



Latte crudo, nuove infezioni tra gli adepti. Bassetti: Va vietato

Descrizione

(Adnkronos)

Nuove infezioni tra gli adepti del latte crudo negli Usa. Nel Paese il consumo dell'alimento ha ripreso quota, complice anche il sostegno del segretario alla Salute Robert F. Kennedy Jr., che ha rilanciato una campagna pro-raw milk, sostenendone benefici contestati dalla scienza. Ed in questi giorni l'alert lanciato dal Dipartimento per la Salute e il Welfare (Dhw) dell'Idaho, che sta indagando su un recente aumento di casi di malattia contratta dopo il consumo di latte crudo. Dal 19 maggio scorso ha segnalato il Dhw sono state identificate quasi 60 persone che si sono ammalate dopo averlo consumato. Di queste, almeno 45 sono risultate positive alla campilobatteriosi, infezione causata dal batterio Campylobacter. Ulteriori casi di malattia potrebbero essere identificati, ha sottolineato il dipartimento. Va vietato, il commento di Matteo Bassetti.

Per le indagini, si legge in una nota del Dhw, la Divisione di Sanità pubblica dell'Idaho sta collaborando con i distretti sanitari di Panhandle, Southwest, Central, Southeastern Idaho, South Central e Eastern Idaho per le indagini. La maggior parte delle persone che si sono ammalate ha riferito di aver consumato latte crudo proveniente da due diversi allevamenti, uno nel nord e l'altro nel sud dell'Idaho. Sono in corso indagini per identificare i lotti potenzialmente contaminati e analizzare campioni di latte, ed entrambi gli allevamenti stanno collaborando con il dipartimento e le autorità sanitarie locali per identificare e risolvere qualsiasi potenziale fonte di contaminazione, ha rassicurato il Dhw ricordando i rischi di salute potenzialmente associati al consumo di latte crudo. I prodotti lattiero-caseari crudi e non pastorizzati possono contenere batteri che causano malattie, in particolare nei bambini piccoli, nelle donne in gravidanza, negli anziani e nelle persone immunocompromesse, avvertono i sanitari, precisando che la pastorizzazione elimina quasi tutti i germi presenti nel latte crudo, preservandone al contempo i benefici nutrizionali.

Ma come si manifesta l'infezione da Campylobacter? I sintomi comuni della campilobatteriosi includono diarrea (a volte con presenza di sangue), febbre, crampi addominali, nausea e/o vomito, elenca il Dhw. I sintomi di solito compaiono da 2 a 5 giorni dopo l'esposizione al batterio e durano circa una settimana, ma alcune persone possono sviluppare complicazioni che persistono più a lungo. Chiunque manifesti sintomi dopo aver consumato latte crudo o prodotti a base di latte crudo è invitato a consultare immediatamente un medico, raccomanda il dipartimento che

• per ulteriori informazioni o per segnalare un caso di malattia • invita a • contattare l'ufficio di sanità pubblica locale •.

Secondo i dati dei Cdc (Centers for Disease Control and Prevention), le epidemie di malattie enteriche hanno una probabilità 150 volte maggiore di verificarsi nelle persone che consumano latte crudo rispetto a quelle che bevono latte pastorizzato, eppure il consumo di latte crudo rimane una tendenza in crescita in diversi stati degli Stati Uniti, anche per responsabilità del segretario alla salute Robert Kennedy Jr. che ne promuove l'utilizzo •, commenta sui social l'infettivologo Matteo Bassetti. • Questo episodio • sottolinea • l'ultimo di una serie preoccupante di casi, dove la vendita di latte crudo • legale e non sono neanche obbligatori i test batteriologici per agenti patogeni come l'Escherichia coli o il Campylobacter. Il latte crudo dovrebbe essere vietato, favorendo sempre la pastorizzazione •, attacca il primario dell'Irccs ospedale policlinico San Martino di Genova.

Attenzione perché i prodotti lattiero-caseari crudi continuano a rappresentare un rischio significativo, in particolare per i bambini piccoli, le donne in gravidanza, gli anziani e le persone immunodepresse •, ricorda Bassetti. Fra i pericoli c'è appunto il Campylobacter, responsabile di un'infezione batterica che causa diarrea grave, crampi e febbre •. Può accadere anche questo • dopo aver consumato latte non pastorizzato •, ammonisce il medico. • La pastorizzazione • precisa • uccide quasi tutti i germi nocivi preservando al contempo i benefici nutrizionali del latte •.

•

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Giugno 9, 2026

Autore

redazione