



La piattaforma sul *Campylobacter* compie 2 anni: facciamo il punto dei risultati

4 novembre 2010

A fine 2008 le autorità competenti a livello federale e cantonale, i ricercatori e il settore avicolo hanno dato vita alla piattaforma sul *Campylobacter* al fine di arginare questo batterio, causa di gravi sindromi diarroiche. L'obiettivo dichiarato era ridurre il numero dei casi d'infezione nell'uomo. In una prima fase sono stati realizzati diversi progetti di ricerca – ora in gran parte giunti al termine – che hanno permesso di raccogliere una preziosa mole di dati in vista di futuri provvedimenti di lotta.

Campylobacter: la situazione nel 2010

Rispetto allo scorso anno, nel 2010 si è registrato un calo dei casi di infezione nell'uomo: alla 43^a settimana di dichiarazione il loro numero ammontava a 5561, mentre nel 2009, nel medesimo periodo, si era già toccata quota 6371. Va tuttavia segnalato che lo scorso anno, per ragioni rimaste sconosciute, si è avuto un picco eccezionale di diffusione dell'infezione. Mediamente, negli anni compresi tra il 2005 e il 2009, il numero dei casi noti alla 43^a settimana di dichiarazione è stato pari a 5357, una cifra analoga a quella registrata nel 2010. Come ogni anno, durante l'estate si è assistito a un'impennata nel numero delle infezioni (cfr. fig. 1).

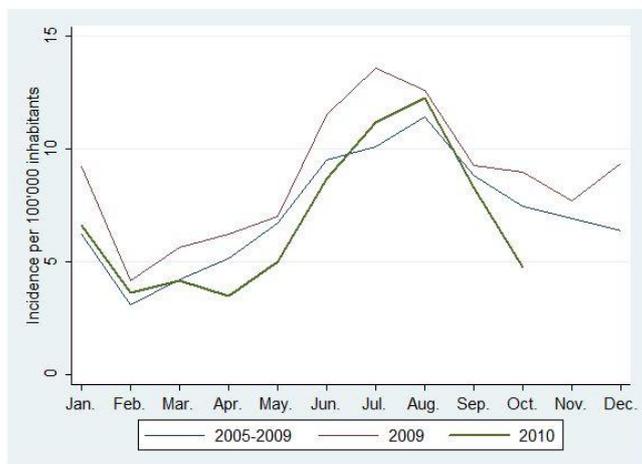
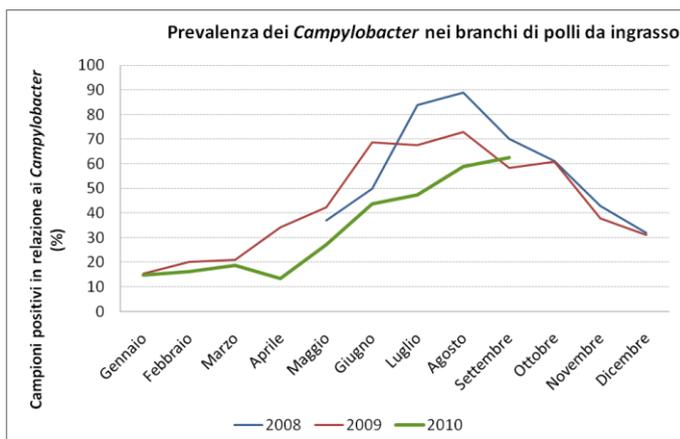


Fig.1: Incidenza dei test di laboratorio relativi ai *Campylobacter* che hanno dato luogo a una dichiarazione, in base al mese di presentazione della stessa

Anche nei branchi di polli da ingrasso il tasso di prevalenza oscilla enormemente in funzione del periodo dell'anno: se a gennaio risulta colpito circa il 15% dei branchi, ad agosto la percentuale si impegna fino a toccare il 60-90%.



Come si trasmette il contagio all'uomo?

Un'importante fonte di infezione per l'uomo è la carne di pollo contaminata dal batterio. Lo confermano diversi progetti di ricerca realizzati nel contesto della piattaforma sul *Campylobacter*.

Nell'ambito di uno studio di ampio respiro condotto dall'Ufficio federale della sanità pubblica in collaborazione con 14 laboratori cantonali e con l'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato del Liechtenstein, sono stati sottoposti ad analisi 1132 campioni di pollo provenienti dal commercio al dettaglio. In media, nel 38,4% di questi è stata riscontrata la presenza di batteri *Campylobacter*. Il tasso di contaminazione variava sensibilmente a seconda del tipo di trasformazione cui era stata sottoposta la carne del campione: gli agenti patogeni erano presenti con maggior frequenza nella carne fresca ancora ricoperta dalla pelle, mentre i campioni meno infetti sono risultati essere i preparati di carne congelati. Per tale ragione, la carne di pollo proveniente dall'estero, per la maggior parte surgelata, ha evidenziato valori leggermente migliori rispetto ai prodotti nazionali. Nella maggioranza dei casi, nei campioni di carne è stata individuata una quantità di batteri estremamente ridotta. Alcuni dei campioni, tuttavia, sono risultati infetti in misura massiccia, il che accresce la probabilità di contaminazione incrociata in cucina. Ulteriori informazioni: www.lebensmittelhygiene.admin.ch

Particolarmente innovativa è la ricerca condotta dal team dell'Istituto di batteriologia veterinaria dell'Università di Berna, guidato da Peter Kuhnert, che indaga sulle relazioni esistenti tra le infezioni da *Campylobacter* nell'uomo e negli animali. Alla base dell'approccio scelto dai ricercatori vi è l'esistenza di innumerevoli ceppi di *Campylobacter*, che è possibile distinguere gli uni dagli altri in funzione del patrimonio genetico. È stata quindi individuata una sorta di impronta genetica relativa a ceppi di batteri riscontrati nell'uomo, nei polli da ingrasso e nei suini, e sono stati eseguiti gli opportuni raffronti. Dalle prime analisi è emerso che i ceppi presenti nell'uomo sono in maggioranza identici a quelli individuati nella carne di pollo, mentre sono scarse le coincidenze con i ceppi riscontrati nei suini. Ciò conferma la tesi secondo la quale la carne di pollo contaminata rappresenta una fonte di contagio primaria per l'uomo. I ricercatori hanno inoltre sviluppato una piattaforma Internet che consentirà in futuro di raccogliere dati provenienti da tutto il mondo e metterli a confronto tra loro. In tal modo, nei prossimi anni dovrebbe essere possibile individuare con precisione sempre maggiore le fonti di contagio.

Resta da stabilire in che modo, di fatto, gli agenti patogeni entrino in contatto con l'uomo. In base ai calcoli su modello effettuati dai ricercatori dell'Ufficio federale di veterinaria e dell'Istituto per la sanità pubblica veterinaria (VPH) dell'Università di Berna, il quadro che emerge è il seguente. Solo nel 17-39% (27%) dei casi il contagio avviene direttamente in seguito al consumo di carne di pollo in Svizzera. Una percentuale sostanzialmente analoga di contagi ha luogo in occasione di soggiorni all'estero. Sono soprattutto i bambini e gli anziani a contrarre l'infezione attraverso il contatto con cani e gatti, un canale cui, a quanto pare, è riconducibile l'8% dei casi di contagio. Attraverso i calcoli su modello, tuttavia, non è stato possibile attribuire ad alcuna delle cause summenzionate (consumo di carne di pollo, soggiorni all'estero o contatti con cani e gatti) circa il 40% dei casi. Un punto di forza del modello sviluppato dai ricercatori risiede nelle sue possibilità di ampliamento, in virtù delle quali, in futuro, sarà possibile indagare su ulteriori vie di esposizione.

Conclusione: la mancata osservanza delle opportune precauzioni nel manipolare la carne di pollo cruda fa sì che ogni anno migliaia di persone in Svizzera contraggano un'infezione da *Campylobacter*, ma questa non è l'unica fonte di contagio.

Come si possono combattere i *Campylobacter* nella produzione avicola?

La lotta contro i *Campylobacter* inizia nei pollai. Negli scorsi anni, i produttori avicoli hanno testato decine di misure igieniche e hanno ora individuato quelle più efficaci. A questo punto, si tratta di sensibilizzare il settore rispetto alla problematica, facendo ricorso agli strumenti più opportuni, e di promuovere una buona igiene nei locali in cui vengono detenuti gli animali. Certo, simili provvedimenti non bastano per scongiurare del tutto una contaminazione da *Campylobacter*, ma consentiranno comunque di ridurre sensibilmente il rischio di introdurre l'agente patogeno.

Una vaccinazione potrebbe offrire una protezione completa. Attualmente, tuttavia, non esiste al mondo un vaccino idoneo. I requisiti richiesti sono elevati: il vaccino deve essere somministrabile attraverso l'abbeveraggio e agire rapidamente, poiché la vita dei polli da ingrasso ha una durata di circa 40 giorni. I ricercatori dell'Istituto di batteriologia veterinaria dell'Università di Zurigo, guidati da Richard Hoop, stanno testando un vaccino sviluppato dal PF di Zurigo. Stando ai primi risultati, non ha creato problemi negli animali cui è stato somministrato. È tuttavia ancora da vedere se questo vaccino protegga in maniera efficace dal *Campylobacter* e se, quindi, sia effettivamente ipotizzabile una sua introduzione nel giro di alcuni anni.

In linea di principio, sarebbe possibile ottenere una riduzione delle contaminazioni da *Campylobacter* anche nelle carcasse presso i macelli. I ricercatori dell'Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene (Istituto per l'igiene e la sicurezza delle derrate alimentari), guidati da Roger Stephan, hanno passato al vaglio la letteratura specializzata per catalogare i metodi a disposizione e confrontarli tra loro. Il risultato lascia scarso margine agli entusiasmi: benché esistano metodi efficaci e privi di controindicazioni per i consumatori, come ad es. il vapore acqueo ad alte temperature, essi si rivelano inutilizzabili nella prassi, poiché risulterebbero pregiudizievole in termini di qualità delle carni o darebbero origine a problemi sul piano del commercio internazionale. È tuttavia possibile adottare dei provvedimenti di lotta presso i macelli: l'introduzione di ulteriori misure igieniche consentirebbe di ridurre la propagazione degli agenti patogeni.

Conclusione: oggi come in passato, le misure per combattere i *Campylobacter* nella produzione avicola e lungo la filiera alimentare sono ancora allo stadio embrionale. È sempre importante osservare le opportune norme igieniche in cucina quando si manipola la carne di pollo cruda.

Passi successivi

I lavori svolti finora nel quadro della piattaforma sul *Campylobacter* hanno chiarito numerose questioni relative a questo agente patogeno. Tuttavia, non è stata ancora individuata una misura specifica che consenta di ridimensionare drasticamente il problema. C'è comunque spazio per i miglioramenti: attraverso opportune misure igieniche è possibile ridurre la probabilità che l'agente patogeno venga introdotto nelle aziende avicole. Inoltre, si può porre un freno alla propagazione dei batteri presso i macelli. Sarebbe anche ipotizzabile l'introduzione di un valore massimo, ovvero la definizione della quantità massima di *Campylobacter* ammissibile nelle carcasse e nelle derrate alimentari.

Sulla base di tutti i risultati emersi dalla ricerca, nei prossimi mesi l'Ufficio federale della sanità pubblica e l'Ufficio federale di veterinaria definiranno degli obiettivi quantitativi (riduzione dei casi di infezione da *Campylobacter* nell'uomo) e le misure più opportune per conseguirli.

La situazione sul fronte *Campylobacter* in Svizzera non migliorerà in modo repentino. Si punta tuttavia, attraverso gli interventi coordinati nell'ambito della piattaforma, a ottenere una graduale riduzione della presenza del batterio. Pertanto, anche in futuro sarà importante per i consumatori adottare le opportune precauzioni nel manipolare la carne di pollo cruda. Alcune regole igieniche di facile applicazione sono disponibili all'indirizzo www.lebensmittelhygiene.admin.ch