stiamo studiando anche qualche altra ipotesi di alimento. Ora aspettiamo l'esito degli esami di laboratorio. Un primo referto arrivato ?? negativo", ma si

attendono gli altri, "perchÃ© l'evidenza assoluta di attribuibilitÃ del caso a un formaggio si ha quando c'Ã" piena coincidenza del germe individuato negli esami di laboratorio condotti sul bambino e gli esami di laboratorio sull'alimento". "Non Ã" un risultato facile da raggiungere â?? precisa Cinquetti â?? ma ci siamo arrivati per esempio per la bambina che ha avuto l'infezione a novembre: in quella situazione abbiamo individuato l'alimento responsabile, cioÃ" un formaggio acquistato tra l'altro in un contesto commerciale ordinario, non in una piccola malga". In ogni caso, avverte l'esperto rivolgendosi ai genitori, le indicazioni di buona pratica alimentare per i bambini nella prima infanzia â?? sotto i 5, ma anche 10 anni â?? sono "chiare: Ã" raccomandato non mangiare formaggi o prodotti derivati a base di latte crudo, soprattutto formaggi freschi acquistati in contesti non commerciali. Nel nostro territorio, ma anche altrove, quasi tutte le rivendite, compreso quelle piccole come le malghe, riportano la cartellonistica con la raccomandazione del non consumo per bambini, donne in gravidanza e anziani".

Oltre al latte, continua, "c'Ã" il tema della carne e dei salumi, perchÃ© la contaminazione non Ã" impossibile in un contesto di caseificio o di macelleria. Il problema per la carne si risolve con la cottura, per il latte con la pastorizzazione, o con la bollitura" se si vuole consumare il latte 'del contadino'. "Per quanto riguarda i salumi freschi non Ã" il caso di somministrarli ai piccoli". Altra protezione importante "Ã" il lavaggio delle mani attento, anche in famiglia". La Ulss1 Dolomiti consiglia dunque di offrire ai bimbi piccoli alimenti come carne, pesce, uova e verdure ben cotti per evitare contaminazioni; di usare latte pastorizzato o Uht e mai crudo per evitare anche infezioni da altri batteri, come la Salmonella; lavare bene frutta e verdura anche biologiche; conservare correttamente gli alimenti, refrigerando subito gli avanzi e non lasciando cibi a temperatura ambiente; infine di controllare le scadenze. No a zabaione e maionese fatti in casa, pesce crudo o affumicato (e quindi anche sushi); e no al miele prima dei 12 mesi per evitare il rischio di botulismo infantile. Altri alimenti off limits per i bebÃ" sono la frutta secca intera (pericolo di soffocamento), gli insaccati e le carni crude o poco cotte. "L'alimentazione del bambino richiede un po' di cura e cautela", dice Cinquetti, e seguendo le indicazioni si possono ridurre i rischi. La Seu ha un periodo di incubazione che va da 1 a 5 giorni. Per il bimbo ricoverato a Padova "stiamo studiando alimenti che ha consumato in questa finestra e anche qualche giorno prima", conclude Cinquetti. Al momento c'Ã" dunque "una diagnosi clinica di Seu che attende conferme laboristiche definitive". â??cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. H24News

Tag

1. adnkronos
2. Ultimora

Data di creazione

Agosto 23, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnr3x8