

FIPE: FRUTTI DI BOSCO CONGELATI, ALLARME «EPATITE A»

I frutti di bosco congelati o surgelati consumati senza essere stati bolliti per due minuti sono stati considerati dal ministero della Salute «il maggior fattore di rischio associato alle epidemie di epatite A». Per contribuire alla divulgazione dell'allarme, lo stesso Ministero ha scritto alla Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confcommercio - Imprese per l'Italia, per chiedere la collaborazione degli operatori del settore della ristorazione e somministrazione nell'opera di prevenzione. Nella lettera, il Ministero scrive: «Si fa riferimento all'epidemia di epatite A in Italia attualmente in corso, osservata dall'inizio dell'anno e correlata al consumo di frutti di bosco di provenienza estera (sia da Paesi Ue che extra Ue)». E conclude, sempre nella lettera: «Alla luce delle conoscenze attuali l'impiego di frutti di bosco surgelati/congelati previo il solo scongelamento è da ritenersi non sicuro. Particolare attenzione deve essere quindi posta, ad esempio, alle guarnizioni di dolci, yogurt, gelatine ai frullati di frutta. Si raccomanda, pertanto, di utilizzare questi prodotti solo dopo averli portati ad ebollizione per almeno due minuti o di aggiungerli esclusivamente a preparazioni che saranno sottoposte a un trattamento termico almeno equivalente». «Fipe - sottolinea il suo presidente, Lino Stoppani - non poteva non rilanciare immediatamente la richiesta di collaborazione da parte del Ministero in questa opera di prevenzione importantissima per la salute dei cittadini e, in secondo luogo, anche a tutela degli esercenti».