

Che cos'è la zoonosi?

Mondoanimale - Quando l'animale si ammala, l'essere umano non sempre ne è immune

/ 02.01.2018
di Maria Grazia Buletti

Spesso gli animali si ammalano senza manifestare i sintomi della loro patologia e possono contagiare l'essere umano per mezzo delle derrate alimentari. Stiamo parlando di zoonosi: un gruppo di malattie che l'animale può trasmettere all'uomo (e viceversa) principalmente attraverso alimenti contaminati. È dunque fondamentale esercitare una stretta sorveglianza delle zoonosi negli animali, nell'uomo e nelle derrate alimentari, in modo da scongiurarne l'insorgenza e le relative conseguenze. Per questo, l'Ufficio federale sicurezza alimentare e veterinaria (Usav) pubblica annualmente i risultati relativi a tale sorveglianza, come pure quelli dei focolai di malattie provocate da derrate alimentari.

Le zoonosi sono dunque al centro dell'attenzione dell'Usav e la loro fluttuazione è pubblicata ogni anno nel Rapporto sulla sorveglianza delle epizoozie e delle zoonosi. Inoltre, un esaustivo rapporto svizzero sul tema viene redatto per l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) la quale, sulla base dei rapporti di tutti i Paesi UE e della Svizzera, redige ogni anno «*The European Union supary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks*». Si tratta di risultati statistici che consentono di valutare la posizione della Confederazione per rapporto a quella degli altri Paesi europei.

Le principali zoonosi monitorate sono campilobatteriosi e salmonellosi, listeriosi, trichinellosi, tubercolosi, brucellosi ed echinococcosi. Dai dati Usav del 2016 si può dedurre che in Svizzera le prime due sono quelle riscontrate più di frequente nell'uomo: la campilobatteriosi con 7688 casi e la salmonellosi con 1375 persone che l'hanno contratta, «principalmente attraverso derrate alimentari di origine animale contaminate». «La campilobatteriosi può colpire quasi tutti i nostri animali da reddito che generalmente non ne manifestano i sintomi, e può essere trasmessa all'essere umano attraverso gli alimenti», spiega l'Usav che indica pollame, uccelli selvatici, animali da compagnia come cani e gatti, animali da reddito (bovini, ovini, caprini e suini), roditori e infine l'uomo stesso come possibili veicoli di trasmissione. E conferma che: «Seppur diffusa in tutto il mondo, la campilobatteriosi si manifesta generalmente senza sintomi, mentre nei giovani animali possono apparire disturbi generali e infiammazioni dell'intestino».

Per fermarne la diffusione si consiglia di creare gradualmente effettivi di pollame (in cui il tasso di contagio risulta essere particolarmente elevato) privi di agenti patogeni: «In questo ambito sono prioritari i provvedimenti igienici che evitano l'infezione del pollame, mentre l'obiettivo delle contromisure non è la protezione degli animali, dato che per questi la malattia è quasi sempre inoffensiva, ma quello di impedirne la trasmissione all'essere umano, per il quale il pericolo è costituito dalle carcasse infette che possono portare a un'infezione alimentare». «Nell'uomo la malattia causa dolori addominali, diarrea acquosa o emorragica, aumento della temperatura

corporea e talvolta anche vomito e febbre alta» e le *Regole di igiene nella preparazione degli alimenti* sono indicate come «la chiave da seguire per evitare il contagio».

Di fatto, il consumo di alimenti igienicamente sicuri è una condizione fondamentale per mantenersi in buona salute. Per poter mangiare in tutta sicurezza i cibi che portiamo in tavola, è dunque opportuno adottare alcune semplici precauzioni igieniche in fase di conservazione e preparazione. A questo proposito, l'Usav mette in guardia nei confronti di derrate crude («Derrate alimentari crude come la carne, il pollame, le uova, il pesce o i frutti di mare possono essere contaminate da germi patogeni. Se gli alimenti non sono conservati e preparati correttamente, questi germi possono essere trasmessi all'essere umano e provocare malattie gastrointestinali»); L'Usav consiglia quindi una cottura adeguata («La cottura a bassa temperatura favorisce la sopravvivenza dei germi patogeni presenti nelle derrate alimentari, segnatamente nel pollame e nella carne macinata») e invita a separare gli alimenti correttamente («I germi patogeni contenuti nelle derrate alimentari crude possono facilmente diffondersi ad altri alimenti»); inoltre, auspica la massima pulizia («Le mani, i taglieri, gli utensili e gli strofinacci da cucina sono tra i veicoli di trasmissione dei germi patogeni»), e infine rende attenti su una corretta conservazione degli alimenti («La conservazione a temperatura ambiente favorisce la moltiplicazione dei germi patogeni presenti nelle derrate alimentari»).

E veniamo agli agenti patogeni della salmonellosi: «Sono batteri che colpiscono uomo, mammiferi, uccelli, rettili e anfibi, mentre i carnivori sono meno recettivi. La malattia si manifesta con sintomi che differiscono secondo la specie animale, l'età, lo stato immunitario e la virulenza dell'agente patogeno». Nell'uomo l'infezione da salmonella si manifesta con infiammazione intestinale, diarrea improvvisa, nausea, vomito, febbre, mal di testa e dolori addominali, mentre le raccomandazioni di prevenzione sono le stesse già descritte, a cui aggiungere un'accortezza che riguarda i viaggiatori per i quali il rischio di contrarre numerose zoonosi può aumentare secondo alcune mete turistiche molto frequentate o in Paesi con standard igienici carenti.

Ad ogni modo, l'Usav sorveglia attentamente queste zoonosi attraverso programmi specifici e per alcune di loro sono raccolti dati a ogni livello della produzione di derrate alimentari: «Vale a dire: dall'animale al prodotto reperibile nei supermercati». Per le altre, si applica solo una sorveglianza passiva basata sui casi segnalati e l'Ufficio federale della salute pubblica (Ufsp) è responsabile della raccolta dei dati relativi all'uomo.