

Trento, 17 aprile 2014

Comunicato stampa

**Epatite A da frutti di bosco (Virus HVA):  
casi anche in Trentino  
L'analisi dell'Autorità Alimentare Europea (EFSA)  
e i consigli del Ministero**

Al CRTCU sono arrivate le prime segnalazioni in giugno 2013, si trattava in particolare di donne, a cui l'ospedale aveva diagnosticato l'epatite A in seguito all'ingestione di frutti di bosco surgelati.

In un paio di casi, in particolare, si è tentata la ricostruzione del nesso causale, anche a mezzo perizie di parte, per ricondurre il danno al produttore, ma senza successo, per vari motivi. Indipendentemente dal ristoro dei danni causati al consumatore, ciò che al momento rileva è che stando a quanto riportato dall'Autorità Alimentare Europea (EFSA) pare che l'allerta non sia rientrata.

Pertanto, ci permettiamo di riportare alcuni dati dell'EFSA pubblicati pochi giorni fa sulla diffusione del problema, l'identificazione dei lotti interessati e alcuni consigli utili (la relazione EFSA completa è disponibile qua <http://www.efsa.europa.eu/it/supporting/doc/581e.pdf>).

**La diffusione**

Oltre 1.300 casi di epatite A sono stati segnalati in undici Stati membri sin dal gennaio 2013 (1.202 dei quali, il 91,4%, solo dall'Italia), con 240 casi confermati collegati al focolaio in atto (161 solo dall'Italia). Inizialmente il focolaio è stato associato a persone che avevano effettuato un viaggio in Italia. Tuttavia sette Stati membri, cioè Francia, Germania, Irlanda, Norvegia, Paesi Bassi, Svezia e Regno Unito hanno riferito casi di infezioni in persone che non si erano recate in Italia.

**I lotti di prodotto interessati**

Si allega la lista **dei lotti positivi al virus HVA oggetto di allerta** dal 17 maggio 2013 ad aprile 2014

**Consigli ai consumatori**

Il Ministero raccomanda di consumare i frutti di bosco congelati/surgelati solo cotti, facendoli bollire (portandoli a 100°C) per almeno 2 minuti. Il che significa:

- utilizzare i frutti di bosco surgelati solo per preparazioni portate a 100° (temperatura di ebollizione) per almeno 2 minuti, ad esempio salse o marmellate
- non impiegare i frutti di bosco crudi per guarnire i piatti (ad esempio la superficie di una crostata, semifreddi, yogurt ecc.)
- lavare accuratamente i contenitori e gli utensili usati per maneggiare i frutti di bosco scongelati.