

Salmonella, focolaio in Europa: a causarlo forse noodles aromatizzati

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Potrebbero esserci dei noodles aromatizzati dietro a un focolaio epidemico di Salmonella Stanley in diversi Paesi europei. Il monitoraggio epidemiologico ha confermato 106 casi, con una prevalenza significativa tra bambini e giovani adulti, concentrati in 14 Stati. I dati clinici indicano che almeno 49 soggetti sono stati ricoverati.

Lâ??AutoritÃ europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) hanno dichiarato: â??I prodotti a base di noodles aromatizzati sono la fonte piÃ¹ probabile di un focolaio di infezioni in corso in piÃ¹ Paesi, con prove che collegano i casi ad articoli dello stesso marchioâ?•.

Le agenzie hanno identificato il ceppo Salmonella Stanley come agente eziologico, riconducendo lâ??origine della contaminazione allo stesso produttore in Ucraina. I casi sono stati segnalati in Austria, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Francia, Germania, Ungheria, Lettonia, Lituania, Paesi Bassi, Norvegia, Polonia e Svezia. Le evidenze microbiologiche hanno isolato il ceppo epidemico in campioni di noodles al gusto di pollo e al gusto di pollo piccante prelevati in Germania e Lituania, rendendo necessari ulteriori approfondimenti investigativi.

Il quadro clinico dellâ??infezione da Salmonella manifesta sintomatologie quali diarrea, febbre, vomito grave, disidratazione e crampi addominali. Sebbene la prognosi sia generalmente favorevole con una risoluzione del quadro sintomatico entro sette giorni, il patogeno presenta rischi di complicazioni severe per i soggetti in etÃ pediatrica, gli anziani e gli individui immunodepressi.

â??

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Luglio 4, 2026
Autore
redazione

default watermark