



Salmonella, focolaio in Europa: a causarlo forse noodles aromatizzati

Descrizione

(Adnkronos) 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.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) hanno dichiarato: I prodotti a base di noodles aromatizzati sono la fonte più probabile di un focolaio di infezioni in corso in 14 Paesi, con prove che collegano i casi ad articoli dello stesso marchio.

Le agenzie hanno identificato il ceppo Salmonella Stanley come agente eziologico, riconducendo l'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 dell'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 età pediatrica, gli anziani e gli individui immunodepressi.

?

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Luglio 4, 2026

Autore

redazione

default watermark