

IL COLERA

L'ultimo caso di colera in Italia risale fortunatamente al lontano 1973, ma è una malattia sempre in agguato e di cui si sente spesso parlare soprattutto dopo calamità naturali che portano ad una contaminazione fecale, da parte di soggetti malati o portatori sani, delle acque e degli ambienti acquatici, da cui si ricava cibo.

L'agente eziologico responsabile di tale malattia sono i germi appartenenti al genere *Vibrio*, in particolare *Vibrio cholerae*, capaci di produrre, una volta ingeriti, a livello intestinale, una tossina che agisce sulle cellule intestinali richiamando una grande quantità di liquidi da tutto l'organismo.

I vibrioni hanno grandi capacità di resistere all'esterno, soprattutto in ambiente acquatico, anche in presenza di sale, ed è per questo che si ritrovano nell'acqua di mare e di conseguenze nel pesce ed in altri prodotti ittici come molluschi e crostacei che, se consumati crudi, risultano essere una potenziale fonte di contagio.



Nelle aree endemico-epidemiche possono essere pericolose anche le verdure crude, poiché possono venire irrigate o concimate con liquami.

Il Vibrione non è però in grado di moltiplicare nei cibi ed è necessaria una elevata carica batterica per causare la malattia poiché è sensibile all'acidità gastrica.

Il periodo di incubazione della malattia si aggira mediamente intorno ai 2-3 giorni e la sintomatologia compare improvvisamente con diarrea acquosa profusa, talvolta incoercibile, vomito, rapida disidratazione, ipotermia. Le feci da scure e acquose, assumono poi l'aspetto ad acqua di riso con un odore caratteristico. Se non si interviene con una adeguata terapia idratante la grave disidratazione può portare a shock e decesso (in questi casi la letalità può arrivare fino al 50%). Gli antibiotici possono abbreviare il decorso della malattia e ridurre l'intensità dei sintomi e sono utilizzati soprattutto per le forme più gravi o nei pazienti più a rischio, come gli anziani.

La contagiosità della malattia è dovuta all'eliminazione dei vibrioni attraverso le feci che può durare anche mesi dopo la guarigione clinica, e si può avere anche nei portatori sani di malattia.

La prevenzione si basa non solo sul rispetto delle normali pratiche igieniche (i vibrioni del colera sono particolarmente sensibili ai comuni detergenti e disinfettanti), ma anche attraverso un corretto smaltimento dei rifiuti e dei liquami e la possibilità di approvvigionarsi di acqua potabile, ma ovviamente anche sulle corrette ed adeguate modalità di conservazione, manipolazione e cottura dei prodotti ittici.



Esiste anche un vaccino che però sembra essere efficace in un 30-50% delle persone vaccinate.

Tra i vibrioni vanno anche nominati altri due agenti di malattia: *Vibrio vulnificus* (penetra

nell'organismo anche attraverso ferite della cute) ed il *Vibrio parahaemolyticus*. L'incidenza di queste patologie è maggiore in estate e all'inizio dell'autunno. Nel caso del *Vibrio parahaemolyticus* la sintomatologia (debolezza, vomito, diarrea, crampi addominali), compare 10-18 ore dall'ingestione dell'alimento contaminato ed è normalmente autolimitante in pochi giorni, a meno che non vengano colpiti soggetti immunocompromessi dove può causare una forma settica grave. Batterio tipico delle acque costiere ed oceaniche che rientra nella normale microflora di numerosi animali marini (gamberetti e granchi, molluschi e pesci). Tuttavia si tratta per lo più di ceppi non patogeni. Il microrganismo inoltre è rapidamente distrutto dalla temperatura, pertanto l'infezione si contrae solo in seguito al consumo di pesci, molluschi e crostacei poco cotti o crudi o contaminati successivamente alla cottura. I principali meccanismi di controllo sono quindi legati ad un corretto impiego delle temperature in quanto non è presente in acque con temperatura inferiore a 10°C ed una cottura dei cibi a 70 °C per 15 minuti (temperatura misurata al cuore del prodotto) assicura l'inattivazione del germe. La prevenzione si basa sulla conservazione dei prodotti ittici crudi a temperature inferiori ai +5°C, sulla cottura adeguata e sull'accurata pulizia di attrezzature ed utensili dopo la manipolazione dei prodotti crudi prima di quella dei cotti poiché è sensibile ai più comuni disinfettanti.



Vibrio vulnificus invece causa una patologia di tipo setticemico con febbre, lesioni cutanee dolorose, debolezza, crampi addominali, vomito e diarrea, con una mortalità del 40-60%. le lesioni cutanee possono simulare quelle di una gangrena gassosa. Ne sono responsabili della malattia le ostriche crude. La malattia compare da poche ore a qualche giorno l'ingestione del vibrione e va trattata con antibiotici e trattamenti locali delle lesioni.

Dott.ssa Martina Manneschi