Efsa, con la filiera corta i cibi sono più sicuri

La filiera corta è meno esposta a rischi di contaminazione crociata (passaggio di microrganismi patogeni da alimenti contaminati ad altri alimenti) di quanto avvenga nelle filiere lunghe. A confermarlo, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa) che ha reindirizzato alcuni consigli ai gestori del rischio alimentare e ai produttori perché vengano evitate in futuro nuove contaminazioni causate dall'Escherichia Coli.

Sebbene la rotta di propagazione dell'epidemia tra Germania e Francia sia ancora sconosciuta, da alcune evidenze è stato possibile attribuire con un certo grado di sicurezza la provenienza dei germogli infetti in semi di fieno greco importati dall'Egitto. Ricordiamo che in un primo momento tutti i vegetali sono stati messi sul banco degli imputati, causando un ingiusto danno ai produttori agricoli, salvo poi restringere l'indagine ai soli semi di germogli di fieno greco (i cetrioli spagnoli erano stati contaminati entrando in contatto con altri vettori di infezione difficili da identificare, vista la movimentazione complessa delle merci).

Dopo le restrizioni alle importazioni che in alcuni paesi sono seguite ai controlli di tracciabilità, l'Efsa ha consigliato ai consumatori di rifarsi alle proprie Autorità sanitarie nazionali, rinnovando alcuni consigli validi a tutti i livelli della filiera per chi debba entrare in contatto con gli alimenti: seguire le buone prassi igieniche generali (contenute anche nel manuale redatto da Coldiretti) e specifiche legate alla preparazione e al consumo di verdure fresche.

L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare ha inoltre pubblicato un rapporto che permette di inquadrare tutte le fasi della vicenda Escherichia Coli, dallo scoppio della crisi fino alla sua risoluzione. In Europa le morti dovute alla crisi alimentare sono state 50, con oltre 3.126 casi di infezione. Infine, l'Efsa ha ritirato l'avviso ai consumatori di non coltivare germogli per il consumo personale e di non mangiare germogli o semi a meno che non siano stati sottoposti ad un processo di cottura profonda.