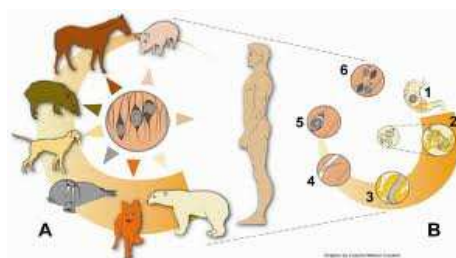


## TRICHINELLA E TRICHINELLOSI: QUALI RISCHI PER L'UOMO?

*Trichinella spiralis* è la specie responsabile delle infestazioni dovute soprattutto al consumo di carne equina infetta, soprattutto per animali e carni provenienti dall'estero. *Trichinella britovi* invece è il principale agente della trichinellosi silvestre in Italia ed è trasmessa all'uomo attraverso animali allevati allo stato brado e quindi in contatto con la fauna silvestre, o a causa di allevatori di suini che utilizzano le carcasse degli animali oggetto di attività venatoria (cinghiali o più di rado volpi) come alimento per i suini. Le due specie di *Trichinella* si differenziano in maniera sostanziale per la patogenicità per l'uomo: molto bassa per la *britovi* ed elevata per la *spiralis*.



Le larve dei parassiti del genere *Trichinella* si localizzano, incistandosi, nel tessuto muscolare striato dell'ospite, rappresentato principalmente da mammiferi selvatici (volpi, orsi, cinghiali) e domestici, in particolare i suini e gli equini, che si sono rivelati la principale fonte di infezione.. I muscoli striati maggiormente colpiti sono quelli con l'irrorazione sanguigna migliore, quindi diaframma, lingua, massetere, intercostali, laringe.

Negli animali colpiti comunque l'infestazione solitamente passa inosservata.



L'uomo si infetta mangiando carne contaminata e quindi ingerendo le cisti che nello stomaco vengono digerite, liberando le larve che migreranno nell'intestino e inizieranno un nuovo ciclo vitale. La migrazione delle larve può causare traumi al tessuto ospite, con nausea, vomito, sudorazione e diarrea, e i prodotti di scarto che espellono possono provocare una risposta immunitaria. La gravità dei sintomi dipende dalla carica infettante, dal ceppo di *Trichinella* coinvolto e dalla reattività dell'ospite.

La conseguente Trichinellosi è caratterizzata da febbre, dolore, deperimento. Sintomi patognomonici di malattia sono: emorragie lineari subungueali ed edema periorbitale. I primi sintomi possono apparire tra le 12 ore e i due giorni dopo l'ingestione di carne infetta. Dopo 10 giorni possono presentarsi dolore muscolare intenso, difficoltà respiratorie, diminuzione del battito cardiaco e della pressione sanguigna, danni cardiaci e diversi disordini nervosi, portando

perfino alla morte per infarto, complicazioni respiratorie o malfunzionamento renale.

In realtà le infezioni più lievi da *Trichinella* possono essere completamente asintomatiche e si stima che il 90-95% dei pazienti affetti da Trichinellosi lamenti sintomi di lieve entità: in tal caso, l'infezione tende a risolversi senza complicanze.

Per emettere diagnosi di Trichinellosi possono essere utilizzati test immunodiagnostici e biopsia muscolare.

Generalmente la malattia si manifesta con casi sporadici o con epidemie molto ben localizzate, e ne sono responsabili soprattutto i mammiferi selvatici la cui carne viene consumata in maniera scorretta.

Fondamentale nel controllo e nella prevenzione sono le procedure che vengono messe in atto sia durante l'allevamento e la macellazione industriale dei suini, che durante l'attività venatoria. Infatti i rischi maggiori si corrono nell'allevamento familiare dei suini e durante l'attività di caccia al cinghiale e conseguente consumo, che non seguono le procedure previste per garantire il consumo di carni non infette. Per questo anche le carni di suini allevati a livello familiare e di cinghiali, devono essere ufficialmente ispezionate attraverso l'esame del diaframma (al mattatoio ne viene regolarmente asportata una parte, a livello dei pilastri, per ogni animale macellato, che sarà poi esaminata in modo da avviare o meno al consumo la carcassa). La trasmissione all'uomo avviene solamente attraverso l'ingestione di carne contaminata che è stata scorrettamente preparata prima del consumo.



Durante l'allevamento dei maiali dovrebbe essere impedita l'ingestione di carne cruda di animali, anche ratti, che potrebbero essere stati infestati dal parassita. La terapia si avvale di farmaci antiparassitari (tiabendazolo, mebendazolo) per le fasi iniziali di malattia, mentre per la fase muscolare non esiste terapia adatta. In caso di miosite o miocardite severa si può ricorrere a cortisonici.

L'eliminazione delle larve e quindi il risanamento delle carni, si ottiene attraverso la completa cottura delle carni: sono sufficienti pochi minuti a +70°C (questo fa sì che la carne di cinghiale o di maiale sia più sicura, proprio perché sottoposta, soprattutto la prima, a processi di cottura lunghi e ad alte temperature) o mediante congelamento delle stesse a -15°C per almeno 30 giorni.

Importante è ricordarsi che salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne non assicurano l'uccisione del parassita!!

Dott.ssa Martina Manneschi