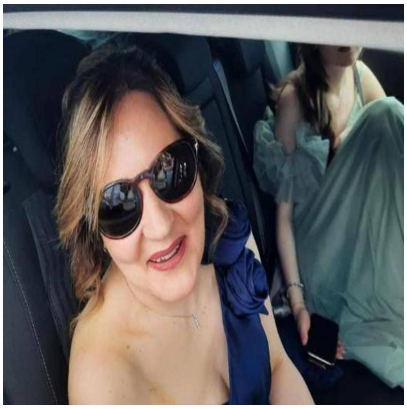


Madre e figlia morte a Campobasso, esperto sicurezza alimenti: â??Ecco le ipotesi in campoâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? â??In attesa dei referti analitici e dei risultati dellâ??autopsia che faranno luce sulla morteâ?• di Sara Di Vita, 15 anni, e della madre Antonella Di Ielsi, 50 anni, â??decedute a Campobassoâ?• dopo una lunga agonia tra il 27 e il 28 dicembre a poche ore lâ??una dallâ??altra â??Ã¨ dâ??obbligo rimanere nel campo delle ipotesi. Al momento con i pochi dati che abbiamo, e senza conoscere la sintomatologia accusata dalle vittime, le probabili cause sono: microrganismi tossigeni, mitilismo, contaminazione da sostanze chimiche, materiali e oggetti a contatto con alimenti, funghi velenosi. Ma senza conoscere le carte, non possiamo andare oltreâ?•. CosÃ¬ allâ??Adnkronos Salute il biologo Luciano Oscar Atzori, esperto di Igiene, sicurezza e qualitÃ degli alimenti.

Come prima ipotesi, câ??Ã¨ quella dei microrganismi tossigeni. â??Presenti negli alimenti producono tossine. Quando vengono â??sanatiâ?? comunque rappresentano un rischio perchÃ© le sostanze chimiche prodotte rimangono negli alimenti in quanto spesso sono â??termo-resistentiâ?? â?? sottolinea Atzori -. La seconda ipotesi Ã¨ di natura bio-chimica. Eâ?? probabile che mamma e figlia abbiano mangiato le cozze (mitili) o provenienti da luoghi contaminati da alghe o acquistate in pescheria ma in precedenza sottoposte a sistema di spurgo non in regola, fatto male o in modo parzialeâ?•. Il â??mitilismoâ?• che comprende varie forme â??di intossicazione, piÃ¹ o meno pericolose, resta un ipotesi. Dipende dal tipo di tossina e dalla quantitÃ ingeritaâ?•.

Lâ??ipotesi â??funghi velenosiâ??. â??Da un certo punto di vista, e mi riferisco alla cronologia dei fatti, Ã¨ forse la piÃ¹ probabile â?? sottolinea lâ??esperto â?? Alcuni funghi danno sintomi da intossicazione che, perÃ², nellâ??arco di 24-48 ore piÃ¹ o meno si attenuano e poi ripartono in maniera forte immediata fino a determinare la necrosi del fegato e quindi la morte della persona. Questa Ã¨ unâ??ipotesi al vaglio, sebbene ci siano funghi velenosi che generalmente hanno effetti piÃ¹ veloci sullâ??organismoâ?•. Le sostanze chimiche â??che potrebbero essere state la causa dei due decessi sono le â??amatossineâ??, si trovano in alcuni funghi e la loro caratteristica Ã¨ il fatto che resistano allâ??essiccazione e spesso anche alle medie e alte temperature per tempi limitatiâ?•.

Invece, la possibilitÃ â??piÃ¹ remotaâ?• Ã¨ la contaminazione â??da sostanze chimiche che riguarda tutti quei procedimenti errati nella produzione di alimenti. Câ??Ã¨ poi la cosiddetta problematica da

â??Mocaâ??, che sta per materiali e oggetti a contatto con alimenti. Possono essere metalli pesanti, sostanze chimiche che sono migrate dal contenitore ed entrate in contatto con gli alimenti attraverso le pentole o le posate utilizzateâ?•, conclude lâ??esperto.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

default watermark

Data di creazione
Gennaio 3, 2026
Autore
redazione