

## Efsa e ECDC: cioccolato e salmonella, 150 casi in Europa

mercoledì 13 aprile 2022

Oggi la valutazione rapida Efsa-ECDC: i prodotti a base di cioccolato identificati come fonte di un focolaio multinazionale di salmonella

Cioccolato e salmonella, a oggi si contano 150 casi in Europa. Oggi l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e l'ECDC (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie) in una valutazione rapida dell'epidemia scrivono che «i prodotti a base di cioccolato prodotti da un'azienda nel suo stabilimento in Belgio sono stati identificati come la fonte di un focolaio di Salmonella in più paesi».

Gli esperti dell'EFSA e dell'ECDC affermano che «sono necessarie ulteriori indagini per individuare la causa alla radice, il tempo e i possibili fattori alla base della contaminazione, compresa la valutazione di un eventuale uso più ampio di materie prime contaminate in altri impianti di trasformazione».

Questi gli ultimi aggiornamenti nel caso del focolaio di salmonella e della revoca dell'autorizzazione per lo stabilimento belga della Ferrero, azienda che Efsa ed Ecdc però non nominano nella valutazione oggi pubblicata.

Ferrero nel frattempo ha esteso anche in Italia il richiamo precauzionale di prodotti Kinder realizzati nello stabilimento produttivo belga – le referenze Kinder Sorpresa T6 “Pulcini”, Kinder Sorpresa Maxi 100g “Puffi” e “Miraculous” e Kinder Schoko-Bons li prodotti. C'è da dire che in Italia non sono stati registrati casi di salmonella collegati al consumo di prodotti Kinder.

La valutazione rapida su salmonella e cioccolato

Oggi è arrivata infatti la Rapid Outbreak Assessment di Efsa e ECDC.

«Dall'8 aprile 2022 – scrive l'Efsa – sono stati segnalati 150 casi confermati e probabili di Salmonella Typhimurium monofasica in nove paesi dell'UE/SEE (Belgio, Francia, Germania, Irlanda, Lussemburgo, Paesi Bassi, Norvegia, Spagna e Svezia) e nel Regno Unito, mentre il primo si è verificato il 21 dicembre 2021 nel Regno Unito. Le infezioni si sono verificate principalmente tra i bambini di età inferiore ai 10 anni».

A dicembre 2021, rilevano ancora Efsa ed ECDC, quel tipo di salmonella era stata trovata nello stabilimento durante i controlli. L'azienda allora ha implementato diverse misure igieniche. Sono stati aumentati i campionamenti e i test dei prodotti e dell'ambiente di trasformazione. Solo dopo un test negativo sulla Salmonella, i prodotti di cioccolato della Ferrero sono stati distribuiti in Europa e nel mondo. Alla fine di marzo 2022, in base alla disponibilità di dati di sequenziamento, gli scienziati hanno effettuato il collegamento fra i casi e

lo stabilimento in Belgio attraverso tecniche avanzate di tipizzazione molecolare.

Dal 2 aprile

2022 le autorità nazionali competenti hanno iniziato a emettere avvertenze in materia di salute pubblica e Ferrero ha effettuato un richiamo volontario di prodotti e lotti specifici in vari paesi. L'8 aprile 2022, a seguito di controlli ufficiali, l'Autorità belga per la sicurezza alimentare ha revocato l'autorizzazione di produzione dell'impresa. Inoltre, la società ha richiamato tutti i lotti di tutti i prodotti fabbricati nello stabilimento belga, indipendentemente dal numero di lotto o dalla data di scadenza.

Poiché la

tipizzazione molecolare non viene fatta regolarmente in tutti i paesi, prosegue la valutazione, alcuni casi di salmonella potrebbero non essere rilevati.

Per gli

esperti delle due agenzie servono "ulteriori indagini" per individuare le cause del focolaio alla radice, il tempo e i possibili fattori alla base della contaminazione.

Ferrero e il richiamo dei prodotti  
Kinder dal Belgio

La presenza di

salmonella era stata rilevata a dicembre 2021 ma Ferrero era intervenuta, i prodotti Kinder erano stati subito bloccati e i controlli sono stati aumentati. È quanto si legge in un comunicato della Ferrero apparso sul sito francese, e riportato dal Fatto alimentare.

Nel comunicato

del 7 aprile sul sito francese, Ferrero scrive che attraverso la collaborazione con le autorità di sicurezza alimentare in Europa ha ottenuto dati che «mostrano una corrispondenza genotipica tra i casi di salmonella segnalati in Europa e il nostro stabilimento di Arlon, in Belgio. Nell'ambito dei nostri sistemi di controllo, la presenza di salmonella è stata rilevata il 15 dicembre 2021 presso il sito di Arlon in Belgio. Dopo un'accurata indagine, l'origine è stata individuata in un filtro all'uscita dei due serbatoi di materia prima. I materiali e i prodotti finiti sono stati bloccati e non consegnati».

A seguito

dell'incidente, Ferrero ha rimosso il filtro e «ha notevolmente aumentato il già elevato livello di controlli sui semilavorati e sui prodotti finiti». Il richiamo precauzionale è stato esteso in tutti i paesi di destinazione a tutti i lotti interessati di Kinder Surprise, Kinder Mini Eggs, Kinder Surprise Maxi 100g e Kinder Schoko-Bons.

Fonte  
HelpConsumatori