



CAFFEXPÒ

Rischio biologico negli alimenti? Parliamone, il caso della volpe di ottone

Il recente caso di infestazione da *Trichinella* in una volpe abbattuta a Ottone Soprano a novembre dello scorso anno nell'ambito dei piani provinciali di contenimento della specie ha focalizzato l'attenzione delle autorità competenti nei confronti di questo parassita e della patologia a diffusione alimentare ad esso collegata. Questo caso offre inoltre lo spunto per affrontare il tema della sicurezza degli alimenti, argomento di primaria importanza e di universale interesse.

La sicurezza e la salubrità devono essere prerequisiti dei prodotti alimentari. Un alimento, in altre parole, non deve causare danno alla salute del consumatore dopo che è stato ingerito. Il danno si può realizzare in seguito all'esistenza di un PERICOLO: termine che viene definito dal Reg. CE 178/02 come "agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute." I pericoli legati all'assunzione di alimenti quindi possono essere raggruppati in tre vaste categorie, così riassumibili:

- pericolo biologico, legato alla presenza nell'alimento di organismi patogeni quali batteri, prioni, virus, funghi, parassiti e/o prodotti tossici del loro metabolismo;
- pericolo chimico, correlato a contaminanti chimici (residui di agrofarmaci, metalli pesanti e altri residui introdotti nella catena alimentare);
- pericolo fisico, legato alla presenza nell'alimento di corpi estranei di varia natura e origine (vetro, plastica, metalli, etc.).

L'obiettivo della legislazione alimentare è quello di ridurre la probabilità che questi pericoli si manifestino, ovvero di rendere minimo il RISCHIO, che rappresenta, secondo il Reg. CE 178/02, la "funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo".

Controllare il rischio è un'operazione complessa, in quanto gran parte degli alimenti che troviamo sulle nostre tavole sono il risultato di una lunga serie di passaggi. È necessario, di conseguenza, un

approccio di filiera, che garantisca la salubrità degli alimenti lungo tutta la catena alimentare: “from farm to fork”, ovvero dal campo alla tavola (produzione primaria, trasformazione, commercializzazione, preparazione) e che assicuri la TRACCIABILITÀ (“la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”).

La strategia adottata dall’Unione Europea (UE) per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare e per mantenere la fiducia dei consumatori nelle forniture alimentari dell’UE è basata su tre fasi: una prima fase di VALUTAZIONE DEL RISCHIO, affidata all’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che consiste nell’esame di dati e studi scientifici allo scopo di valutare i rischi associati a taluni pericoli; una seconda fase di GESTIONE DEL RISCHIO, affidata alla Commissione europea, al Parlamento europeo e agli Stati membri dell’UE, e legata all’elaborazione di politiche europee e alla gestione dei rischi associati alla catena alimentare; una terza fase di COMUNICAZIONE DEL RISCHIO, che rientra nel mandato di EFSA, mirata alla diffusione al pubblico degli argomenti concernenti la sicurezza alimentare.

Il sistema di prevenzione così impostato può essere considerato efficace? Il rischio risulta essere sotto controllo?

Analizzando i dati pubblicati sul problema infestazione da *Trichinella* è possibile affermare che relativamente al ciclo domestico, legato all’allevamento suino, il rischio di contrarre l’infestazione attraverso la carne suina o attraverso i salumi in commercio è praticamente zero in quanto la maggior parte della produzione suinicola è di tipo industriale dove le metodiche di allevamento impediscono la trasmissione di *Trichinella* dall’ambiente silvestre a quello domestico. E’ dal dopoguerra che nella regione Emilia Romagna non si segnala un caso di infestazione dell’uomo dovuto ad ingestione di carni suine o prodotti derivati. Dal 1958 è obbligatorio l’esame trichinoscopico per tutti i suini macellati. Nel solo 2012 presso l’Istituto zooprofilattico di Piacenza sono stati analizzati 12000 suini, tutti con esito negativo. Nella regione Emilia Romagna dal 2006 al 2009 sono stati macellati circa 3 milioni di suini l’anno, di cui 1 milione allevato nella regione, con esito sempre negativo. A questi suini di provenienza industriale, si aggiungano circa 10.000 suini all’anno macellati per autoconsumo (1300 a Piacenza) nella regione.

Diversa è la situazione del ciclo selvatico di *Trichinella* nella regione. Anche se il rischio è molto limitato a causa della bassa prevalenza di infezione da *Trichinella* negli animali serbatoio (volpe e

mustelidi), la segnalazione di *Trichinella britovi* in una volpe cacciata nella provincia di Piacenza testimonia il fatto che il parassita circola ancora tra la fauna selvatica e può essere potenzialmente trasmesso ad altre specie di interesse venatorio, come il cinghiale, e da questo, attraverso il consumo di carni crude o poco cotte, all'uomo.

Nella regione Emilia Romagna le precedenti segnalazioni di *Trichinella* nei selvatici risalgono al 1991-92 quando furono trovate 5 volpi e due cinghiali infestati in provincia di Reggio Emilia e più recentemente al 2010 con il ritrovamento di *Trichinella* in una volpe in provincia di Modena e in un cinghiale in provincia di Bologna.

La campagna di informazione attuata dagli organi competenti, è finalizzata a sensibilizzare i cacciatori, invitandoli a sottoporre all'esame trichinoscopico tutti i cinghiali abbattuti ed a non abbandonare sul terreno le carcasse o parti degli animali oggetto di attività venatoria che, se infestate da *Trichinella*, rappresentano una fonte di infestazione per gli altri animali presenti nel territorio di caccia. Questa campagna di informazione ha anticipato di poche settimane l'epidemia di trichinellosi (25 persone ospedalizzate) in Garfagnana (Lucca) per consumo di salsicce di cinghiale crude o poco cotte che si è manifestato a dicembre 2012.

Nel caso della carne di cavallo la situazione è diversa: il cavallo è una specie che ha causato gravi epidemie di Trichinellosi in Emilia Romagna (Bagnolo in Piano, 89 casi nel 1975, Salsomaggiore, 300 casi nel 1986 e Piacenza 92 casi nel 1998), in Lombardia (Varese, 13 casi nel 1984 e Mantova 7 casi nel 2005) ed in Puglia (Barletta 500 casi nel 1990 e Bitonto 36 casi nel 2000). Queste epidemie sono state collegate alla tradizione italiana, introdotta dalla Francia a metà dell'800, di consumare la carne cruda di cavallo. Premettendo che un alimento crudo ha sempre in se un certo rischio residuo, si può affermare che il rischio di trasmissione di *Trichinella* è sotto controllo; tutti i cavalli destinati alla macellazione sono sottoposti ad esame trichinoscopico ed inoltre, dopo i casi riportati, sono diventate più stringenti le procedure di tracciabilità delle carcasse a livello dei macelli.

In tutti i focolai segnalati i cavalli erano stati importati da Paesi dell'Est europeo ad elevata endemia per *Trichinella* (Polonia, Serbia, Romania).

La situazione europea appare quindi abbastanza disomogena, con aree praticamente "free", come la nostra, ed altre ad alta incidenza (est europeo). Questo rappresenta un problema per il commercio delle carni all'interno dell'Unione Europea e per l'esportazione al di fuori della UE. Il Regolamento Europeo 2075/2005 per il controllo di *Trichinella* nelle carni degli animali suscettibili prevede la possibilità di certificare i singoli allevamenti suini o intere aree come "a rischio di

Trichinella trascurabile". La certificazione di basso rischio deve essere supportata, oltre che dai risultati negativi delle analisi precedenti sui suini macellati negli allevamenti o nelle aree di interesse, e dal rispetto di determinati requisiti di biosicurezza, dai risultati negativi di un piano di monitoraggio sulla fauna selvatica, in particolare su alcune specie considerate "indicatrici" di circolazione di Trichinella (cinghiale, volpe, mustelidi).

Possiamo a questo punto concludere dall'analisi del problema Trichinella che, nel complesso, la strada percorsa fino ad ora sembra dare buoni risultati in termini di prevenzione. Esistono ancora alcune aree di debolezza, che possono essere colmate attraverso una sempre più stretta collaborazione tra la ricerca scientifica e gli organi di controllo e di gestione del rischio, attraverso un efficace sistema di tracciabilità, una costante formazione del personale operativo, e una trasparente e chiara comunicazione nei confronti dell'intera popolazione. In particolare riguardo alla presenza in Italia del solo ciclo silvestre, un adeguato comportamento dei cacciatori sul campo gioca un ruolo fondamentale per evitare di favorire la trasmissione in ambiente silvestre e per evitare di introdurre carni infette di origine venatoria nell'ambiente domestico.