



Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari

(Ce.R.R.T.A.)

BOLLETTINO Ce.R.R.T.A.

Nel seguente bollettino informativo del C.e.R.R.T.A. si tratterà di:

1. Brevi relazioni dei principali focolai di MTA in Toscana nel 2008
2. Riassunto degli esiti della visita degli ispettori FVO nella nostra Regione – Settembre 2008

BREVI RELAZIONI DEI PRINCIPALI FOCOLAI DI MTA IN TOSCANA NEL 2008

FOCOLAIO DI FRANCISELLA TULARENSIS SPSS PALAEARTICA DICEMBRE 2007-MARZO 2008

I primi casi notificati risalgono al Febbraio 2008 ma le prime esposizioni si sono avute negli ultimi giorni di Dicembre. Nel periodo in questione si sono verificati 38 casi che avevano come fattore di rischio comune il consumo di acqua di una fonte presente nel territorio collinare della Provincia di Pistoia. L'acqua veniva prelevata in dosi anche rilevanti e per più volte nell'arco del periodo considerato ed utilizzata per uso potabile nelle rispettive residenze familiari: infatti in 5 dei 26 nuclei familiari studiati la totalità dei componenti ha manifestato sintomi ed è risultata positiva al test sierologico. I 38 casi segnalati sono in realtà 34 casi accertati e 4 casi probabili: per le definizioni di caso confermato, caso probabile e criteri epidemiologici sono stati utilizzati quelli definiti dalla Decisione della Commissione Europea del 28 Aprile 2008 GUE 18/06/2008 recante modifica della decisione 2002/253/CE che stabilisce la definizione dei casi ai fini della dichiarazione delle malattie trasmissibili alla rete di sorveglianza comunitaria istituita ai sensi della Dec. N. 2119 /98/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio. E' stato quindi considerato "caso confermato" qualsiasi persona che soddisfacesse i criteri clinici e avesse una conferma sierologica; "caso probabile" qualsiasi persona che soddisfacesse i criteri clinici e presentasse una correlazione epidemiologica con il consumo di acqua contaminata. Le analisi sull'acqua sono state effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna Sezione Diagnostica di Pavia che funge da Centro di Riferimento Nazionale per la Tularemia e sono risultate positive per Francisella tularensis spss palaeartica. L'origine dell'inquinamento non è stata identificata con certezza ma si è ipotizzato un inquinamento momentaneo probabilmente dovuto a carcasse di animali infetti morti in prossimità di corsi d'acqua che rifornivano la sorgente, inquinamento mantenuto da microrganismi acquatici (amebe) che avrebbero garantito la sopravvivenza/replicazione del batterio.

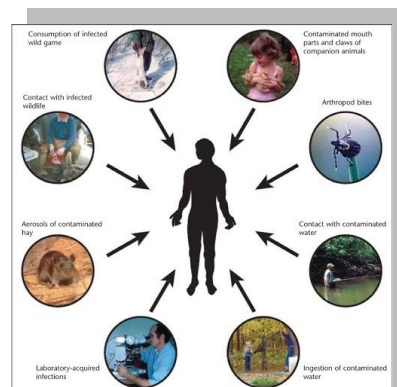
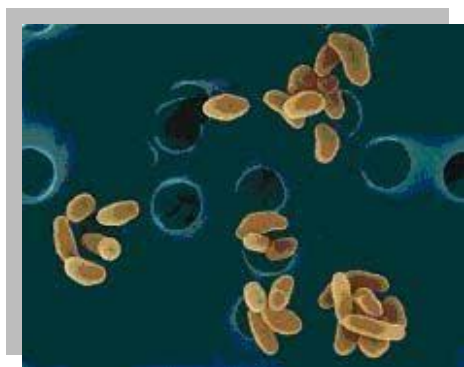


Figure 4. Routes of human exposure to Francisella tularensis²².

FOCOLAIO FAMILIARE DA SALMONELLA ENTERITIDIS

L'episodio, di per sé non molto dissimile da altri verificatisi nella regione anche in anni precedenti, merita una resoconto più dettagliato in seguito allo studio dei comportamenti che hanno generato l'episodio e ai provvedimenti presi a seguito. Il focolaio si è verificato il 15 Settembre 2008 e vede coinvolte 18 persone di cui 11 casi accertati. Una parte di queste persone ha mangiato insieme il primo giorno ed una parte ha mangiato avanzi del pasto regalati la sera, conservati a temperatura ambiente e consumati il giorno successivo, nello specifico arancini di riso. Grazie alla fattiva collaborazione prestata dalla padrona di casa, si è potuto analizzare le uova con cui è stata preparata l'impanatura degli arancini, una confezione integra di ragù dello stesso tipo di quello utilizzato per preparare l'impasto degli arancini, fette di porchetta consumata nel pasto e pasta pasticciata congelata che era stata preparata con il ragù avanzato, non consumata e posta in congelatore. Su indicazione della padrona di casa è stato analizzato anche uno strofinaccio con cui la signora dichiarava di aver pulito le superfici della cucina ma che comunque era già stato lavato a 40°C e stirato. Dalle analisi microbiologiche è emersa la presenza di Salmonella enteritidis in due gusci delle uova, nella pasta pasticciata congelata e nello strofinaccio da cucina. Negative le ricerche sul tuorlo delle uova, sulla confezione integra di ragù e sulla porchetta. Le indagini microbiologiche effettuate contemporaneamente sui campioni di feci dei casi hanno rilevato la presenza di Salmonella enteritidis. Sugli stipiti umani e su quelli isolati da alimenti è stata effettuata un'indagine molecolare da parte dell'Istituto Superiore di Sanità che ha evidenziato la corrispondenza. A seguito delle indagini sulle uova la SPV ha comunicato alla ASL nel cui territorio si trovava l'allevamento incriminato l'esito delle analisi e di conseguenza sono stati eseguiti analisi di feci e tamponi ambientali nell'allevamento che hanno dato tutti esito negativo, come da comunicazione pervenuta alla SPV dalla ASL di competenza.



MISSIONE FVO – FOOD AND VETERINARY OFFICE COMMISSIONE EUROPEA



Nel Settembre 2008 il Food and Veterinary Office della Commissione Europea ha effettuato un audit in Italia che aveva come oggetto la valutazione dei sistemi esistenti per controllare il rischio Salmonella nel settore delle uova da tavola.

L'obiettivo principale della missione era quello di verificare le misure adottate dall'autorità competente al fine di prevenire possibili focolai di tossinfezione alimentare da *Salmonella* a causa del consumo di uova da tavola o di alimenti preparati con uova da tavola.

Per perseguire questo obiettivo il gruppo incaricato della missione (MT) ha valutato l'organizzazione dell'autorità competente nonché la sua capacità di attuare le pertinenti normative vigenti in ambito comunitario partendo dal produttore fino a giungere al consumatore.

La nostra Regione era interessata per quanto riguarda i seguenti punti:

(si riporta tal quale quanto ufficialmente richiesti dal gruppo FVO)

Sicurezza alimentare

- 1) modalità di supervisione ufficiale sugli impianti
- 2) commercio delle uova e tracciabilità
- 3) utilizzo di uova/ovoprodotti nel catering/ristorazione collettiva
- 4) eventuali limitazioni all'uso di uova/ovoprodotti nel catering/ristorazione collettiva per particolari categorie di consumatori sensibili
- 5) pratiche igieniche e formazione degli operatori nel catering/ristorazione collettiva per quanto attiene il pericolo di contaminazione di alimenti contenenti uova od ovoprodotti a causa di manualità antigigieniche

Focolai nell'uomo

- 1) evidenza del collegamento fra autorità mediche e veterinarie in caso di focolai di salmonellosi imputabili ad uova od ovoprodotti
- 2) elenco dei focolai di salmonellosi imputabili ad uova od ovoprodotti distinto per anno, a partire dal 2005 ad oggi con il dettaglio di:
 - a) data e località
 - b) numero di soggetti coinvolti
 - c) risultato dell'inchiesta epidemiologica (luogo di contaminazione – catering/scuola/ospedale/ristorante/casa di riposo), origine delle uova (nome ed indirizzo dell'azienda produttrice/numero di registrazione e sede del centro di imballaggio), etichettatura rinvenuta sulle confezioni di uova, azioni intraprese.

In Toscana gli Ispettori hanno visitato , nell'ambito del controllo della sicurezza alimentare un centro di produzione pasti per una mensa scolastica dislocato nella ASL 11 di Empoli e successivamente, nell'ambito del controllo della gestione dei focolai nell'uomo si sono recati nella sede del Dipartimento di Prevenzione della stessa ASL 11 dove hanno visionato

i dossier relativi alle indagini epidemiologiche effettuate nel periodo richiesto per focolai di salmonellosi imputabili ad uova ed ovoprodotti. Successivamente gli ispettori hanno visitato la sede della Regione Toscana – Direzione Generale Diritto alla Salute e Politiche di Solidarietà dove si è svolto un incontro durante il quale sono stati presentati le modalità di sorveglianza delle malattie trasmissibili secondo quanto previsto dalla legge e il sistema di sorveglianza speciale delle Tossinfezioni Alimentari implementato dalla Regione Toscana mediante la creazione del Ce.R.R.T.A. Sono stati inoltre presentati, secondo quanto richiesto, i focolai di salmonellosi imputabili ad uova ed ovoprodotti distinti per anno a partire dal 2005 con tutti i dettagli richiesti.

Si riportano le relazioni conclusive degli Ispettori per quanto riguarda la parte toscana della missione:

Indagini epidemiologiche*

In caso di focolaio di origine alimentare, la ASL del luogo da cui è partito il focolaio è responsabile per le indagini epidemiologiche relative al cibo (compreso campionamento e trasmissione dei campioni al laboratorio ufficiale pertinente) e agli animali probabilmente collegati al focolaio. In caso di focolaio, gli ispettori medici dei servizi di sanità pubblica della ASL pertinente devono avviare indagini epidemiologiche.

Il gruppo incaricato della missione ha potuto visionare nel corso delle visite relazioni sulle indagini concernenti diversi focolai di origine alimentare. **Nel corso di una visita alla ASL si è notato che le indagini epidemiologiche erano state avviate prontamente, che erano complete e coprivano tutti i dati necessari per la salute dell'uomo e la sicurezza alimentare.** Nel corso delle indagini sui focolai è apparsa buona la cooperazione tra la sanità pubblica e gli ispettori veterinari della ASL. **Tuttavia non sono state sempre fornite informazioni di feedback.**

Stabilimenti visitati durante la missione*

Catering

Il gruppo incaricato della missione ha visitato una cucina approvata dalla ASL per la preparazione e la distribuzione di prodotti alimentari alle scuole nonché per la fornitura di pasti agli impiegati comunali nel centro stesso. L'autorità competente ha informato il gruppo incaricato della missione che la frequenza dei controlli ufficiali nelle strutture di catering viene stabilita nelle "istruzioni operative regionali". La struttura visitata è stata inserita nella categoria di rischio di primo livello dal momento che preparava cibo soprattutto per scuole materne, asili nido e scuole primarie nonché per le persone più anziane. **Il gruppo incaricato della missione ha notato una buona applicazione in loco delle procedure miranti a ridurre al minimo il rischio di insorgenza di focolai di Salmonella.**

** traduzione CeRRTA*