

McDonald's, epidemia di escherichia coli negli Usa_
MDC invita le Autorità sanitarie regionali e McDonald's Italia
ad avviare immediati controlli sulla sicurezza alimentare della
catena riguardo al panino Big Tasty, l'equivalente italiano del
prodotto al centro dell'epidemia statunitense, e a monitorare in
generale carni e ortaggi utilizzati nelle preparazioni
I ricercatori negli Usa si stanno concentrando soprattutto
sulle cipolle e sulla carne di manzo.

Negli Stati Uniti è scoppiata un'epidemia da **escherichia coli** collegata al consumo di **hamburger McDonald's**.

L'epidemia è stata segnalata dal CDC (Centers for Disease Control and Prevention) e sta indagando anche la Food and Drug Administration (FDA).

Il CDC ha diramato ieri un avviso di sicurezza alimentare per un focolaio di infezioni da *Escherichia coli* legate ai **panini Quarter Pounders di McDonald's**. C'è una vittima in Colorado mentre 49 persone provenienti da 10 Stati si sono ammalate dello stesso ceppo di *E.coli O157:H7*. *“Tutti hanno dichiarato di aver mangiato al McDonald's prima che la malattia si manifestasse e la maggior parte ha menzionato specificamente di aver mangiato un hamburger Quarter Pounder”*, spiega il CDC.

«**McDonald's** deve garantire che ogni prodotto sia sottoposto ai più alti standard di sicurezza e igiene – afferma Francesco Luongo, **esperto di MDC** e componente del **Comitato Nazionale per la sicurezza alimentare** presso il **Ministero della Salute** – Siamo certi che la catena di fast food implementerà misure straordinarie di controllo, e che si rispetti pienamente la normativa europea in materia di sicurezza alimentare, per tutelare i Consumatori italiani da tutti i possibili rischi».

Il **Pres. MDC FVG**, R.G. Englaro, ricorda che, come sottolineato dall'**Istituto Superiore di Sanità**, la contaminazione da escherichia coli può avvenire anche attraverso superfici di lavoro infette o tramite manipolazione da parte di persone con sintomi gastrointestinali. La Segreteria Nazionale **MDC** ha notificato alla catena di fast food in Italia a **“effettuare immediati campionamenti in autocontrollo** secondo le procedure previste dal sistema HACCP, così come previsto dalle normative europee sulla sicurezza alimentare”, ed esorta inoltre le **Autorità sanitarie Regionali** a **“svolgere campionamenti ufficiali nei ristoranti in conformità con il Regolamento UE 2017/625, per garantire la sicurezza dei Consumatori”!!**.

I prodotti a base di carne, come hamburger e polpette, specialmente se di origine bovina, possono risultare pericolosi se consumati crudi o poco cotti. La temperatura interna della carne deve superare i 70°C per almeno due minuti al cuore del prodotto per eliminare eventuali batteri patogeni. In catene che utilizzano prodotti “ready to eat”, come gli ortaggi, la contaminazione può avvenire durante la preparazione, a causa di utensili o attrezzature non adeguatamente sanificate, favorendo la cosiddetta contaminazione secondaria. L'associazione continuerà a monitorare la situazione.

Movimento Difesa del Cittadino FVG

Sportello Sanità - Tutela del Malato

Lo Sportello Sanità e Salute MDC FVG, il quale si occupa della tutela del Malato e del diritto alla Salute, è contattabile via e-mail a sportello.sanita@mdc.fvg.it o al **numero verde 800-324.520**

