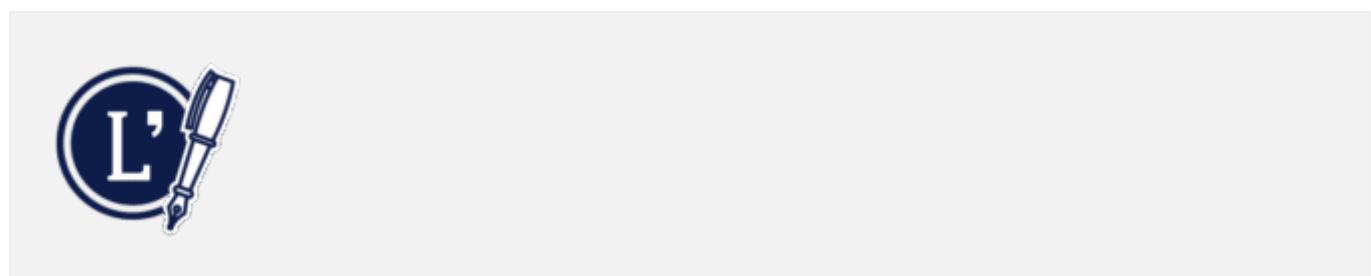


Il 30% degli hamburger da supermercato contiene batteri resistenti agli antibiotici

Tra i parametri che la filiera della carne deve rispettare per immettere in commercio un prodotto finito non figura l'assenza di **batteri resistenti agli antibiotici**, a differenza di quanto accade per patogeni come salmonella e listeria, nonostante questi batteri contribuiscano alla diffusione dell'antibiotico-resistenza tra le persone. In una recente indagine realizzata da *Il Salvagente* sono stati analizzati 12 campioni di hamburger, confezionati sottovuoto e **venduti nei supermercati**. 4 di questi, pari al 30% del totale, sono risultati positivi alla presenza di batteri resistenti agli antibiotici, capaci cioè di "difendersi" dai farmaci usati per combattere le infezioni. I 4 prodotti coinvolti sono: Terre d'Italia - hamburger con Marchigiana di **Carrefour**; hamburger di Chianina di **Lidl**; hamburger di Scottona di **Gram** e maxi hamburger di Scottona - La collina delle bontà di **Eurospin**.

Secondo la normativa vigente, la **farmacovigilanza nella filiera della carne** si interrompe negli allevamenti e nei macelli, mentre non vi è alcun obbligo nelle fasi di lavorazione e confezionamento, il che apre il dibattito su un **intervento da parte del Legislatore**. In questo vuoto normativo si inseriscono nel frattempo i test realizzati da *Il Salvagente*, che scrive: «le resistenze più gravi sono legate alla presenza di Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva e agli stafilococchi in alcuni hamburger in grado di "sopravvivere" a medicinali moderni e molto usati in questi casi come le cefalosporine, una classe di antibiotici beta-lattamici». Nel campione di hamburger con Marchigiana di Carrefour è risultata la presenza di batteri **resistenti a 5 antibiotici differenti**. Discorso simile per l'hamburger di Chianina di Lidl, dove sono stati riscontrati batteri capaci di **neutralizzare 6 tipi di antibiotici**. Resistenze batteriche sono emerse anche negli hamburger di Scottona di Gram ed Eurospin.

**Cuocere bene la carne** è il miglior modo per difendersi e uccidere i batteri presenti al suo interno, limitando così la diffusione dell'antibiotico-resistenza tra le persone. Il fenomeno, che secondo i dati dell'Agenzia Italiana per il Farmaco (AIFA) provoca ogni anno la **morte di 12mila persone**, è il risultato di pratiche sedimentate negli anni: prescrizioni eccessive di antibiotici, consumi ospedalieri in aumento, utilizzo diffuso negli allevamenti intensivi, dove spesso gli antibiotici vengono somministrati in via preventiva anche su animali sani.



Il 30% degli hamburger da supermercato contiene batteri resistenti agli antibiotici

## Salvatore Toscano

Laureato in Scienze Politiche e delle Relazioni Internazionali, per *L'Indipendente* si occupa di politica, diritti e movimenti. Si dedica al giornalismo dopo aver compreso l'importanza della penna come strumento di denuncia sociale. Ha vinto il concorso giovanile Marudo X: i buoni perché della politica.