



Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Dott. Luigi Castellone

Ai Sindaci dei Comuni afferenti all'ASL Napoli 2 Nord
e per il loro tramite
alle Ditte di Ristorazione Collettiva per le mense scolastiche

Alle Ditte della Ristorazione ospedaliera:
epnapoli@certificazioneposta.it
sagifispa@pec.sagifi.it
flagielloantonio@pec.it

Alle Strutture residenziali socio-assistenziali e socio-sanitarie del territorio

e, p.c. Alle Direzioni Sanitarie dei PP.OO.
Al Direttore Sanitario dell'Asl Napoli 2 Nord
Loro sedi

OGGETTO: Informativa e disposizioni urgenti in merito ai casi di tossinfezione alimentare da *Salmonella Strathcona* ST2559 e *Salmonella Typhimurium* monofasica ST34 associati al consumo di pomodori freschi crudi. Sospensione cautelativa e temporanea della somministrazione di pomodoro fresco crudo nella ristorazione scolastica e collettiva.

Con riferimento all'oggetto, si rappresenta che sono stati segnalati, in alcune Regioni italiane, focolai epidemici di gastroenterite pediatrica riconducibili a infezioni da *Salmonella Strathcona* e *Salmonella Typhimurium*. Le indagini epidemiologiche e genomiche disponibili hanno evidenziato una possibile associazione tra tali eventi e il consumo di pomodori freschi consumati crudi, con particolare riferimento alla tipologia *ciliegiino*.

Considerata la complessità della tracciabilità della filiera distributiva del prodotto e nelle more del completamento degli approfondimenti epidemiologici, microbiologici e di tracciabilità da parte delle Autorità competenti, al fine di garantire la massima tutela della salute pubblica e in applicazione del principio di precauzione previsto dalla normativa vigente, si dispone, con effetto immediato, la sospensione cautelativa dell'utilizzo e della somministrazione di pomodoro fresco crudo nell'ambito della ristorazione scolastica e delle altre strutture di ristorazione collettiva ricadenti nel territorio dell'ASL Napoli 2 Nord.

Il pomodoro crudo previsto nei menù dovrà essere temporaneamente sostituito con altri vegetali/ortaggi cotti o verdure fresche non interessate dalle allerte in corso.

Il pomodoro sottoposto a idoneo trattamento termico (cottura) rimane consentito.

Le presenti disposizioni a scopo precauzionale hanno carattere provvisorio e rimarranno in vigore fino a nuova comunicazione da parte delle Autorità Sanitarie competenti ed all'esito dei supplementi di indagine attualmente in corso.

Si confida nella consueta collaborazione delle SS.LL. per l'adozione delle misure necessarie alla tutela della salute degli utenti dei servizi di ristorazione scolastica e collettiva.

Cordiali saluti.

Il Direttore DIP Prevenzione
Dott. Luigi Castellone

LUIGI
CASTELLONE
07.10.2026
12:16:38
GMT+02:00

