

Agli Uffici Scolastici dei Comuni del
territorio di ATS Bergamo

OGGETTO: Focolai di salmonellosi associati al consumo di pomodori freschi di piccolo calibro – Misure preventive e rilevazione delle giacenze

In relazione ai recenti focolai di salmonellosi da *Salmonella* Strathcona ST2559 e *Salmonella* Typhimurium monofasica ST34, per i quali le indagini epidemiologiche hanno evidenziato una possibile associazione con il consumo di pomodori freschi, in particolare di piccolo calibro (pomodorini), si ritiene opportuno fornire un aggiornamento sulle iniziative di prevenzione intraprese.

In conformità alle indicazioni della Direzione Generale Welfare di Regione Lombardia, questa ATS ha avviato un'attività di sensibilizzazione rivolta agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che svolgono attività di ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, socio-assistenziale, socio-sanitaria e ospedaliera.

L'iniziativa è finalizzata a richiamare l'attenzione sulla corretta applicazione delle procedure di igiene e sicurezza alimentare, nonché a raccogliere informazioni sulla presenza e sulla provenienza dei pomodorini freschi destinati al consumo a crudo, attraverso uno specifico modulo predisposto da Regione Lombardia.

Le informazioni acquisite consentiranno di approfondire la conoscenza delle filiere di approvvigionamento e di orientare le attività di controllo ufficiale secondo criteri basati sul rischio.

Si precisa che, allo stato attuale, non sono previste misure generalizzate di sospensione dell'utilizzo o della somministrazione dei pomodorini freschi nelle mense scolastiche. Le iniziative intraprese hanno carattere preventivo e conoscitivo e rientrano nelle ordinarie attività di tutela della sicurezza alimentare.

La presente comunicazione viene trasmessa per opportuna conoscenza degli Uffici comunali competenti, anche in considerazione del ruolo svolto dai Comuni nell'organizzazione e nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica.

Si ringrazia per la collaborazione.

Cordiali saluti.

Il Direttore
SC Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Stefania Ongaro

Documento originale sottoscritto mediante firma digitale e conservato agli atti dell'ATS di Bergamo in conformità alle vigenti disposizioni (D. Lgs. 82/2005 e disposizioni attuative)



STEFANIA ONGARO
20.10.2026 12:54:16
GMT+01:00

Ufficio Competente: DIPS - SC Igiene Alimenti e Nutrizione

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Stefania Ongaro

Funzionario referente: Tecnico della Prevenzione Gualtiero Casavola – 035.2270501/586