

## Els fuets retirats a França per salmonel·losi també s'han venut a Catalunya

*L'Agència de Salut Pública ordena la retirada de tots els lots, que han estat produïts per l'empresa osonenca Embotits Solà*

Els quatre lots de fuet de l'empresa osonenca Embotits Solà retirats a França per salmonel·losi també s'han venut a Catalunya (demarcació de Barcelona i Girona), Andorra, l'estat espanyol (Aragó) i Bèlgica, segons ha confirmat l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT (<http://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/387543/retirada-determinats-lots-del-producte-fuet-cabanes-150g-presencia-salmonella-spp>)). La partida de "Fuet Cabanes 150 grams" va provocar presumptament 18 casos d'intoxicació al país gal (<http://www.naciodigital.cat/noticia/208107/retiren/fuets/catalans/causat/intoxicacio/alimentaria/franca>) entre el 8 de juliol i el 3 d'agost. A data d'avui, però, no s'ha detectat cap persona afectada a Catalunya ni en d'altres comunitats autònomes.

[noticiadiari]1/64111[/noticiadiari]

L'empresa de Gurb detalla que va tenir constància de l'alerta el 25 d'agost passat, que totes les mostres dels lots retirats han donat negatiu per salmonel·la i que estan a l'espera dels resultats finals de França.

Després del 25 d'agost, s'han fet tres inspeccions més a les instal·lacions d'Embotits Solà el 27 i 31 d'agost i, la darrera, aquest dijous 3 de setembre. Segons informava la companyia en un comunicat, "l'autoritat sanitària no ha trobat evidències per concloure que hi ha risc de salmonel·la a les instal·lacions" i la fàbrica segueix en funcionament. L'alerta sanitària notificada a França afecta quatre lots d'un fuet de 150 grams que s'han retirat de forma preventiva: es tracta dels lots 20/22-03, 20/26-02, 20/26-03 i 20/27-01, amb dates de caducitat entre el 3 de novembre del 2020 i el 4 de febrer del 2021.

"Com a mesura de precaució, es recomana a les persones que tinguin a la seva llar els lots de producte indicats anteriorment, s'abstinguin de consumir-los i els retornin als punts de venda", recorda l'Agència de Salut Pública de Catalunya. En cas de dubte, es pot trucar al telèfon d'informació i consultes de CatSalut Respon 24 hores (061).

La salmonel·losi és una de les malalties de transmissió alimentària més comunes. És una infecció intestinal produïda pel bacteri salmonel·la. En la majoria de casos causa gastroenteritis i millora sense necessitat de tractament, però pot ser greu si arriba a la sang i afecta infants, gent gran o persones amb malalties cròniques.

Generalment es contrau a través del consum d'aliments contaminats, especialment els ous i els productes que contenen ou cru. La salmonel·losi es pot evitar seguint alguns consells bàsics de seguretat alimentària.