

Mandragora negli spinaci e glutine nella polenta per celiaci

Sono state 82 le allerte alimentari gestite nel corso del 2017 dal Programma di sicurezza dell'Azienda sanitaria di Piacenza

Paolo Marino

PIACENZA

● Senti parlare di mandragora (o mandragola) e subito la mente corre a un mondo stregonesco e a pozioni medievali. O forse a qualcuno penserà alla commedia cinquecentesca di Macchiavelli, dove alla pianta si ricorre, secondo un'antichissima tradizione che risale alla Bibbia, come afrodisiaco e antidoto alla sterilità. A chi verrebbe in mente l'immagine molto più prosaica di una busta di spinaci lavati e pronti all'uso nel banco di un supermercato? Eppure è lì che sembra si nascondessero le foglie della pianta velenosa. Un sospetto che ha fatto scattare un'allerta alimentare arrivata a Piacenza l'anno scorso e il ritiro dal commercio di tutte le confezioni distribuite nei negozi di città e provincia. «L'allerta è partita dopo un'intossicazione di cinque persone in Lombardia che avevano mangiato spinaci in busta - precisa Giuseppe Mion, direttore dell'unità operativa Igiene alimenti del dipartimento di Sanità pubblica, nonché responsabile dell'ufficio di Allerta alimentare - . Ma si è trattata di un'allerta precauzionale, basata sui sintomi dei pazienti più che sulla certezza della presenza di mandragora nella confezione di spinaci». Insomma, nel dubbio, meglio togliere di mezzo il rischio.

Nel 2017 l'ufficio guidato da Mion ha gestito 77 allerte alimentari in ingresso, cioè relative ad alimenti arrivati in negozi o centri di lavorazione piacentini da fuori provincia, e 5 allerte generate da pro-

pri controlli: 82 in tutto. Sono state 47 le allerte per alimenti di origine animale, 27 di origine vegetale, 3 riguardanti alimenti per animali e rimanenti relativi a materiali a contatto con alimenti. Partendo dalle allerte partite da Piacenza, il problema principale ha riguardato la presenza di salmonella nella carne. Sono così stati bloccati 1.100 chili di carne fresca di pollo in un macello, 2.587 chili di carne suina in un centro di trasformazione, oltre a due partite di pollame in due distinti supermercati della città. «La salmonella - spiega Marco DelleDonne, direttore del dipartimento di Sanità pubblica e del Programma di sicurezza alimentare - è un batterio patogeno che solitamente dà origine a infezioni intestinali e, in casi più rari, a infezioni che coinvolgono l'intero organismo. È relativamente facile da rinvenire in car-

4
casi di salmonella in carne di pollo e suino in macelli e supermercati piacentini

1,7
tonnellate di verdesca proveniente dal Portogallo contaminata dal mercurio

ni avicole e suine crude. La contaminazione arriva dagli allevamenti e, a causa di scarsa igiene, può trasmettersi alle carni per contatto. A quel punto la carne può diventare pericolosa per l'uomo se consumata cruda o poco cotta. Nel caso della carne suina, la stagionatura elimina eventuale presenza di salmonella e dunque il rischio rimane per salumi poco stagionati». La quinta allerta è scaturita dalla presenza di Fipronil, un insetticida vietato in tutta l'Unione europea, in uova prodotte in un allevamento avicolo piacentino. Per quanto riguarda le allerte arrivate a Piacenza per prodotti importati da fuori provincia, c'è veracemente da sbizzarrirsi. E diciamo che non c'è da farsi venire l'acquolina in bocca. L'ufficio dell'Ausl di Piacenza si è occupato di verdesca e pesce spada portoghesi contaminati dal mercurio: nel primo caso 1.712 chili, nell'altro 939 chili. E poi 274 chili di ricotta di pecora italiana contaminata dal batterio della listeria; soliti in 738 chili di mazzancolle italiane; istamine (che può dare allergie) in 13 tonnellate di tonno congelato spagnolo; il vermetto dell'anisakis in 625 chili di sgombro francese. Al confronto sembra un'inezia (e comunque anche lì scatta l'allerta) quando il problema è soltanto l'etichetta sbagliata: come nel caso di 721 chili di piedi suini affumicati della Romania e i di 176 chili di mozzarella italiana. Ma attenzione, perché anche gli errori di etichettatura possono celare rischi seri. Se può sembrare un peccato veniale un pacco di biscotti sulla cui etichetta non c'è traccia di indicazioni in italiano, tra le al-



Ispezione di una stalla dove vengono allevati i vitelli da parte di un veterinario dell'Ausl



Il direttore Marco DelleDonne e la distruzione di uova contaminate dal Fipronil



lerte del 2017 arrivate a Piacenza c'è stato il caso di un lotto di polenta istantanea per celiaci che conteneva glutine, per non parlare della farina di grano con tracce di soia non dichiarate all'interno e della birra artigianale contenente malto d'orzo non evidenziato come allergene nell'etichetta. In qualche caso si rasenta il surreale, come le confezioni di tiramisù con scadenza 14 marzo 2023. Sei anni di troppo, rispetto a un prodotto che solitamente ha scadenza di tre o quattro mesi. Curiosa anche la presenza di semi all'interno del sale di Cervia. «Erano semi che potevano sviluppare allergie - precisa Mion, che si è occupato direttamente del problema come consulente della Regione - . Abbiamo scoperto che provenivano da piante che crescono sui muretti di terra che separano le saline. Con dei trattamenti erbicidi il problema dovrebbe essere risolto».

IL DIRETTORE MARCO DELLEDONNE

«Molti controlli e poche irregolarità: la situazione da noi è confortante»

● «Al di là di qualche magagna, la situazione è tutto sommato confortante. Grossi problemi nel campo della produzione e gestione degli alimenti non ne sono stati riscontrati nel 2017». È il giudizio di Marco DelleDonne, direttore del dipartimento di Sanità pubblica e del Programma di Sicurezza Alimentare. È lui il responsabile di tutta una serie di controlli che riguardano sia i prodotti di origine animale - cioè carne, latte, uova e tutti i loro derivati - sia i prodotti di origine vegetale, a cui si aggiungono acque e bevande. «Le nostre ispezioni vengono decise all'inizio dell'anno sulla base di valutazioni di rischio», spiega DelleDonne. «Per esempio, sicuramente i prodotti consumati crudi so-

no più a rischio di quelli cotti». All'interno di questo filone, sottolinea il direttore, s'inseriscono i controlli sull'uso di farmaci, ormoni e sostanze chimiche vietate negli alimenti. «I problemi possono nascere tanto da contaminanti ambientali, quanto da sostanze utilizzate negli allevamenti». Se tutto ciò che riguarda prodotti di origine animale viene seguito dai veterinari, il settore non animale è competenza di medici dell'Ausl. I controlli sono di routine anche in quest'ambito. Fermo restando che, quando scatta un'emergenza, allora partono accertamenti straordinari. Ed è il caso dell'Ufficio Allerte che si attiva per alimenti contaminati, deteriorati o non a norma. **PM**