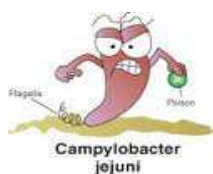


IL CAMPYLOBACTER: patogeno emergente ma non troppo

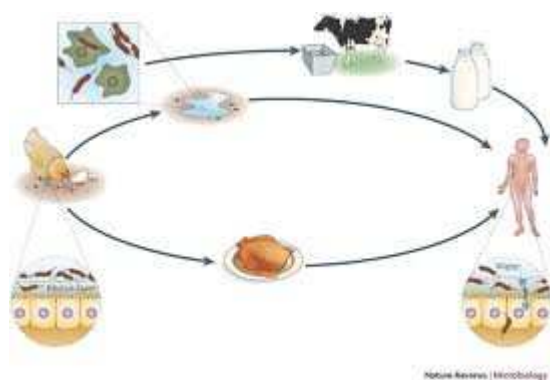
In Europa è stato stimato che il secondo agente responsabile di malattie alimentari, dopo la Salmonella spp. è il **Campylobacter** spp, in particolare C. jejuni e C. coli.



Il C. jejuni si ritrova soprattutto nelle carni avicole e nel bovino, mentre il C. coli nel suino. Negli animali il microrganismo vive senza causare alcuna malattia e viene normalmente eliminato attraverso le feci.

La contaminazione della carne avviene durante la macellazione, attraverso il contatto con il materiale fecale o tramite il contenuto intestinale degli animali in macellazione. La presenza sulle carcasse avicole è legata ad una contaminazione durante la spiumatura e soprattutto l'eviscerazione, ed è favorita dall'annidamento del germe nei pori beanti delle piume e dalla formazione di un biofilm protettivo. Il lavaggio della carne dopo la macellazione riduce il rischio di contaminazione, così come il congelamento dei prodotti alimentari.

La malattia si contrae sia per via diretta, tramite contatto con soggetti malati (sia umani che animali), che per via indiretta attraverso i cibi contaminati. I cibi maggiormente coinvolti sono le carni avicole e frutti di mare poco cotti, ma anche latte non adeguatamente trattato termicamente, ortaggi contaminati durante la loro preparazione, ed acqua non potabile.



Le stime parlano di 200.000 casi di Campylobacteriosi confermati in Europa nel 2009.

Alcuni recenti focolai si sono avuti: nel 2003 a Madrid con 81 casi legati a crema a base di latte contaminata da carne pollo con cross-contaminazione, e sempre nel 2003 in Norvegia con 105 casi legati al consumo di acqua non potabile, poi nel 2005 a Copenaghen dove 79 persone si sono contagiate in una mensa con l'insalata di pollo, e nel 2010 nel Regno Unito 24 casi attraverso i fegatini di pollo.

In Italia però sono pochissimi i casi umani confermati, anche se il batterio risulta essere comunque molto diffuso presso gli allevamenti, poiché quando lo si cerca lo si trova. Purtroppo però non esistono piani di monitoraggio obbligatori né negli animali né negli alimenti, per cui solo pochi laboratori, e saltuariamente, lo cercano; nelle statistiche ufficiali quindi Campylobacter risulta pressoché sconosciuto. Anche durante i casi di tossinfezione raramente viene ricercato, soprattutto perché avendo una sintomatologia quasi sovrapponibile, viene ricercata Salmonella.

Campylobacter è un batterio che vive bene a temperature superiori ai 30°C (la temperatura ottimale di crescita è di 42°C), ma resiste bene anche a temperature di

refrigerazione. E' però molto sensibile alle condizioni ambientali avverse, si inattiva rapidamente se esposto all'ossigeno e alla scarsa umidità ambientale. Inoltre aderisce male alle superfici di lavoro ed agli utensili.

L'incubazione della malattia è piuttosto breve, tra 2 e 7 giorni, e la sintomatologia, causata dalla produzione di potenti citotossine, è principalmente enterica con diarrea acquosa, talvolta sanguinolenta, e febbre, accompagnate da dolori addominali, mal di testa, nausea e/o vomito. In caso sia necessaria, la terapia sarà a base di antibiotici (in particolare eritromicina, tetraciclina e fluorochinoloni) e reidratazione.

Le forme extra-enteriche sono rare e vanno ad interessare principalmente articolazioni o sistema nervoso centrale.

La corretta applicazione delle temperature di cottura assicura la devitalizzazione del germe, così come la salagione, l'affumicatura o il sottovuoto.



Il mantenimento di un adeguato livello igienico durante la manipolazione degli alimenti, ponendo particolare attenzione alle contaminazioni crociate tra cibi crudi e cotti, nonché una rigorosa osservanza della catena del freddo, un adeguato utilizzo delle temperature di cottura, l'uso esclusivo di acqua potabile, risultano, anche in questo caso, i fattori fondamentali per una concreta prevenzione da questa malattia, solo apparentemente emergente.

Dott.ssa Martina Manneschi