

25 gennaio 2013 9:44

## Yersinia. Un batterio poco conosciuto

di [Primo Mastrantoni](#)



Yersinia e' un batterio poco conosciuto dai consumatori ma puo' provocare problemi gastrointestinali: e' infatti il terzo batterio, dopo Campylobacter e Salmonella, nella classifica di quelli che inducono infezioni nel nostro organismo. I bambini, fino a tre anni, ne sono particolarmente colpiti perche' il sistema immunitario non e' ancora pienamente sviluppato. Il fattore di rischio piu' grande e' il consumo di carne di maiale cruda, in particolare salumi, ma il batterio puo' trasferirsi ad altri cibi direttamente dopo manipolazione o contaminazione degli strumenti di lavoro (coltelli, taglieri) o delle mani. La particolarita' di questo batterio e' che riesce a moltiplicarsi anche alla temperatura di 4 gradi centigradi che e' quella del frigorifero. Per evitare problemi la soluzione e' quella di consumare carne cotta e di lavare bene mani e strumenti di lavoro.