



Domande e risposte

Studio dell'Istituto tropicale e di salute pubblica svizzero (Swiss TPH) relativo alla campilobatteriosi

A livello mondiale, le infezioni da *Campylobacter* rientrano tra le cause più frequenti degli episodi di diarrea causati da derrate alimentari. Ogni anno, in Svizzera, si registrano all'incirca 7000/8000 casi di questo tipo confermati in laboratorio. Ora uno studio dell'Istituto tropicale e di salute pubblica svizzero (Swiss TPH) ne ha individuato la causa principale.

1) Lo studio pubblicato il 3 luglio 2014 si concentra sul periodo compreso tra dicembre e febbraio, ossia sui giorni di festività natalizi. Perché?

Tra fine e inizio anno si constata di volta in volta un sensibile aumento dei casi di campilobatteriosi. In passato questa tendenza è stata sovente ricondotta al consumo di pietanze come la fondue chinoise, un piatto invernale molto amato in Svizzera e consumato soprattutto in occasione dei giorni di festa a fine anno. Da un'analisi condotta nel suddetto periodo dovrebbero quindi emergere risultati validi e attendibili.

2) Come si distribuiscono i casi durante il corso dell'anno?

I casi di campilobatteriosi si distribuiscono in maniera molto caratteristica. Nei mesi estivi si registra un marcato incremento, che si estende per un periodo piuttosto lungo. In estate è naturale che il pollame da ingrasso risulti più esposto alla contaminazione da *Campylobacter*, in quanto gli animali vengono detenuti all'aperto o beneficiano di maggiori possibilità di uscita. Inoltre, su questo fattore influiscono enormemente anche le temperature estive nonché la scarsa igiene nella manipolazione della carne di pollame durante la "stagione delle grigliate". Un secondo marcato incremento si registra a fine anno, ma con una durata più breve. Il decorso della malattia nei pazienti risulta tuttavia invariato nei mesi estivi come in quelli invernali.

3) 7000/8000 casi di campilobatteriosi all'anno in Svizzera: è tanto?

L'incidenza della campilobatteriosi in Svizzera rispecchia la situazione a livello europeo: si tratta dell'infezione da derrate alimentari che presenta il numero più alto di notifiche in Svizzera e in Europa, con un aumento lento ma costante dei casi. Inoltre, non si tratta di cifre ufficiali, in quanto non tutti i casi vengono diagnosticati correttamente e/o notificati.

4) Quali sono i motivi che hanno determinato un aumento dei casi di campilobatteriosi negli ultimi anni?

In linea di massima, la carne di pollo è sempre più apprezzata e di conseguenza viene consuma-



ta in misura maggiore. Anche la scarsità di norme igieniche in cucina, soprattutto per quanto riguarda la manipolazione della carne di pollame, contribuisce alla diffusione dell'infezione: ad esempio la carne cruda non dovrebbe entrare in contatto con pietanze pronte al consumo (come i contorni della fondue chinoise o l'insalata).

5) A quanto ammontano i costi derivanti dalla campilobatteriosi?

Si presume che i costi annui siano elevati, ma non sono disponibili informazioni precise al riguardo. I motivi principali sono tre: non tutte le persone colpite da questa infezione si recano dal medico, non tutti i casi vengono diagnosticati correttamente e soltanto quelli confermati in laboratorio vengono conteggiati a fini statistici sulla base dell'obbligo di notifica. Di conseguenza, non sono disponibili dati ufficiali in merito al numero di persone colpite da questa infezione. Ciò è importante perché, oltre alle spese sanitarie dirette, dovrebbero essere rilevati anche i costi indiretti (ad es. assenze dal lavoro come conseguenza della malattia).

6) La campilobatteriosi è una malattia seria. Può portare alla morte?

Raramente la campilobatteriosi ha un esito fatale: di norma questo si verifica esclusivamente nel caso di pazienti molto giovani o anziani oppure di persone affette da un'altra malattia grave. Di rado insorgono complicazioni quali paralisi acute e infiammazioni alle articolazioni.

7) In presenza dei primi sintomi di una campilobatteriosi ci si dovrebbe recare subito dal medico?

Di norma, si guarisce da questa infezione spontaneamente. Come per tutti gli episodi di diarrea, è importante soprattutto compensare la perdita di liquidi e sali. In presenza di casi gravi, decorso prolungato, altre malattie pregresse o in caso di dubbi, è opportuno tuttavia consultare un medico.

8) Perché la carne di pollame è maggiormente contaminata da *Campylobacter* rispetto agli altri tipi di carne?

L'intestino del pollame costituisce un serbatoio naturale per i batteri *Campylobacter*, senza però far ammalare gli animali stessi. In seguito alla macellazione, gli agenti patogeni possono sopravvivere nei corpi degli animali in presenza di un clima umido.

9) Quanto è elevato il rischio di contrarre l'infezione consumando altri tipi di carne?

A livello mondiale sono numerosi gli studi che confermano il ruolo centrale svolto dalla carne di pollame nella trasmissione all'uomo dei batteri *Campylobacter*, attribuendo invece un'importanza trascurabile o di secondo piano agli altri tipi di carne.

10) È più probabile contrarre l'infezione con la carne di pollame svizzera o estera?

Il batterio *Campylobacter* è diffuso in tutto il mondo, ma la contaminazione dei polli può variare da Paese a Paese. Dai risultati di un'analisi condotta sul mercato svizzero tra il 2009 e il 2010 non sono emerse sostanziali differenze tra la carne di pollame elvetica e quella estera. Spesso la carne di pollame importata è però congelata e di conseguenza la contaminazione è inferiore.



11) Come si può evitare di contrarre l'infezione?

È possibile ridurre il rischio di contrarre l'infezione adottando semplici misure igieniche, ad esempio utilizzando per la fonduta di carne solo carne congelata e tenendo separata la carne cruda dalle altre pietanze. In genere si dovrebbero rispettare buone norme igieniche in cucina durante la preparazione della carne di pollo fresca, e la carne cruda non dovrebbe entrare in contatto con pietanze pronte al consumo (come i contorni della fondue chinoise).

Sul sito Internet dell'USAV si possono trovare raccomandazioni di igiene per la manipolazione della carne cruda in casa nonché per la preparazione della fondue chinoise (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=it>).

In Gran Bretagna, a giugno 2014, è stata pubblicata una raccomandazione rivolta ai consumatori, in cui si invita a non lavare la carne di pollame cruda in quanto questa operazione favorirebbe la diffusione dei batteri. In linea di massima, l'USAV consiglia di rispettare le raccomandazioni di igiene, evitando in questo modo la diffusione degli agenti patogeni determinata da un eventuale lavaggio della carne.

12) Il rischio è minore se si utilizza carne congelata?

Sì, in caso di carne congelata il rischio è effettivamente minore.

13) Sono già state attuate alcune misure al riguardo?

A partire dal 1° gennaio 2014, la legislazione sulle derrate alimentari prevede diverse misure in questo ambito. Il settore si sta ora occupando della relativa applicazione, ma c'è tempo fino alla fine del 2015:

- Sulla carne di pollame fresca preconfezionata deve obbligatoriamente figurare un'indicazione in merito all'igiene che informi i consumatori sulla procedura corretta per manipolare in modo igienico la carne di pollame fresca a casa e sul fatto che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo.
- Il fegato di pollame proveniente da effettivi contaminati da *Campylobacter* può essere venduto solo congelato.

Nella prossima revisione sono previste anche ulteriori misure igieniche per i macelli affinché i polli altamente contaminati da *Campylobacter* non finiscano più sulle tavole dei consumatori.

14) Si hanno già informazioni in merito all'efficacia di queste misure?

Siccome si tratta di misure programmate o in vigore solo dal 1° gennaio 2014, non è ancora possibile esprimersi in merito alla loro efficacia. In riferimento alle misure igieniche per i macelli si stanno attualmente conducendo studi preliminari, grazie ai quali sarà possibile valutare l'efficacia di tali provvedimenti.

15) Un divieto di vendita per la carne di pollame potrebbe rappresentare una soluzione al problema?

Sarebbe esagerato introdurre un divieto di vendita, in quanto la problematica va gestita attraverso misure mirate. È necessario quindi concentrarsi sul rispetto di norme igieniche ottimali nell'ambito della macellazione, sulla definizione di misure correttive adeguate ed efficaci nonché sulla sensi-



bilizzazione dei consumatori, per i quali vale il principio: “Proteggiamoci con corrette norme igieniche!”

16) Il problema vero non consiste nella detenzione degli animali da reddito infetti?

Il batterio *Campylobacter* è diffuso negli effettivi degli animali da reddito e degli animali domestici nonché nell'ambiente che ci circonda. Gli animali da reddito possono quindi essere infetti, ma restare indenni dalla malattia. Non è possibile applicare un principio di tolleranza zero in riferimento al tasso d'infezione a livello della detenzione degli animali. Vi sono alcune possibili misure finalizzate ad esempio a evitare la propagazione dell'infezione, ma queste ultime sono spesso in contrasto con una detenzione rispettosa degli animali (uscita all'aperto). È quindi praticamente inevitabile il contatto con uccelli e insetti che possono trasmettere la malattia.

17) Come collaborano in questo ambito i due uffici federali interessati, l'UFSP e l'USAV?

Tra l'UFSP e l'USAV si tengono regolarmente riunioni per discutere in merito all'attuale situazione relativa alle infezioni da derrate alimentari nonché per concordare le possibili misure da adottare. Inoltre, alla fine del 2008, le autorità a livello cantonale e federale nonché i ricercatori e i rappresentanti del settore avicolo si sono riuniti nella cosiddetta piattaforma sul *Campylobacter*, con l'obiettivo di arginare con misure mirate questo agente patogeno responsabile di diarree e di ridurre il numero dei casi di malattia.

Dalla piattaforma sul *Campylobacter* vengono inoltre lanciati diversi progetti di ricerca e misure finalizzate a ridurre la contaminazione provocata da questo batterio.

Ulteriori informazioni: <http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04711/04777/index.html?lang=it>