

Listeria nel "Gorgonzola Selezione Reale" della Cetra Alimentari

Scritto da Redazione

Venerdì 26 Agosto 2016 20:29



Listeria nel "Gorgonzola Selezione Reale" della Cetra Alimentari: al via il ritiro dai supermercati. Batteri patogeni del tipo listeria sono stati trovati nel corso di controlli su campioni del Gorgonzola Selezione Reale da 200 grammi in vendita nei supermercati. Non potendo escludere pericoli per la salute dei consumatori, le catene hanno quindi deciso di ritirare dal commercio quattro formaggi forniti dalla medesima azienda, la Cetra Alimentari SA. Si tratta, oltre a quello già citato, di un altro Gorgonzola Selezione Reale, del Gorgonzola Piccante Reale e del Gorgonzola Gran Riserva. Il formaggio, Lotti: L 16202 con data di scadenza 11.09.2016 L 17516 con data di scadenza 25.09.2016 e Lotto: L 17516 con data di scadenza 30.09.2016, sono stati venduti in diverse catene di supermercati. Le listerie possono causare problemi di salute. In singoli casi, dopo aver consumato il prodotto possono insorgere sintomi influenzali (febbre, mal di testa, nausea). Alle donne incinte e alle persone con immunodeficienza che presentano i sintomi descritti si raccomanda di consultare un medico. Inoltre il periodo di incubazione della Listeria è di minimo tre settimane, fino ad un massimo di otto. Per Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", associazione ormai punto di riferimento per la sicurezza alimentare in Italia, invita a non consumare il formaggio e a restituirlo presso i punti vendita per il rimborso, poiché non è facile individuare la presenza del batterio negli alimenti dato che il cibo non risulta essere alterato né nell'aspetto né nel sapore. Nel frattempo i cittadini che dovessero avvertire sintomi di malessere dopo aver mangiato il formaggio in questione, in particolare le donne incinte e le persone con deficienze immunitarie, consultino immediatamente un medico. Tra le missioni dello "Sportello dei Diritti" è anche quello di pubblicare i richiami e gli avvertimenti al pubblico relativi ad alimenti che devono essere ritirati perché mettono in pericolo la salute. Le aziende alimentari sono obbligate a ritirare dal mercato o richiamare i prodotti se gli alimenti da loro importati, fabbricati o venduti non sono sicuri o mettono in pericolo la salute dei consumatori. L'associazione pubblica i richiami e gli avvertimenti al pubblico in collaborazione con le autorità competenti e le relative imprese. Trattandosi di allerta internazionale, abbiamo dovuto procedere in tal senso anche noi.