



Milano, 27 giugno 2018 - Mentre salmonella ed E.coli sono infezioni più conosciute, da una recente indagine di TÜV SÜD emerge una scarsa conoscenza da parte del pubblico di uno dei patogeni alimentari più diffusi, il *Campylobacter*. Gli esperti in ambito alimentare di TÜV SÜD spiegano come si diffonde il *Campylobacter* e come si può evitare l'intossicazione alimentare, anche alla luce del recente episodio che ha colpito una scuola di Pescara.

La campylobatteriosi è la malattia infettiva causata dal batterio Gram negativo, il *Campylobacter* che porta, come sintomi principali, diarrea, grave dolore addominale e febbre. In Germania, così come a livello europeo, il *Campylobacter* è la causa più comune di infezioni intestinali batteriche, dove si stima che il numero effettivo di casi sia intorno ai nove milioni all'anno. Nel mondo la sua diffusione negli ultimi dieci anni è aumentata considerevolmente, arrivando a rappresentare un problema di salute pubblica di elevato impatto sociale ed economico.

Recentemente è stato rilevato un caso anche in Italia, a Pescara, dove – nei primi giorni di giugno – una massiccia intossicazione alimentare ha colpito oltre 130 bambini e alcuni adulti, tutti provenienti dallo stesso complesso scolastico. L'Azienda sanitaria locale, a seguito delle sue prime analisi, ha identificato nel batterio *Campylobacter jejuni* la causa del focolaio. Le autorità, che stanno conducendo le indagini, si sono ovviamente concentrate sul servizio mensa.

“Nonostante sia un'intossicazione alimentare piuttosto comune - afferma il dott. Andreas Daxenberger, esperto in ambito food presso il TÜV SÜD - la campylobatteriosi risulta essere poco conosciuta”.

In Germania un sondaggio sulla conoscenza dei patogeni trasmessi dagli alimenti ha mostrato sorprendentemente che il 64% degli intervistati non conosce neppure l'esistenza del *Campylobacter*. Al contrario, la salmonella è sconosciuta dal 93% degli intervistati con il 45% di questi che ritiene che sia la principale causa di intossicazione batterica da cibo. Il dato importante è che solo l'1% degli intervistati sa che in realtà i batteri *Campylobacter* rappresentano il patogeno alimentare più diffuso.

In tutta la Germania, nel 2016, sono stati segnalati 73.999 casi di campilobatteriosi, mentre il numero di infezioni da salmonella registrato nello stesso periodo è stato pari a 12.962. Secondo l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, i dati europei che riguardano casi di malattie alimentari provocati da agenti di zoonosi, ossia malattietrasmissibili direttamente o indirettamente tra animali e uomo, mostrano che il *Campylobacter* è il principale responsabile di casi umani (nel 2012 sono stati registrati 214.288 casi confermati). In Italia si ritiene che i casi umani causati da questo microorganismo siano oggetto di una importante sotto-notifica (solo 774 casi nel 2012).

Le infezioni da *Campylobacter* sono state associate in prevalenza al consumo di acqua o latte contaminati, che se consumati crudi possono comportare rischi, e meno frequentemente alla carne di pollo. Per evitare il contagio, è buona norma consumare solo latte pastorizzato o bere acqua trattata con un sistema sicuro di potabilizzazione.

Mentre le carni suine e bovine sono normalmente a basso rischio, le frattaglie crude di questi animali sono invece a elevato rischio di trasmissione così come lo sono anche i molluschi bivalvi consumati crudi.

La prevenzione e le buone pratiche devono essere naturalmente applicate in ogni settore della produzione agroalimentare. Di conseguenza è necessario prestare attenzione anche in agricoltura, evitando ad esempio di utilizzare acqua contaminata per l'irrigazione dei campi e per lavare gli alimenti.

In alcuni casi, la principale via di trasmissione è la carne di pollame. In Europa la quota di pollai risultati positivi alle indagini microbiologiche effettuate è variabile in base alla nazione ma va da un minimo del 5% a un massimo del 90%. Il rischio di contaminazione può avvenire sia durante la manipolazione da parte dei produttori che dei consumatori. Gli animali domestici, infatti, possono essere anche loro fonte di contagio da *Campylobacter*, mentre il contagio diretto da uomo a uomo è piuttosto raro.

Fondamentali sono dunque le norme igieniche di base sia durante la preparazione del cibo che nella sua conservazione. La contaminazione della carne che avviene durante la macellazione, può essere contrastata da un accurato lavaggio che riduce il rischio di contaminazione, così come il suo congelamento.

Misure di controllo applicate in tutti i settori della catena alimentare, dalla produzione alla preparazione domestica del cibo, aiutano a ridurre il rischio di infezione. L'unico metodo efficace per eliminare il *Campylobacter* dai cibi contaminati è quello di introdurre un trattamento battericida come il riscaldamento (cottura o pastorizzazione) o l'irradiazione (raggi gamma).

“A livello di produzione animale e di trasformazione degli alimenti, per prevenire e ridurre il rischio da infezioni da *Campylobacter* nel pollame destinato ad uso alimentare è necessario rispettare rigorosamente le norme igieniche obbligatorie durante la macellazione”, sottolinea Daxenberger.

È possibile ridurre la trasmissione del *Campylobacter* lavando le mani, gli utensili e gli elettrodomestici da cucina, in particolare dopo il contatto con oggetti critici, come alimenti sensibili, pannolini, lettieri di animali domestici. I consumatori possono anche ridurre significativamente i rischi di trasmissione del *Campylobacter* e di altri batteri cucinando fino a completa cottura il pollame e separando attentamente i processi che comportano la manipolazione della carne cruda da altri processi.