REGIONE TOSCANA
Giunta Regionale

**Direzione sanità,
welfare e coesione sociale**

Settore Sanità animale, Sicurezza Alimentare
e Salute dell'Ecosistema

INVIO TRAMITE POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA

Direttori Generali
Direttori Sanitari
delle Aziende Sanitarie toscane

Direttori Società della Salute
della Regione Toscana

ANCI Toscana

Ufficio Scolastico Regionale
Toscana

e p.c. Direttori Dipartimenti di Prevenzione
delle Aziende Usl toscane

Oggetto: Circolazione di Salmonella Typhimurium variante monofasica ST34 e Salmonella Strathcona ST2559: contesto epidemiologico, valutazione del livello di rischio e adozione di misure preventive.

Gentilissimi,

in riferimento all'oggetto, si informa che il Ministero della Salute, con circolare n. 0009012-16/10/2026-DPRES-MDS, ha fornito un aggiornamento sul contesto epidemiologico nazionale e internazionale relativo ai focolai di salmonellosi associati al consumo di pomodori, con particolare riferimento alle infezioni da *Salmonella Typhimurium* variante monofasica ST34 e *Salmonella Strathcona* ST2559.

A partire dal mese di settembre, in diverse Regioni si è verificato un incremento delle notifiche di focolai di salmonellosi, fortemente correlati al consumo di pomodorini crudi.

In data 30/09/2026 si è riunita la Task Force nazionale sulle malattie trasmesse da alimenti (MTA), dalla quale è emerso che i numerosi focolai verificatisi nelle Regioni Puglia, Lombardia, Lazio e Friuli-Venezia Giulia sono correlati al consumo di pomodori freschi contaminati da *Salmonella Typhimurium* variante monofasica ST34 e *Salmonella Strathcona* ST2559.

I focolai sopra citati hanno comportato l'attivazione di notifiche di allerta attraverso il sistema europeo iRASFF, utilizzato per condividere informazioni sui rischi per la sicurezza alimentare e consentire l'attivazione degli interventi necessari, con conseguente ritiro e richiamo di diversi lotti di pomodorini. Analoghe misure sono state adottate anche in Toscana a seguito di focolai che hanno coinvolto alcune scuole della provincia di Firenze.

La comunicazione del Ministero della Salute riporta gli elementi epidemiologici e di tracciabilità disponibili e una valutazione del rischio associato alla possibile contaminazione da *Salmonella* dei pomodorini destinati al consumo crudo, evidenziando la presenza di un rischio basso per la

Comune di Palazzuolo sul Senio Prot. n. 0008367 del 23-10-2026 arrivo Cat. 10 Cl. 1

AOOGRT/PD Prot. 0816405 Data 22/10/2026 ore 12:37 Classifica Q.100.030.Il documento è stato firmato da GIOVANNA BIANCO e la firma è stata verificata con esito positivo al momento dell'invio.
Questo documento è copia dell'originale informatico predisposto e conservato presso l'Amministrazione scrivente (d.lgs. 82/2005).

popolazione generale e moderato per i gruppi vulnerabili e le collettività, in particolare nei contesti in cui vengono somministrati pomodorini crudi provenienti dalle aree produttive di Ragusa e Caltanissetta.

Considerata la probabilità di esposizione e le potenziali conseguenze per tali gruppi, la situazione richiede particolare attenzione e l'adozione di misure di prevenzione e controllo mirate e proporzionate al livello di rischio.

Premesso quanto sopra, considerato che la complessità della filiera dei pomodorini e la sua articolata tracciabilità non sempre consentono di individuare tempestivamente tutti gli operatori interessati e che, dagli accertamenti effettuati dalle Autorità competenti di altre Regioni, sono emerse problematiche e ritardi nelle attività di rintracciabilità da parte di alcuni produttori di pomodorini, si ritiene opportuno sospendere, in via cautelativa e fino a nuova indicazione, la somministrazione di pomodori crudi delle varietà ciliegino e datterino provenienti dalle province di Ragusa e Caltanissetta, nonché di quelli per i quali non sia possibile documentarne la provenienza. Tali prodotti potranno essere somministrati previa adeguata cottura, con raggiungimento di una temperatura di almeno 75 °C al cuore del prodotto. Si raccomanda inoltre di adottare tutte le misure necessarie a prevenire eventuali contaminazioni crociate durante la manipolazione e la preparazione degli alimenti. Le disposizioni si applicano a tutti gli operatori pubblici e privati della ristorazione collettiva scolastica, socioassistenziale e ospedaliera, nonché delle case di cura.

Si chiede di dare diffusione alla presente comunicazione alle strutture sanitarie ospedaliere e territoriali, alle strutture socioassistenziali residenziali e semiresidenziali e agli istituti scolastici in cui sono presenti di servizi di ristorazione collettiva.

Distinti saluti.

Il Responsabile del Settore
Ing. Giovanna Bianco

alberto.bajo@regione.toscana.it
regionetoscana@postacert.toscana.it

AOOGRT/PD Prot. 0816405 Data 22/10/2026 ore 12:37 Classifica Q.100.030.Il documento è stato firmato da GIOVANNA BIANCO e la firma è stata verificata con esito positivo al momento dell'invio. Questo documento è copia dell'originale informatico predisposto e conservato presso l'Amministrazione scrivente (d.lgs. 82/2005).

Comune di Palazzuolo sul Senio Prot. n. 0008367 del 23-10-2026 arrivo Cat. 10 Cl. 1