



Quan els aliments ens intoxiquen (i maten)

El debat de Lleida Activa

Listeria Monocytogenes. M'hi jugo un pèsol que tots vostès saben qui és;.. un bacteri del que no n'havien sentit a parlar mai i que aquest estiu s'ha fet més que famós contaminant mortalment diverses partides de productes carnis el-laborats. Però la listeria o la listeriosi no és pas una acabada d'arribar.

A Catalunya, i a Lleida, en tenim uns quants casos cada any tot i que, que tinguem notícia, no han esdevingut mortals. És, doncs, una nova alarma alimentària que en un territori eminentment productor d'aliments com Lleida torna a estendre la preocupació. Una guàrdia, però, que no es pot abaixar mai perquè no només és la listeriosi, la que ha aparegut aquest estiu. Noms que no els sonaran, potser, com la ciguatera, amb el peix, o la campylobacter, amb la carn, han estat també notícia. Podem estar tranquils, amb el que mengem? Al final, és el que ens preguntem tots i totes i, afortunadament, la resposta és en un 99% positiva.

Al llarg del programa d'avui, que volem dedicar a aquesta nova alerta i a mesurar el nivell de seguretat alimentària en el que ens movem. I qui millor per parlar-ne de tot plegat que la persona encarregada a Lleida de vigilar que tot vagi bé: el doctor Pere Godoy, responsable del Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública del departament de Salut de la Generalitat a Lleida i president de la Sociedad Española de Epidemiología