

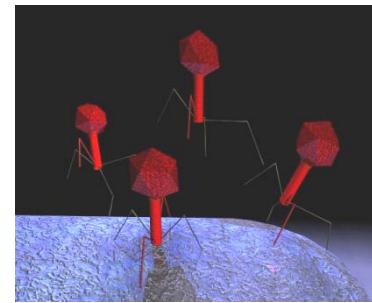


# La valutazione del rischio: zoonosi

Dr. Alessandro Broglia

Unità Pericoli biologici (BIOHAZ)

Malattie causate da microrganismi (per es. batteri, virus, funghi, parassiti o tossine da essi derivate) trasmessi con gli alimenti di origine animale.



In molti casi questi microorganismi albergano negli animali senza provocare sintomi.

- **Contaminazione degli alimenti a vari livelli nella catena alimentare:**  
Stalla, macello, trasformazione, ambiente domestico
- **Contaminazione crociata**
- **Cottura inappropriata degli alimenti**
- **In Europa oltre 380 mila casi annui**



# Le più comuni zoonosi alimentari

*Campylobacter*: vive nell'intestino di pollame sano, associato al consumo di **carne di pollame** cruda o poco cotta, contaminazione crociata, sintomi gastrointestinali, 198 mila casi nel 2009, 20-30% da carne di pollo

- *Salmonella*: batterio comune nell'intestino di uccelli e mammiferi, sorgente carne, pollame, **uova**, sintomi gastrointestinali. 108 mila casi riportati nel 2009, in calo negli ultimi anni nella UE.
- *Listeria* : può avere esito fatale in pazienti immunosoppressi, sorgente alimenti pronti, pesce affumicato, formaggi. 1645 casi (17% mortalità) , in aumento nel 2009 (DK, E, UK, SE, A), +casi sporadici, - focolai.
- Virus di origine alimentare
- Tossine batteriche

# La struttura legislativa della UE

## La legislazione EU definisce:

- Requisiti per i produttori di alimenti e i regolamenti per i controlli ufficiali di carne, latte e altri alimenti
- Requisiti per il monitoraggio delle zoonosi alimentari – raccolta dati – sulla base dei quali la CE definisce misure per la riduzione delle patologie
- Requisiti per la riduzione di *Salmonella* e altre infezioni di origine alimentare (raggiungimento di obiettivi da parte degli Stati Membri)

- La politica UE della sicurezza alimentare è basata sull'analisi del rischio >>> livello di protezione della salute pubblica
- Analisi del rischio composta da:
  - **Valutazione del rischio** (processo scientifico)
  - Gestione del rischio (regolamento e controllo)
  - **Comunicazione del rischio**

# Il lavoro di EFSA sulle zoonosi alimentari

EFSA fornisce supporto scientifico agli organi politici europei (CE, Stati membri, Parlamento europeo):

- Raccogliendo e analizzando dati sulle zoonosi alimentari nelle popolazioni animali, negli alimenti e nei mangimi;
- Valutando il rischio nella catena alimentare
- Fornendo raccomandazioni sulla prevenzione e riduzione di tali patologie

# La valutazione del rischio per il controllo delle zoonosi alimentari

- Stima del numero di casi attribuibili a una fonte
- Valutazione del raggiungimento degli obiettivi nell'area della sanità pubblica
- Valutazione dell'equivalenza di diverse misure di controllo
- Valutazione dell'efficacia di potenziali misure di controllo
- Situazioni in cui una serie di opzioni è necessaria per il controllo del rischio
- Valutazione degli effetti dell'intervento

## **Unità per il monitoraggio biologico e Task Force**

- Raccoglie e valuta dati sulle zoonosi (incluse le alimentari) nella UE
- Redige rapporti annuali sulle zoonosi alimentari

## **Il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ)**

- fornisce supporto scientifico sulla sicurezza alimentare e sulle patologie di origine alimentare, in particolare:
  - le zoonosi alimentari; le encefalopatie spongiformi trasmissibili (BSE/TSE); la microbiologia alimentare; l'igiene degli alimenti e la gestione dei sottoprodotto animali

## EFSA è il nodo europeo per la raccolta dati su *Salmonella* nella catena alimentare

- Definisce specifiche tecniche per la raccolta (per es. ovaiole, suini e tacchini dal 2003 al 2006)
- Analizza dati raccolti e produce risultati dettagliati
- Redige rapporti annuali sulla prevalenza di *Salmonella* negli Stati Membri

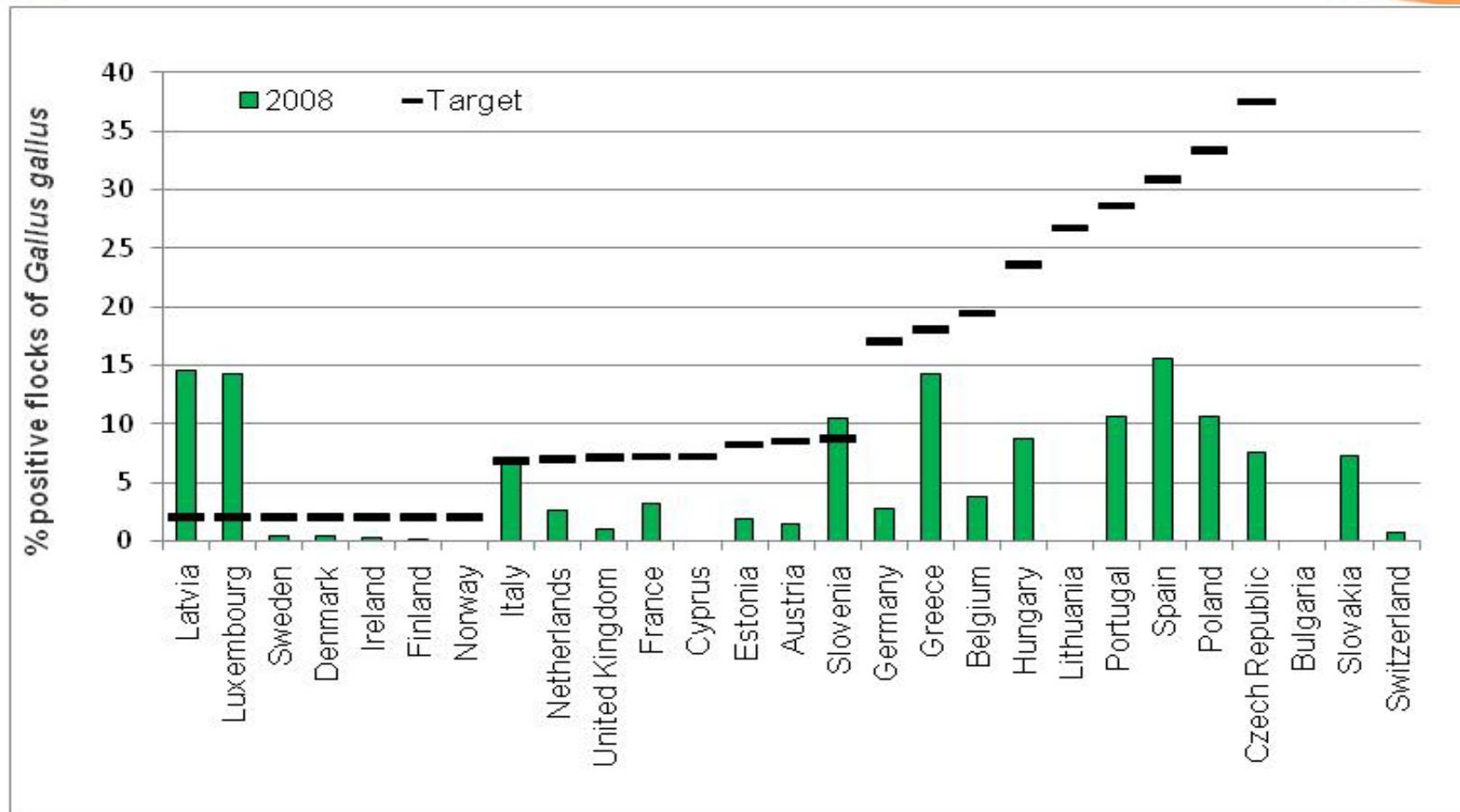


# Valutazione del rischio di *Salmonella*

- Approccio rigoroso della valutazione scientifica.
- Identificazione delle possibili sorgenti di salmonellosi umana nella catena alimentare
  - Stima dell'impatto sulla salute pubblica degli obiettivi di riduzione
  - Valutazione scientifica della *Salmonella* in specifiche linee produttive e in mangimi



# La prevalenza di *Salmonella* decresce nelle ovaiole



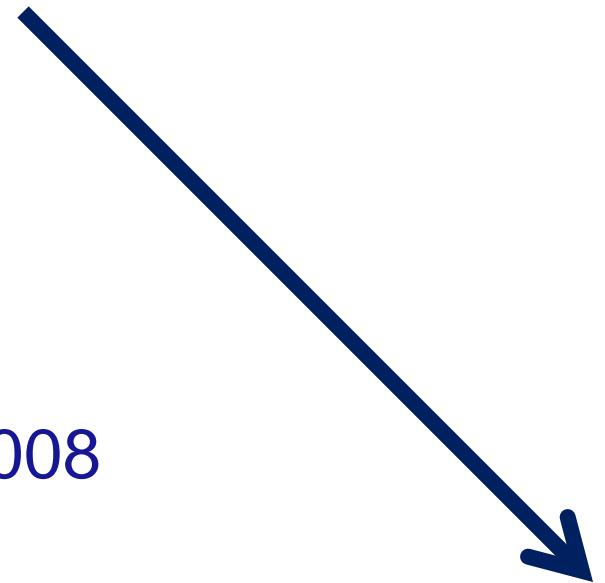
*Salmonella* nelle ovaiole, incontro sugli obiettivi di riduzione negli Stati membri nel 2008, 21 di questi hanno raggiunto l'obiettivo

## Riduzione dei casi riportati di salmonellosi nella UE:

\*151.995 casi umani nel 2007

\*131.468 casi umani nel 2008

\*108.614 casi umani nel 2009



## In che misura la carne di pollo contribuisce ai casi umani di *Campylobacter*

3 modelli per la valutazione quantitativa del rischio:

- Possibili opzioni di controllo nel ciclo di produzione (pre e post-harvest) considerando l'efficienza di riduzione dei casi;
- Proposta di obiettivi di riduzione di prevalenza negli allevamenti
- Definizione di criteri microbiologici delle carcasse



# Valutazione del rischio di *Campylobacter* nei polli

La fissazione di obiettivi per la riduzione di *Campylobacter* nei polli nell'Unione Europea può diminuire il rischio di contaminazione per l'uomo:

- < il 25% degli allevamenti di polli in ciascuno Stato membro positivo per *Campylobacter* >>> dimezza il numero di casi nell'uomo.
- 5% dei gruppi di polli positivi >>> 90% di riduzione di casi umani



# Opzioni di controllo: misure supplementari

## *Sugli animali:*

- ridurre l'età in cui i polli vengono mandati al macello
- cessare le pratiche di diradamento
- uso di zanzariere

## *Sulla carne:*

- cottura su scala industriale o l'irradiazione delle carni;
- il surgelamento delle carcasse per 2-3 settimane (calo di oltre il 90%)
- trattamento con acqua bollente (a 80 °C per 20 secondi)
- trattamento con sostanze chimiche come l'acido lattico (riduzione stimata tra il 50 e il 90%)

**Grazie per la Vostra attenzione!**

**Il gruppo di esperti BIOHAZ e l'EFSA si impegnano per  
garantire l'indipendenza e la trasparenza**

**[www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)**



**Palazzo Ducale**



**DUS**