

REGIONE
TOSCANA



CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE
SULLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
Ce.R.R.T.A.



Servizio
Sanitario
della
Toscana

BOLLETTINO Ce.R.R.T.A. 1/2016

Un caso di SEU in Toscana correlato al consumo di un formaggio rumeno legato ad un focolaio in Romania

Un patogeno emergente: *Opistorchis felinus*



Un caso di SEU in Toscana correlato al consumo di formaggio rumeno legato ad un focolaio in Romania

Nel Marzo di quest'anno è giunta alla Igiene e Sanità Pubblica della USL Toscana centro dall'Ospedale Pediatrico Meyer una notifica di un caso di Sindrome Emolitico Uremica in un bambino di 14 mesi ricoverato presso la struttura ospedaliera.

Da quanto riferito dal padre nelle prime interviste il piccolo aveva consumato un formaggio rumeno prodotto dalla Ditta BRADET ed i cui prodotti caseari avevano provocato numerosi casi di SEU in Romania legati a E.coli VTEC O:26 H:11.



E' prontamente partita l'inchiesta epidemiologica e sugli alimenti coinvolti. I Tecnici della Prevenzione della ex ASL 10 (nel cui territorio era presente il negozio di prodotti rumeni dove era stato acquistato il formaggio) e della ex ASL 3 (nel cui territorio era localizzato il rivenditore di prodotti rumeni) hanno nel complesso prelevato 16 campioni, sia reperti che campioni ufficiali, che sono stati analizzati dall'Istituto Zooprofilattico di Lazio e Toscana nella sede di Roma per la ricerca in PCR dei geni per le tossine SXT1, SXT2 e eae.

In particolare si è cercato campioni del formaggio consumato dal bambino, Branza de Bourduf, un formaggio semifresco conservato in reticella. Sono stati prelevati 5 campioni di questo formaggio e tre sono risultati positivi per Escherichia coli VTEC O:26 e due con presunta presenza. Negli stessi campioni sono stati ritrovati altri ceppi di E. coli patogeni mentre tutti gli altri formaggi campionati e prodotti dalla stessa Ditta rumena non hanno rilevato la presenza di E.coli

Lo stesso risultato si è avuto dall'analisi delle feci della madre del bambino, che non ha avuto alcun sintomo, ma che è risultata positiva per lo stesso sierotipo di E.coli.



Per saperne di più;

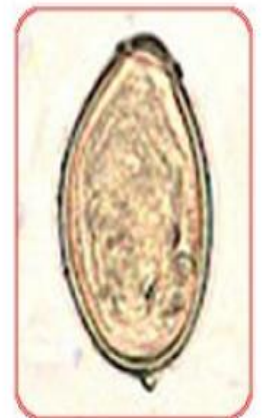
[Valutazione rapida e congiunta EFSA-ECDC del focolaio infettivo plurinazionale di Escherichia coli produttore della tossina Shiga associato a sindrome emolitico-uremica \(SEU\) in Romania e Italia](#)

Un patogeno emergente: Opistorchis felineus

Cos'è la opistorchiasi ? Anche nota come distomatosi epatobiliare, la opistorchiasi è un'infezione alimentare che colpisce le vie biliari, dovuta al trematode **Opistorchis** (verme piatto lungo circa 8-10 mm) di cui esistono due specie patogene per l'uomo: **O. felineus** (presente in Europa e in Asia, specie nei Paesi ex URSS) e **O. viverrini** (endemico nel sud-est asiatico, in particolare Thailandia). A differenza degli altri trematodi, è il verme adulto, e non le uova, a causare la patologia. Il parassita necessita di tre ospiti per compiere il suo ciclo di vita: due ospiti intermedi (lumaca e pesce d'acqua dolce) e un ospite definitivo (animali domestici). L'uomo funge solo da ospite occasionale e si infesta **ingerendo pesci di acqua dolce crudi o poco cotti contenenti larve incistate**.

Epidemiologia nel mondo e in Italia L'opistorchiasi è un'infezione ubiquitaria che colpisce soprattutto le regioni del Sud-Est Asiatico. Per quanto riguarda l'Italia, *O. felineus* fu descritto per la prima volta nel XIX° secolo in gatti e cani, ma fino al 2003 non si erano registrati casi di infezione umana; nel nostro Paese è stato trovato infetto solo il **pescce tinca**, spesso servito nei ristoranti come filetto di coregone.

A seguito di un focolaio di opistorchiasi, sono state effettuate indagini sul lago di Bolsena e di Bracciano dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regionale nel triennio 2007-2010; le analisi hanno mostrato un alto tasso di infezione nella tinca (**> 80% dei pesci testati**). Inoltre, la sorveglianza epidemiologica sui gatti randagi della zona, ha rilevato che *O. felineus* era presente nelle loro feci con una prevalenza di infezione variabile dal 23% al 40% circa.



Aspetti clinici L'infezione può decorrere in modo del tutto asintomatico, oppure, dopo un periodo di incubazione di 14-21 giorni, dare origine ad una sintomatologia caratterizzata da dispepsia, dolore addominale, diarrea o stipsi. In rari casi possono verificarsi colangite e colecistite con febbre elevata, dolori tipo colica ed episodi di ittero ostruttivo.

Alcuni episodi epidemici: Due pazienti, osservati nel **2003**, riferivano il recente consumo presso un ristorante del Lago Trasimeno di tinca marinata.

Nel **2006**, **8** soggetti, nei quali era stata posta diagnosi di opistorchiasi, avevano pranzato, circa 2 mesi prima, in un ristorante dell'Isola Maggiore del Lago Trasimeno che includeva, nel tipico menù culinario, carpaccio di tinca, carpa e persico marinati a freddo.

Agli inizi di **dicembre 2009**, a Bomarzo, in una cena di presentazione del programma della 7°edizione di "TUSCIA DELIZIOSA", era stato servito carpaccio di tinca; 31 dei 44 soggetti che avevano consumato carpaccio risultarono infestati

Il prodotto, che è stato fornito da un commerciante di Bolzano, sarebbe stato pescato sul lago di Bolsena

Maxi intossicazione da tinca viterbese

Dopo una cena in un ristorante della Val d'Aosta in 36 all'ospedale

«Nel lago di Bolsena il 74% degli esemplari è infetto e molti di quelli presenti sui mercati ittici del nord Italia provengono da lì»

Tinca viterbese, un pericolo per l'Italia intera

La tinca cruda no e poi no

2011 - 76 casi a seguito di consumo in un ristorante sulle sponde del Lago di Bolsena di tinca marinata spacciata per coregone.

Misure di prevenzione e controllo: **cottura prolungata di tutti i tipi di pesce d'acqua dolce.** Le tinche possono essere consumate adeguatamente cotte (temperatura interna di almeno 60°C), oppure dopo opportuno congelamento (-10°C per almeno 5 giorni). Anche il pesce affumicato o in salamoia può contenere le larve infettanti. Al fine di ridurre la prevalenza di questa patologia, oltre all'educazione sanitaria della popolazione riguardante l'ingestione di pesce crudo (in particolare nelle zone endemiche) e all'osservazione delle modalità di preparazione e conservazione del prodotto ittico, è necessario eseguire lo smaltimento igienico delle feci, onde evitare fonti di contaminazione del pesce. È necessario proibire, inoltre, l'immissione dei liquami e delle feci degli animali negli specchi d'acqua chiusi (laghi, stagni). A livello internazionale è necessario effettuare il controllo dei pesci e dei prodotti ittici importati dalle aree endemiche.

In Italia l'opistorchiasi è soggetta a notifica secondo le modalità di classe V SIMI.

(da Regione Veneto - Centro di Riferimento Regionale Vaccinazioni Internazionali - Newsletter 2-2011)

Link utili :

[Opistorchiasi autoctona al Lago Trasimeno \(Perugia\): descrizione di due episodi epidemici da Opistorchis felineus e problematiche diagnostiche differenziali](#)

[Human illness caused by Opistorchis felineus flukes, Italy](#)

[Opistorchiasi](#)