

12 febbraio 2019 15:26

L'intossicazione da spaghetti che è diventata virale dieci anni dopo

di [Redazione](#)

Ci sono due aspetti della sicurezza alimentare che gli addetti alle tecnologie alimentari ripetono all'infinito. Il primo è che abbiamo l'immensa fortuna di vivere in un ambiente che ci permette di darla per scontata e non preoccuparci troppo di ciò. Tutto il cibo che compriamo sul mercato è sicuro (che non equivale ad essere sano) e, per l'OMS, nell'Unione europea abbiamo alcuni dei più alti livelli di sicurezza alimentare nel mondo.

Il nostro secondo fronte è quello di aumentare la consapevolezza che le infezioni alimentari non si limitano alle manifestazioni gastrointestinali, sebbene queste siano le più conosciute. Esiste un intero battaglione di diversi microrganismi patogeni che possono produrre sintomi renali, epatici o neurologici, le cui conseguenze vanno dalle sequele invalidanti croniche alla morte, a volte in poche ore.

Lo scalpore che notizie come lo studente morto in 10 ore per aver consumato un piatto di spaghetti (conservato per 5 giorni a temperatura ambiente senza rispettare alcuna misura igienica), provoca una situazione a due facce. Inevitabilmente ciò implica che la popolazione in generale avrà una maggiore conoscenza dei rischi e sarà più vigile, con un impatto positivo sulla salute pubblica. L'altra faccia della medaglia è che la qualità delle informazioni che riceviamo attraverso i media e i social network è molto variabile, e può significare che viene creato uno stato di allarme non necessario o che il messaggio sul cibo viene travisato. O entrambi.

Il caso dello studente

Praticamente tutti i media hanno riflettuto lo "strano caso" (sic) di uno studente belga di 20 anni morto a poche ore dal consumo di un piatto di pasta.

Ciò che è strano non è il caso clinico: è una morte da intossicazione alimentare innescata da un batterio ben noto e caratterizzato e questo è come l'articolo stesso lo raccoglie. Non è spesso che il risultato sia una morte, ma ci sono stati più casi. Non siamo di fronte a un nuovo microrganismo letale, quindi, il messaggio deve essere di tranquillità. La cosa insolita è che un articolo scientifico pubblicata sulla rivista *Journal of Clinical Microbiology* nel 2011 (sì, lo studente è morto nel 2008 e il caso è stato pubblicato quasi 8 anni fa), balza agli onori della cronaca come una novità clinica inquietante.

Di nuovo la spiegazione è nei fenomeni virali: un video pubblicato su Youtube appena due settimane fa ha raccolto il caso, in un tono tra il thriller e il documentario più sensazionale. Ci son state più di tre milioni di visite: un impatto che nessuna campagna sull'igiene alimentare potrebbe raggiungere.

Intossicazione da "Bacillus cereus"

I batteri coinvolti in questo caso erano il *Bacillus cereus*, un microorganismo onnipresente che si trova nel terreno e nelle verdure e può contaminare numerosi alimenti (cereali, frutta, verdura, latte, uova, pesce ... sono considerati ad alto rischio). Questo batterio ha due caratteristiche che determinano la sua capacità di innescare intossicazione alimentare: è in grado di produrre tossine e, quando le condizioni ambientali sono sfavorevoli, spore di forma.

Le spore sono forme di resistenza che si formano quando i batteri non trovano nutrienti. Così, sono dormienti e in grado di sopravvivere a temperature estreme, essiccazione o disinfettanti, il che implica che non influisce che poi vengano cotti o sottoposti a trattamenti termici. Inoltre, queste alte temperature li aiutano a germogliare e

trasformarsi nuovamente in batteri capaci di produrre tossine e malattie.

La pasta è stata precedentemente contaminata con spore di *B. cereus* e averla ulteriormente sottoposta al calore con la cottura ha provocato ulteriori germi.

Ciò che sembra essere accaduto in questo caso clinico è una tempesta perfetta: la pasta è stata precedentemente contaminata con spore di *B. cereus* e, applicando calore nella cottura (una temperatura di attivazione perfetta), ha permesso loro di germogliare. Se, una volta cotti, gli spaghetti fossero stati conservati in frigorifero, le basse temperature avrebbero impedito la crescita dei batteri (evitando anche la produzione di tossine). Lasciandoli a temperatura ambiente, si sono moltiplicate e formate molto elevate quantità di una tossina emetica particolarmente virulenta che potrebbe uccidere.

Si tratta di un caso clinico che va fuori dalla norma e, come indica l'Autorità europea per l'igiene alimentare (EFSA), ci sono pochissimi casi documentati di morte da parte di questa tossina. Infatti, tra il 2007 e il 2014 nell'Unione europea ci sono stati 413 focolai prodotti da *B. cereus* che hanno colpito 6.657 persone, ma la maggior parte dei casi sono stati lievi (solo il 5% è stato ricoverato) e non c'è stato alcun decesso.

Le linee guida per evitare questo avvelenamento sono chiare, come fa sapere l'articolo su questo caso clinico dell'EFSA, l'Autorità per la sicurezza alimentare:

- Cuocere in modo che si raggiungano almeno 75°C al centro del cibo.
- Una volta cotto, mantenerlo a una temperatura superiore a 63 ° finché non venga servito o refrigerato il ??più velocemente possibile (non dovrebbero mai essere tenuto più di 2 ore a temperatura ambiente,).
- Conservare il cibo e gli avanzi in frigorifero a meno di 7 ° C (preferibilmente a meno di 4 ° C).
- Applicare buone pratiche igieniche nella manipolazione.

La cattiva comunicazione della non-notizia

Questo caso non parla di un nuovo rischio, di un patogeno emergente o di un microrganismo che non sappiamo come affrontare. Potrebbe essere stato uno dei tanti casi raccolti quotidianamente nella letteratura scientifica (che nessuno al di fuori del mondo della ricerca è di solito molto attento), se non fosse stato perché è stato viralizzato. Ciò ha fatto sì che la realtà fosse alterata come se fosse una nuova notizia, con messaggi apparentemente nuovi che sono confusi e non supportati da prove scientifiche, o da qualsiasi entità di riferimento nella sicurezza alimentare.

.....

Chi diffonde queste informazioni non è un'entità scientifica o un organismo di riferimento che abbia pubblicato nuove raccomandazioni, né vi è una comprovata evidenza che gli alimenti ricchi di carboidrati (nel caso di patate, cereali e derivati) possono contenere un rischio microbiologico, fisico o chimico finora sconosciuto alla comunità scientifica. Si basano sull'opinione di "alcuni nutrizionisti" che affermano che i carboidrati "servono come terreno fertile per i batteri" e che "proliferano molto più facilmente".

Pertanto, il rapporto afferma che "secondo questa teoria", la tortilla potrebbe essere in buone condizioni nel frigorifero per 3 giorni, ma se è con patate si riduce a due. Il motivo? I temibili carboidrati della patata che "possono fermentare".

Fortunatamente, la scienza non funziona secondo le opinioni. Si basa sul metodo scientifico che ci assicura che analizzando tutte le conoscenze disponibili in ogni momento, e cercando di ridurre al massimo gli errori, possiamo confutare o confermare teorie che ci avvicinano alla conoscenza.

Nel caso ci sia qualche dubbio: nessuna di queste "opinioni" ha validità. A causa delle loro caratteristiche di produzione, gli alimenti di origine animale presentano rischi microbiologici più elevati di quelli di origine vegetale, come ci fanno sapere anche le leggi. E i dati lo confermano. Nell'Unione europea, le infezioni alimentari più diffuse sono causate da *Campylobacter* e *Salmonella*. I 395 focolai di campilobatteriosi segnalati nel 2017 (che hanno interessato 246.158 persone) sono stati causati da assunzione di cibo di origine animale o acquatica. Se esaminiamo i dati sulla salmonellosi, ci sono stati 1.241 focolai con 91.662 persone colpite: gli alimenti di origine vegetale sono stati responsabili dell'1,1% di questi focolai.

Questa scarsa comunicazione implica un problema: la popolazione viene allertata in modo infondato e, invece di dare un contributo all'importanza della sicurezza alimentare, viene data una informazione errata che aumenta il rischio.

Non c'è dibattito. Se ci fosse un cambiamento nelle raccomandazioni per la manipolazione igienica e la conservazione del cibo, le amministrazioni sanitarie sarebbero incaricate di comunicarle. Non sarebbe nelle mani di un gruppo di persone (non identificate) che lanciano una "nuova teoria". Per fortuna.

(articolo di Beatriz Robles Martínez, pubblicato sul quotidiano El País del 12/02/2019)