

# Nessun pericolo salmonella nei croissant Bauli: errore dell'Asl di Salerno

*di Erika Noschese*



Non c'era salmonella nei croissant a marchio Bauli ritirati dai negozi di alimentari e supermarket. E' quanto dichiara l'azienda alimentare italiana di prodotti da forno che parli di un errore da parte dell'Asl di Salerno. L'allarme era stato lanciato lo scorso 4 ottobre, con un avviso pubblicato sul sito del Ministero della Salute a proposito di un possibile rischio microbiologico per il quale ha richiamato un lotto di croissant a lievitazione naturale con crema al latte della Bauli. "In relazione alla comunicazione di una possibile problematica di rischio microbiologico relativo ad un lotto di croissant Bauli 5 cereali latte, Bauli S.p.A. desidera confermare che si è trattato di un errore da parte della Asl di Salerno e del laboratorio che ha effettuato l'esame", ha sottolineato l'azienda fondata a Verona e con attuale sede a Castel d'Azzano. Secondo la Bauli, infatti, sia i campioni di controllo mantenuti presso i nostri stabilimenti, sia quelli prelevati originariamente dalla azienda sanitaria locale e poi analizzati da un laboratorio terzo, hanno rilevato la totale assenza di salmonella nei nostri prodotti". Controlli scupolosi quelli effettuati dall'azienda di prodotti

alimentari, dopo l'allarme lanciato nei giorni scorsi e che ha portato al ritiro dei croissant dagli scaffali dei supermercati, a causa di un presunto rischio per la salute dei consumatori. Si parlava, infatti, di salmonella, una malattia infettiva che colpisce l'apparato digerente. Per queste ragioni, la Bauli Spa ha provveduto a procedere con tutte le verifiche del caso, tra cui il "contro-campione analizzato dall'Istituto Superiore di Sanità che ha dato esito negativo, confermando quanto abbiamo sempre sostenuto". Bauli afferma, inoltre, di "non ritenere giusto subire questo grave torto" ed intende "tutelare i propri diritti e quelli dei propri consumatori con tutti gli strumenti di legge disponibili affinché situazioni di tale genere non si ripetano più". D'altronde, sottolinea l'azienda, "come un prodotto da forno, sottoposto a cottura, potesse essere stato anche solo ipoteticamente inquinato dal batterio della salmonella, era per noi davvero incomprensibile – si evince dalla nota diffusa dall'azienda – Infatti, non ci risulta che un richiamo di questo genere sia mai avvenuto per altri prodotti da forno a differenza di carni, molluschi, uova e spezie. Non comprendiamo quindi come sia possibile che il richiamo sia stato proposto senza verificarne la correttezza determinando panico ingiustificato tra i consumatori e grave danno di immagine ad un'azienda che si è distinta per serietà e qualità nell'arco di quasi cento anni di storia". Dunque, l'azienda potrebbe presto agire anche per vie legali nei confronti dell'azienda sanitaria locale di via Nizza, dopo l'allarme lanciato per un mero errore umano. Da parte dell'Asl di Salerno nessuna replica fino ad ora per tentare di chiarire la vicenda che ha creato non poche polemiche ma, soprattutto, inutile allarmismo da parte dei consumatori.