



CONTROLLO DELLA SALMONELLA NELLA FILIERA AVICOLA

REGIONE DEL VENETO

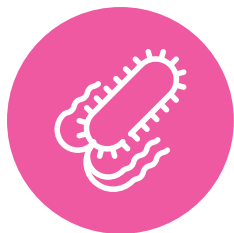


ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima

U.O.C. Servizio di Sanità Animale - SVET-A
Dipartimento di Prevenzione

10



1. LA SALMONELLOSI

Le infezioni da Salmonella rappresentano nell'uomo la seconda zoonosi in Europa con circa 90.000 casi riportati annualmente ("Rapporto annuale sulle zoonosi" EFSA-ECDC).

La malattia

La salmonellosi è una zoonosi cioè una malattia che può trasmettersi dagli animali all'uomo, che più comunemente può infettarsi attraverso il consumo di alimenti di origine animale. I sintomi della salmonellosi nell'uomo sono quelli generici di un'infezione gastrointestinale (febbre, diarrea, nausea, vomito, crampi addominali). La sintomatologia, che può essere più grave in soggetti deboli, anziani o immunodepressi, compare tra le 12 e le 72 ore dal consumo dell'alimento e possono durare dai 4 ai 7 giorni.

L'agente infettivo

L'agente infettivo della salmonellosi è un batterio appartenente al genere Salmonella che comprende due specie, sei sub-specie e più di 2.500 varianti (i cosiddetti sierotipi). I sierotipi maggiormente coinvolti nelle infezioni umane collegate al consumo di alimenti sono la *Salmonella* Enteritidis e la *Salmonella* Typhimurium che rappresentano circa l'80% di tutti i casi di infezione verificatisi negli ultimi 10 anni in Europa.



2. TRASMISSIONE ALL'UOMO

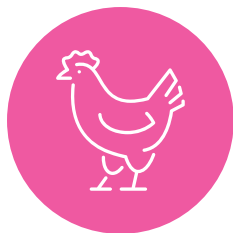
L'ingestione di alimenti o bevande contaminate è la via di infezione più frequente nell'uomo, ma anche la manipolazione di oggetti o animali contaminati da salmonelle non deve essere sottovalutata.

Alimenti a rischio

Gli alimenti contaminati da salmonella nella maggior parte dei casi non presentano alterazioni riconoscibili di colore, odore, sapore o consistenza. Gli alimenti da considerare a rischio sono in generale gli alimenti di origine animale crudi; in particolare bisogna fare attenzione al consumo di uova crude (o poco cotte) e loro derivati, latte crudo, carne cruda o poco cotta (di pollo e di suino in particolare) soprattutto se provenienti da filiere non sottoposte a controllo.

Prevenzione

Il consumo di alimenti che provengono da filiere controllate e applicazioni di semplici precauzioni igieniche e comportamentali come il lavaggio frequente della mani, delle superfici e degli utensili di cucina possono ridurre il rischio di infezione. La cottura elimina facilmente questi batteri ma è buona regola seguire le indicazioni di conservazione e cottura indicate in etichetta quando si acquistano prodotti confezionati.



3. CONTROLLO DELLE SALMONELLE ZOOTOTICHE IN ALLEVAMENTO

I controlli per salmonella vengono effettuati sia sugli alimenti che in allevamento, assicurando in questo modo il controllo di tutta la filiera alimentare.

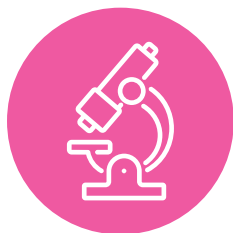
Controllo ufficiale

A livello comunitario si è deciso che per controllare la tossinfezione umana fosse necessario agire sulla identificazione precoce e applicazione di misure sanitarie restrittive a livello di allevamenti avicoli in cui sono identificate salmonelle rilevanti per la salute pubblica.

Nell'Unione Europea, dal 2010 ad oggi, sono applicati piani di controllo delle salmonelle rilevanti (in particolare dei sierotipi Enteritidis e Typhimurium) negli allevamenti di galline ovaiole, polli da carne e tacchini.

Autocontrollo

Gli allevatori di galline ovaiole, polli da carne e tacchini, devono predisporre un Piano di autocontrollo per verificare la presenza di salmonelle nei capannoni degli animali. I campioni vengono analizzati da laboratori di microbiologia accreditati e autorizzati, con specifiche tecniche di analisi che consentono di rilevare la salmonella e identificare il sierotipo. L'isolamento di una salmonella rilevante comporta l'obbligo di avvisare immediatamente il Servizio veterinario dell'Asl per l'applicazione di misure sanitarie restrittive.



4. CONTROLLI VETERINARI

La responsabilità dell'applicazione del Piano di autocontrollo è dell'allevatore (operatore del settore alimentare). I Servizi veterinari vigilano affinché il Piano venga applicato correttamente.

Controllo veterinario sistematico

Il Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio approva il Piano di Autocontrollo aziendale. Il veterinario ufficiale dell'ASL provvede a verificare la corretta applicazione del piano in tutti gli allevamenti in cui è previsto; sono infatti esclusi dall'applicazione del piano gli allevamenti familiari e di piccole dimensioni la cui attività commerciale è nulla o ridotta. Inoltre i Servizi Veterinari effettuano con cadenze regolari e su una selezione di allevamenti, campioni ufficiali per la ricerca della salmonella.

Misure in caso di positività

Qualora venga isolata una salmonella rilevante nei campioni effettuati, il gruppo di animali controllato viene dichiarato positivo e posto in vincolo sanitario fino all'abbattimento e/o macellazione, al fine di evitare o limitare la diffusione del microrganismo. Vengono inoltre imposte delle misure per evitare che alimenti contaminati possano rappresentare una fonte di pericolo per i consumatori: le uova e le carni a rischio subiscono un trattamento termico finalizzato ad eliminare le salmonelle, prima di essere commercializzate.

L'IMPORTANZA DEL CONTROLLO DELLE SALMONELLE ZOOTOTICHE NEGLI ALLEVAMENTI

La Salmonella è un batterio tendenzialmente ubiquitario. Controllare la sua presenza negli allevamenti significa ridurre la possibilità che l'agente diffonda nell'ambiente, annullando le fonti di contaminazione. La produzione di alimenti (uova, carne) sani "all'origine" è garanzia di sicurezza non solo per il consumatore, ma anche per gli operatori della filiera e per gli ambienti di lavoro.

Comportamenti per la protezione

In generale è possibile prevenire le infezioni gastrointestinali a livello domestico applicando le seguenti regole:

- Lavarsi sempre bene le mani prima di toccare gli alimenti e rilavarle spesso durante la lavorazione
- Lavare accuratamente superficie ed utensili entrati in contatto con alimenti
- Separare gli alimenti crudi da quelli cotti
- Non utilizzare coltelli e taglieri utilizzati su alimenti crudi per alimenti già cotti
- Far cuocere bene gli alimenti (uova e carne di pollo e suino in particolare)
- Evitare di consumare alimenti crudi o poco cotti in particolare se si è individui il cui stato sanitario/sistema immunitario sia compromesso
- Verificare la provenienza degli alimenti da filiere controllate
- Refrigerare al più presto gli alimenti cotti non consumati

