

## LA BRUCELLOSI, DA MALATTIA PROFESSIONALE A MALATTIA ALIMENTARE

La Brucellosi, detta anche *febbre ondulante* o *febbre maltese*, è una zoonosi di origine batterica, i cui principali agenti eziologici sono *Brucella melitensis*, *B. abortus*, *B. suis* e *B. canis*.

Pur essendo una malattia a denuncia obbligatoria i casi segnalati rappresentano di certo una sottostima della situazione reale poiché l'OMS stima che la reale incidenza sia 10-25 volte superiore a quella ufficiale.

Si tratta principalmente di una malattia professionale che colpisce soprattutto allevatori, veterinari, personale di laboratorio che si infettano per via inalatoria (le Brucelle sono in grado di sopravvivere nella polvere o nel letame) o per contatto, attraverso piccole ferite, con animali malati, ma in seguito all'ingestione di alimenti contaminati diventa un'importante malattia alimentare. I cibi più pericolosi sono il latte ed i latticini non pastorizzati provenienti da animali infetti, mentre la carne difficilmente viene coinvolta sia perché la cottura è in genere sufficiente ad eliminare il pericolo, sia perché la carica batterica è bassa. Possono essere veicolo di infezione anche verdure contaminate con urine e feci di animali infetti.

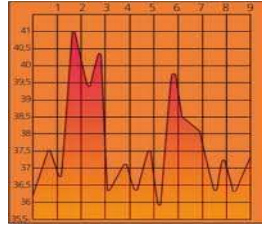


Pur essendo in grado di sopravvivere alle basse temperature, le Brucelle vengono uccise alle più comuni temperature di cottura (sono sufficienti +55°C per 1 ora, ma anche +60°C per 10-15 minuti o +72°C per 10 secondi). Per questo non solo la pastorizzazione è di per sé sufficiente a risanare il latte ma, nel caso di utilizzo di latte non pastorizzato, la semplice bollitura consente di risanarlo.



Le Brucelle penetrate nell'organismo si localizzano nelle cellule del sistema reticolo-endoteliale, in particolare nei linfonodi da dove, dopo essersi moltiplicate, vanno a colonizzare milza, midollo osseo, fegato e rene. La lisi delle Brucelle dovuta alla reazione antigene anticorpo provoca la liberazione di una endotossina responsabile della risposta febbrile.

La malattia compare all'improvviso dopo 2/4 settimane dall'esposizione con febbre alta ad andamento irregolare, ondulante, dolori, emicrania, debolezza. Sono tipici della malattia una sudorazione caratterizzata da un odore di paglia bagnata o stalla ed un cattivo sapore in bocca.



Talvolta può essere colpito il sistema nervoso centrale o può verificarsi una cronicizzazione con febbri ricorrenti, affaticamento, dolori articolari.

La diagnosi avviene per isolamento delle Brucelle principalmente da sangue, midollo osseo.

Se non adeguatamente curata (di solito sono terapie molto lunghe) la malattia può condurre a morte, e l'esito dipende dalle condizioni generali del soggetto che contrae l'infezione, dal tipo di batterio e dalla modalità di acquisizione della patologia.

Gli attuali criteri di allevamento e produzione zootecnica (vaccinazione del bestiame, pastorizzazione o sterilizzazione del latte e controlli sanitari anche sui suoi derivati), abbinati alla sensibilizzazione dei lavoratori a rischio (sterilizzazione del materiale contaminato e delle stalle, abbattimento degli animali infetti, uso di guanti ed altri presidi di protezione), hanno notevolmente diminuito l'incidenza della Brucellosi nel nostro Paese.



Per quanto riguarda la possibilità di contagio attraverso gli alimenti l'esclusione dal consumo umano del latte proveniente da animali positivi, la pastorizzazione del latte proveniente da animali negativi, appartenenti ad allevamenti positivi, e l'applicazione di misure di biosicurezza all'interno degli allevamenti positivi, hanno permesso di ottenere in Italia un notevole abbassamento del livello di infezione sia negli animali che nell'uomo.

Inoltre, nei Paesi dell'Unione Europea, c'è l'obbligo di controllare periodicamente tutti gli allevamenti bovini, bufalini ed ovi-caprini con un prelievo di sangue, e nel caso di positività, considerata l'alta infettività della malattia per l'uomo e gli altri animali, è previsto l'abbattimento obbligatorio degli animali positivi e della loro progenie. Inoltre la sorveglianza viene garantita anche tramite il controllo degli animali al mattatoio attraverso la visita *ante mortem* e l'ispezione *post mortem*, con eventuale isolamento in laboratorio di *Brucella* spp.

Dott.ssa Martina Manneschi