Diarrea del viaggiatore: la colpa è (anche) della salsa?

Data 30 ottobre 2002
Categoria gastroenterologia

I turisti che si avventurano nei paesi del terzo mondo sono avvertiti di non consumare verdure crude, frutta e cibi comprati dai venditori di strada. Inoltre devono cercare di bere sempre acqua minerale stappata sotto i loro occhi. Devono altresì evitare i cubetti di ghiaccio.
In questo lavoro viene esaminata la possibilità di inquinamento delle salse presenti nei ristoranti di tipo messicano.
Sono state misurate le concentrazioni di Escherichia Coli e altri enteropatogeni in 96 campioni di salse presenti sulle tavole di ristoranti (salsa verde, guacamole, pico de gallo, e salse rosse) in 48 ristoranti messicani a Guadalajara, in Messico e a Houston, in Texas.
Tutte le salse a Guadalajara erano a temperatura ambiente e lasciate sui tavoli permanentemente.
A Houston le salse erano portate sul tavolo al momento dell’arrivo dell’avventore ed erano a bassa temperatura.
Tra l salse di Guadalajara, il 66% produsse in coltura E.coli (in media 1000 colony forming unit per grammo di salsa).
Tra le salse di Houston, il 40% produsse in coltura E.coli (in media 0 CFU/gr).
Le differenze tra percentuali e medie risultarono statisticamente significative.
Nessuna salsa di Houston produsse E.coli enterotossigenica o enteroaggregativa contro il 9% e il 44% rispettivamente delle salse di Guadalajara.
Il pH delle salse delle due località risultò simile.

Ann Intern Med 2002 Jun 18; 136: 884-7

© 2004 - 2026 Pillole - Registrazione T. di Roma n. 2/06 | stampato il 25/11/2026 alle ore 6:36 | Pagina 1 di 1