

Antefatto

18/12/2012

Al reparto di Malattie Infettive dell'Ospedale di Lucca si presentano alcuni pazienti che riferiscono di aver consumato salsicce di cinghiale crude o poco cotte. Uno dei pazienti ha portato uno dei salumi consumati. Le persone che si presentano riferiscono di essere cacciatori appartenenti alla squadra di caccia al cinghiale del comune di Fosciandora o congiunti di cacciatori. Le salsicce sono state preparate per autoconsumo e mangiate in occasione di cene della squadra.

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012



dr. Ambrogio Pagani e dr. Daniele Rovai -
Azienda Usl 2 Lucca -
alimentisicuri@usl2.toscana.it

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012



Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012

Fase I

Rimozione delle cause di possibile propagazione della malattia

Il campione reperto viene inviato immediatamente alla sezione di Pisa dell'IZS Lazio e Toscana che lo stesso giorno (18 dicembre 2012) invia referto di positività per *Trichinella* spp con metodica di digestione artificiale.

Ricerche successive consentiranno di classificare la *Trichinella* come appartenente alla specie *Britovi*

La Unità Funzionale Sicurezza Alimentare della Azienda Usl 2 provvede a svolgere immediati accertamenti.

Si fa riferimento al Capo Squadra e al suo Vice. Si accerta che le salsicce sono state preparate con carne di cinghiale cacciato (70%) e carne di suino (30%) acquistata allo spaccio di un stabilimento di sezionamento della zona.

Si risale (tracciabilità interna dello stabilimento) all'origine delle carni di suino. Viene inviata comunicazione agli impianti che hanno macellato i suini le cui carni sono state in parte acquistate dalla Squadra di Caccia per raccogliere informazioni sulla provenienza dei soggetti facenti parte dei lotti (macellati non sottoposti a esame trichinoscopico in deroga?).

Viene data comunicazione (vie brevi ed e.mail) di quanto accaduto ai relativi servizi veterinari delle Asl della Regione Emilia Romagna, confinanti con il territorio di caccia della Squadra dove si sono registrati casi umani.

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012



Sempre il 18 dicembre 2012 viene inviato un comunicato stampa ai media locali (pubblicato il 19/12/2012).

“Il Dipartimento della Prevenzione della Azienda Usl 2 Lucca informa la cittadinanza sulla necessità di astenersi dal consumare carne di cinghiale cruda o poco cotta. Sono infatti stati accertati alcuni casi di Trichinella umana contratta a seguito di consumo di salsicce crude o poco cotte prodotte per autoconsumo a partire da carne di cinghiale regolarmente cacciato.

Le carni degli animali sospetti di infestazione da Trichinella sono state rintracciate.” Si ricorda che il consumo di carne cotta non presenta alcun rischio per i consumatori.

Per ulteriori informazioni su questa patologia consulta il sito www.xxxxxxx

Con disposizione inviata (19/12/2012) dal Direttore della UO Igiene Alimenti di o.a ai Capi Squadra di caccia al cinghiale della squadra coinvolta da casi umani e delle due squadre contigue si prevede l'obbligo di esame trichinoscopico per tutti gli animali cacciati e, contemporaneamente (19/12/2012), con atto ufficiale il blocco delle carni appartenenti ai cinghiali cacciati dall'inizio della stagione venatoria (01/11/2012).

Considerata la contemporaneità delle visite con concentramento delle carate dei suini macellati per autoconsumo Il Direttore della UO Igiene degli alimenti di o.a ordina (20/12/2013) ai veterinari della UF SA di procedere ad esame trichinoscopico per tutti i suini presentati (sospensione del controllo a campione).

Fase II

Raccolta dei dati utili per risalire alle cause dei casi umani.

Una volta rimosse le cause di possibili ulteriori immissione nella filiera alimentare di carni infestate si procede alla raccolta di tutti gli elementi utili per individuare l'evento o gli eventi che hanno causato i casi umani.

Le squadre di caccia in regione Toscana sono inquadrate negli Ambiti Territoriali Caccia (ATC).

Il capo-squadra deve registrare sul registro delle battute di caccia almeno i seguenti elementi:

- Data della battuta
- Località dove viene effettuata la battuta e le eventuali catture
- Cacciatori partecipanti alla battuta
- Numero e classificazione dei soggetti cacciati per ogni battuta.

Viene richiesto al capo-squadra di
esibire il registro della stagione 2012-
2013.

Sulla base dei dati riportati sul
registro si rileva che:

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012

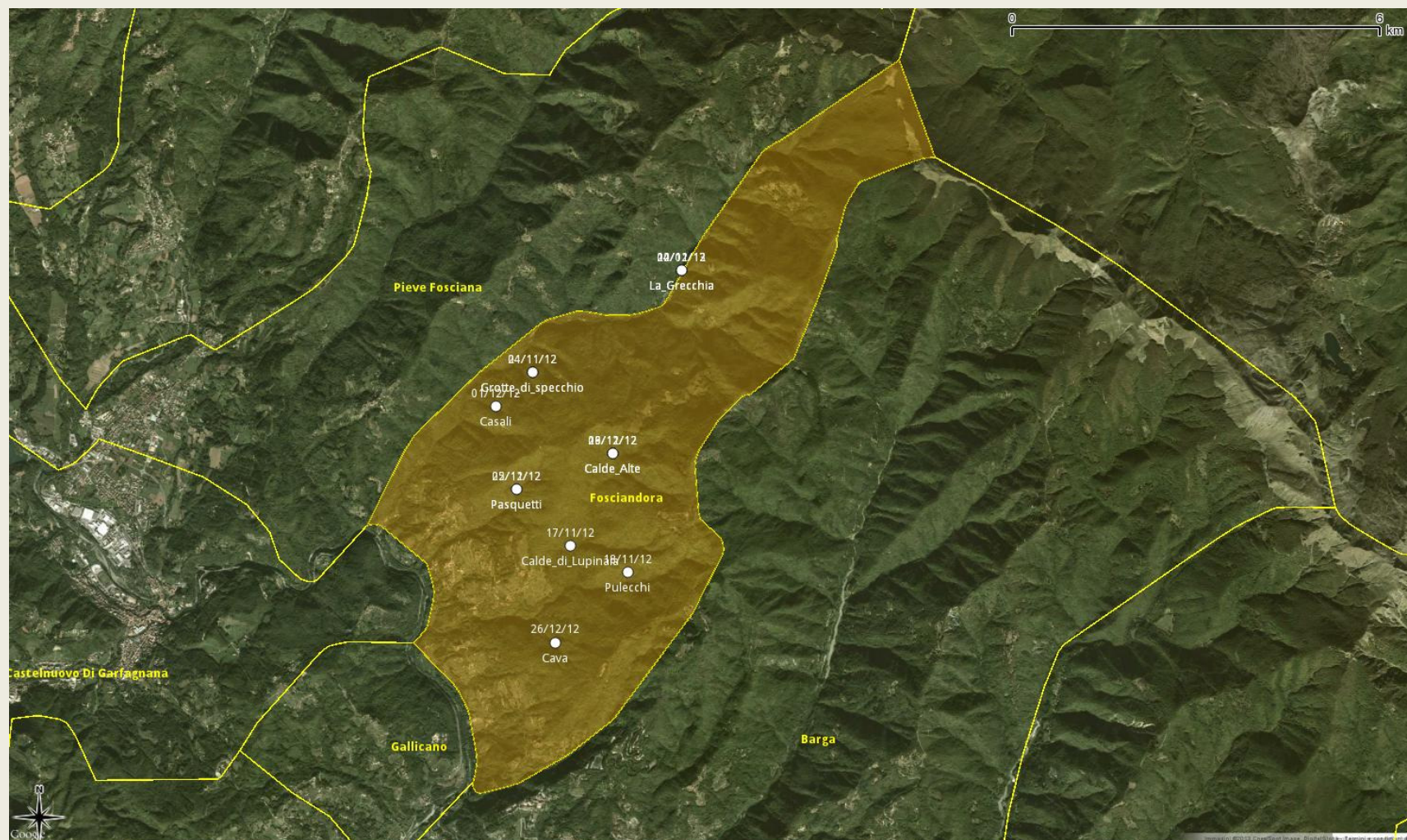
 Sesso e taglia	età anni	01/nov	03/nov	10/nov	17/nov	18/nov	24/nov	25/nov	01/dic	02/dic	16/dic	24/dic	26/dic	29/dic	02/gen	totale cat.
M < 70 kg	< 1	4		2	1	3		1		1	1					13
M > 70 kg	< 1															
M < 70 kg	>1 < 2		1		1		2									4
M < 70 kg	> 2			1				1								2
M > 70 kg	> 2	1	3		1	3		1								9
F < 70 kg	< 1	2		3	2	2		1								10
F > 70 kg	< 1															
F < 70 kg	>1 < 2		1			2										3
F > 70 kg	>1 < 2															
F < 70 kg	> 2	1	4	1	2				1	1						10
F > 70 kg	> 2					1					1					2
												4	5	1	1	11
	Tot x battuta	8	9	7	7	11	2	4	1	2	2	4	5	1	1	64

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012

Si procede a georeferenziazione dei siti di cattura. Il Capo-Squadra collabora indicando i punti su google earth.

Viene allestita la relativa cartografia.

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre 2012



In data 15/01/2013 si tiene una riunione presso la regione Toscana con la partecipazione dell'ISS, Ministero della Salute, IZS Lazio e Toscana, il Responsabile regionale del settore, la Asl 2.

Si conviene che i provvedimenti adottati dalla Asl 2 sono sufficienti e si prendono accordi per la esecuzione di ricerca nelle carni dei cinghiali cacciati poste in blocco.

Il campionamento viene effettuato a cura della Asl 2 e coinvolge le carni degli animali abbattuti in data: 1/11 – 3/11- 10/11 – 17/11.

La raccolta dei campioni distinti per
battuta è resa possibile da due eventi:

I Capo della Squadra ha partecipato a tutte
le battute (rilevazione dal registro di
caccia)

il Capo della Squadra ha conservato in
congelatore le carni che vengono divise tra
i partecipanti per data di cattura con
etichetta su ciascun pacco

Le criticità della fase di campionamento sono collegate a due fattori:

- i pacchi di carne datati non contengono con certezza pezzi di tutti gli animali catturati data l'abitudine di spartire tra i partecipanti, per quanto possibile, in modo omogeneo i tagli dei diversi animali (polpa e tagli meno pregiati);
- le parti anatomiche presenti nei pacchi non possono con certezza essere ricondotte ai punti classici di reperi per la ricerca delle larve.

In fase di campionamento si apprende che le salsicce sono state preparate in due distinte occasioni con carni fresche di animali catturati il 1° novembre e con carni fresche di soggetti catturati il 10 novembre.

Nella seconda preparazione sono state utilizzate anche carni, della prima cattura.

I campioni, suddivisi per data di cattura, sono inviati alla sezione di Pisa dell' IZS.

Risulta positivo solo quello relativo al 1° novembre.

Nel frattempo sono pervenute comunicazioni dai servizi veterinari competenti sugli impianti di macellazione dei suini le cui carni sono state utilizzate per la preparazione delle salsicce.

Tutti i suini sono stati sottoposti a esame trichinoscopico.

I dati raccolti e i risultati analitici consentono di determinare che la causa della infestazione è ascrivibile con certezza ad uno o più dei soggetti catturati il 1° novembre in località Grotte di Specchio - Fosciandora.

La trichinella è identificata come una Britovi.

Fase III

Ulteriori accertamenti

Dietro suggerimento del dr. Edoardo Pozio dell'ISS si procede a prelevare un campione di sangue a 15 cani impiegati dalla squadra di caccia al cinghiale coinvolta dai casi umani.

In 4 soggetti è determinata la presenza di anticorpi per Trichinella.

Fase IV

Informazione alle Squadre di Caccia

In occasione dell'avvio del programma regionale per il conseguimento della qualifica di territorio regionale indenne da trichinella (2006) erano stati effettuati incontri con tutti i capi-squadra del territorio di competenza finalizzati a:

- addestrare al prelievo dei campioni utili alla effettuazione dell'esame trichinoscopico sui soggetti cacciati (prima massivo poi progressivamente ridotti numericamente)
- informare sulla trichinella e sulle buone pratiche cui attenersi per eliminare il rischio di contrarre la patologia
- a seguito dell'episodio accaduto si è ritenuto necessario predisporre ulteriore materiale illustrativo per ottenere maggiore consapevolezza da parte dei cacciatori (vedi depliant)[depliant1.pdf](#);

Considerazioni finali

L'episodio accaduto ha clamorosamente rivelato la presenza sia pure sporadica di *Trichinella* nella popolazione dei cinghiali della zona Appenninica della provincia di Lucca.

Le misure di controllo diretto (esame Trichinoscopico) non possono essere sostituite da altre forme di contrasto (formazione, educazione, persuasione) anche in considerazione dei danni per la salute pubblica conseguenti ad un consumo, come nel caso descritto, di limitati quantitativi di carne.

L'opera di informazione sulle buone pratiche della caccia (distruzione visceri) raccolta e distruzione delle carcasse di qualunque animale morto avvistato e sulle buone pratiche alimentari (consumo di carne cotta) non può essere mai data per conclusa.

Lo studio sierologico della popolazione di cani utilizzati per la caccia al cinghiale potrebbe fornire interessanti informazioni sulla diffusione della malattia.

Le ordinarie misure di polizia veterinaria consentono di contenere i danni successivi alla individuazione della infestazione umana purchè siano estremamente tempestivi gli interventi di raccolta dell'anamnesi sui pazienti e disponibili campioni “qualificati” degli alimenti sospetti di esser causa di infestazione.

La conoscenza della normativa e dei criteri cui si devono attenere gli esercenti l'attività venatoria è stata essenziale per ridurre i tempi di indagine e messa in sicurezza.

Misure di polizia veterinaria messe in atto in occasione di un episodio di Trichinellosi umana in provincia di Lucca Dicembre
2012

Grazie per l'attenzione.