

# Cereulide nel latte artificiale: cosa bisogna sapere



## Di cosa si tratta:

Diversi produttori di latte artificiale per lattanti hanno recentemente ritirato dal mercato alcuni lotti di prodotto a scopo precauzionale perché potrebbero contenere la tossina batterica cereulide. La cereulide può causare nausea e vomito e, in rari casi, gravi intossicazioni potenzialmente letali.

Gli attuali richiami di latte artificiale per lattanti sono in corso perché uno degli ingredienti forniti al produttore di latte artificiale potrebbe contenere la tossina cereulide. Questa tossina può essere prodotta da alcuni batteri del gruppo *Bacillus (B.) cereus*, noti come "*Bacillus cereus* emetico". I batteri possono formare forme persistenti molto stabili, note come spore. Queste sono prevalenti negli alimenti e non rappresentano un problema a basse concentrazioni. Tuttavia, se le spore germinano e i batteri si moltiplicano, è possibile che si formi cereulide nell'alimento. La germinazione e la moltiplicazione richiedono condizioni adeguate nell'alimento, in particolare per quanto riguarda il contenuto di umidità, il pH, il contenuto di sale, i nutrienti disponibili, i microrganismi concorrenti e la temperatura di conservazione. Nell'attuale richiamo, tuttavia, il problema non è il batterio in sé presente nel latte artificiale per lattanti, ma la tossina cereulide da esso prodotta. Questa è entrata nei prodotti per lattanti interessati attraverso un lotto contaminato dell'ingrediente olio di acido arachidonico.

Il cereulide non viene inattivato dal calore, quindi la bollitura del cibo non elimina la tossina. Se il cereulide viene assunto con il cibo, può causare nausea e vomito entro 0,5-6 ore. Questi sintomi danno origine al termine "emetico", che significa "che causa nausea". I sintomi sono solitamente autolimitanti entro 24 ore. Tuttavia, in rari casi di avvelenamento grave dovuto ad alte concentrazioni di cereulide, possono verificarsi danni agli organi, in particolare a fegato e reni. In passato, ciò ha portato a malattie fatali in casi isolati.

La dose acuta di riferimento (DAR) può essere utilizzata come base per la valutazione del rischio per la salute rappresentato da una sostanza presente negli alimenti, ma anche per la valutazione dei prodotti alimentari ai sensi della legislazione alimentare. La DAR è la quantità massima stimata di una sostanza che una persona può assumere in uno o più pasti nell'arco di una giornata senza un rischio per la salute rilevabile. Poiché i neonati rappresentano una fascia di popolazione particolarmente sensibile, le ASL - in stretto contatto con la Regione ed il Ministero della Salute - stanno monitorando con la massima attenzione la situazione.

In passato, il batterio emetico *B. cereus* è stato trovato nel latte in polvere per neonati. A causa del basso contenuto di acqua, il patogeno non può moltiplicarsi nella polvere non discolta e quindi non si forma cereulide. Tuttavia, se questa polvere viene discolta e conservata a temperatura ambiente per diverse ore, i batteri possono moltiplicarsi e si può formare cereulide.

È quindi importante che il latte in polvere per neonati venga sempre preparato immediatamente prima del consumo.

Raccolta scientifica a cura del dott. Aldo Benevelli Direttore del Dipartimento di Prevenzione