

Conosci la SEU?



La Sindrome Emolitico-Uremica è una malattia acuta rara che rappresenta la causa più importante di insufficienza renale acuta nell'età pediatrica, in particolare nei primi anni di vita (0 – 10 anni) Può avere un decorso grave, in alcuni casi con esito fatale, e può essere causa di conseguenze a lungo termine. Tra le più frequenti: ipertensione, insufficienza renale cronica, conseguenze neurologiche. I sintomi e i segni clinici sono riconducibili al danno renale, all'anemia acuta e alla trombocitopenia e, nei casi più gravi, possono comparire manifestazioni di carattere neurologico come sonnolenza, confusione, torpore, sopore, ottundimento del sensorio, strabismo e convulsioni, coma. In Italia tra il 1 luglio 2022 e il 30 giugno 2023 sono stati registrati 73 casi di SEU. La maggioranza dei casi di SEU è stata registrata nei pazienti in età pediatrica (<15 anni di età) con 70 casi (95,9 % del totale).

Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/seu/registro-italiano-seu>

Come si contrae?

Attraverso l'ingestione del batterio Escherichia Coli.

L'infezione si trasmette principalmente per via alimentare, in particolare con il consumo di prodotti caseari a latte crudo freschi o media stagionatura, ma può anche essere contratta a seguito di un contatto stretto con ruminanti infetti o con un ambiente contaminato o per trasmissione interumana attraverso la via oro-fecale.

Come si evita?

I bambini sotto i 10 anni di età non devono consumare prodotti caseari "a latte crudo" freschi o di media stagionatura ossia che non siano pastorizzati o che non abbiano subito trattamenti termici adeguati ad abbattere la carica batterica (UTH).

Chiediamo sempre con che tipo di latte è prodotto il latticino che intendiamo dare al bambino.

Pretendiamo chiarezza nelle etichette quando acquistiamo.

Se abbiamo dei dubbi e non ci vengono chiariti, scartiamo il prodotto e acquistiamone un altro a latte pastorizzato.

I prodotti caseari "a latte crudo" con stagionatura oltre i 9-12 mesi non rientrano in queste restrizioni, poiché la lunga stagionatura e le tecniche di lavorazione diminuiscono la concentrazione di patogeni.

Regolamento UE n. 1169/2013

La normativa Europea in vigore non prevede alcuna restrizione per la produzione di formaggi e latticini a latte crudo, cioè senza trattamenti termici e con lavorazioni che non vanno oltre i 45° centigradi.

Non prevede neppure che sia specificato sull'etichetta e neppure che sia segnalata la pericolosità per il consumo da parte dei bambini sotto i 10 anni di età.

Tale normativa lascia libertà agli stati di integrare le etichette se ritenuto necessario. L'Italia al momento non ha approfittato di questa possibilità di indicare i pericoli intrinseci di tali prodotti a latte crudo per i bambini, a differenza della Francia che ha già provveduto a far apporre nelle etichette: "i formaggi a latte crudo possono essere pericolosi per i bambini sotto i 5 anni".



Fonte: <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

D.L. 158 del 13/09/2012 - art. 8, comma 6 - 10

6. L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute.

7. Salvo quanto previsto dal comma 6, in caso di cessione diretta di latte crudo, l'operatore del settore alimentare provvede con l'esposizione di un cartello, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad informare il consumatore finale di consumare il prodotto previa bollitura.

8. L'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, deve garantire che durante le fasi di lavorazione sia sottoposto a trattamento termico conformemente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.

9. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del Ministro della salute.

10. La somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche, è vietata.

Tale D.L. non prevede alcuna indicazione per i formaggi a latte crudo a breve e media stagionatura che sono invece quelli più a rischio di contaminazione da Escherichia Coli, produttore di tossina STEC, responsabile della SEU

Cosa possiamo fare per tutelare i nostri bimbi?



Chiediamo chiarimenti ai Pediatri in merito ai rischi legati al consumo di alimenti con possibilità di insorgenza di patologie gravi. Informiamoci e divulghiamo a più persone possibili i rischi connessi al consumo di prodotti caseari a latte crudo. Chiediamo di arrivare ad un disegno di legge affinché vengano apposte etichette adeguate su formaggi a latte crudo, con la dicitura: **"I formaggi a latte crudo possono essere pericolosi per bambini sotto i 10 anni, esclusi i formaggi a lunga stagionatura"**

Chiediamo di apporre un simbolo facilmente riconoscibile che ne indica il pericolo

Chi siamo

L'associazione "Il Trenino di Elia ODV" è nata in seguito alla perdita del piccolo Elia, deceduto il 21 maggio 2024, a pochi giorni dal suo terzo compleanno, dopo aver sviluppato la Sindrome Emolitico Uremica, per aver consumato un prodotto caseario a latte crudo (non sottoposto a trattamenti termici per abbattere la carica batterica) contaminato da Escherichia Coli STEC.

A seguito di questo profondo dolore e di una promessa fatta al nostro bimbo, durante quei terribili 51 giorni di ospedale, ci siamo attivati per far sì che drammi simili non accadano più.

Se conosci persone che hanno sviluppato la SEU non esitare a contattarci, facciamo rete al fine di arrivare all'obiettivo del disegno di legge specifico:

iltreninodielia@gmail.com

