

## COME DIFENDERSI ?

Il riscontro di animali positivi in territorio lucchese conferma l'importanza di proseguire i controlli per la ricerca di *Trichinella spp.* in modo sistematico e capillare nelle carni di tutti i suidi selvatici cacciati o abbattuti. In caso di positività è necessaria la rapida rintracciabilità del capo infestato a tutela della salute del cacciatore e degli utilizzatori delle carni. E' importantissimo, nel caso di più animali cacciati e lavorati contemporaneamente, mantenere un'efficace tracciabilità dei singoli animali, evitando di mescolare le carni di più capi. Ciò consentirà in caso di positività di eliminare le carni dell'animale risultato infestato.

AL CACCIATORE  
SI RACCOMANDA SEMPRE DI:

- identificare il capo abbattuto (fascetta inamovibile ed univoca)
- utilizzare guanti monouso
- lavorare separatamente i vari capi
- lavare e disinfettare i coltelli fra un capo e l'altro
- identificare i sacchetti utilizzati per riporre le carni sezionate con un riferimento univoco alla carcassa (es. numero di fascetta, numero progressivo) oppure depositare i vari animali in frigoriferi o scomparti nettamente separati.

LO SAPEVI CHE...

E' vietato a chiunque commerciare fauna selvatica morta non proveniente da allevamenti per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico

## COME DIFENDERSI ?

Il **consumatore** deve acquistare le carni presso il proprio rivenditore di fiducia, che, approvvigionandosi da macelli riconosciuti, è in grado di garantire che gli animali sono stati sottoposti all'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* prima dell'immissione in commercio. Nel caso di cessione da parte dei cacciatori di piccole quantità di carni di cinghiale direttamente al consumatore finale, è bene assicurarsi che gli animali di provenienza siano stati sottoposti all'analisi per la ricerca del parassita. **È buona regola comunque consumare la carne di selvaggina sempre ben cotta! (65 C° per almeno 1 minuto).** La salagione, la stagionatura così come il congelamento non sono metodi sicuri di prevenzione.

- Il tuo Medico di famiglia
- Il Veterinario dei tuoi animali
- I Veterinari dell'ASL 5 Spezzino o dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

PER ULTERIORI  
INFORMAZIONI:

ASL 5 Spezzino – Dipartimento di Prevenzione  
S.C. Sicurezza Alimentare  
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA  
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40  
[sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it](mailto:sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it)

Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta  
S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS  
Centro di Referenza Nazionale  
per le malattie degli animali selvatici  
Località Amérique 7G, 11020 Quart  
Tel + 39 0165 238558 – Fax +39 0165 236775



ASL 5 SPEZZINO  
DIPARTIMENTO  
DI PREVENZIONE  
S. C. SICUREZZA ALIMENTARE

CONTROLLI SANITARI  
SEMPRE ATTUALI

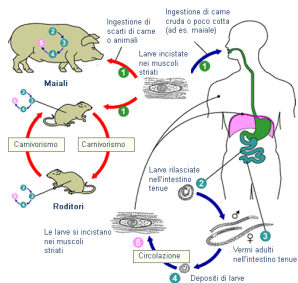
## TRICHINELLOSI

RISCHIO SANITARIO ANCORA PRESENTE



## CHE COSA E' LA TRICHINELLOSI?

La Trichinellosi è una malattia parassitaria sostenuta da un nematode [verme tondo] del genere *Trichinella* in grado di infestare mammiferi, uccelli e rettili, soprattutto se animali carnivori o onnivori (volpe, lupo, faina, cane, gatto, maiale, cinghiale e equino). Il contagio per gli animali e l'uomo avviene per via orale **tramite l'ingestione di carni infestate crude o poco cotte**. Il ciclo vitale di *Trichinella spp.* nell'ospite parassitato è caratterizzato da due fasi: una gastroenterica ed una muscolare. Dopo assunzione della carne infestata, le larve di *Trichinella* si liberano dal tessuto muscolare grazie all'azione dei succhi gastrici per poi raggiungere lo stadio adulto a livello dell'intestino tenue entro le 48 ore. Le femmine adulte, dopo l'accoppiamento, depositano subito nuove larve nella mucosa intestinale e tramite il circolo sanguigno e linfatico migrano nella muscolatura striata (in particolare il muscolo diaframma e i muscoli masseteri) dove penetrano attivamente nelle cellule muscolari dando luogo alla formazione di cisti.



Il processo si completa in 7 settimane dopodiché le larve, comunque capaci di rimanere vitali anche per diversi anni, risultano infestanti per un altro ospite. Il ciclo riprende quando le larve incistate nella carne vengono ingerite da un altro animale carnivoro o dall'uomo

## COME SI TRASMETTE?

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare. Il periodo di incubazione prima della comparsa dei sintomi tipici (ascrivibili all'incistamento delle larve nei tessuti muscolari) è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti.

La presenza del parassita nelle carni degli animali domestici e/o selvatici non provoca necessariamente malattia nell'uomo: infezioni da *Trichinella spp.* dipendono da fattori diversi (numero di larve, conservazione delle carni, ecc.) e sono spesso correlate a pratiche alimentari e culinarie locali, come ad esempio il consumo di piatti a base di carne di selvaggina cruda o poco cotta o al consumo di insaccati crudi.

## COME SI MANIFESTA NELL'UOMO?

I sintomi clinici sono molto variabili, da inapparenti a particolarmente gravi, come nei casi di miocardite parassitaria con possibile decesso per sindrome infartuale. La sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea, dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre.

Esistono diverse specie di *Trichinella* in natura, ognuna con un ospite preferenziale. Per quanto riguarda l'Italia la specie maggiormente implicata nei focolai di malattia nell'uomo ed endemica sul territorio è *Trichinella britovi* sostenuta da un ciclo silvestre e capace di infestare diversi animali selvatici (volpe, lupo, tasso, faina, martora, cinghiale e roditori).

La Regione Liguria dal 2006 ad oggi ha effettuato 60.000 esami trichinoscopici senza trovare positività

## COME SI RICERCA NELL'UOMO?

Il sospetto diagnostico può essere suggerito dalla presenza di marcata eosinofilia (fino al 70%), leucocitosi, aumento degli enzimi muscolari (Cpk) anche se la conferma avviene solo attraverso esami sierologici specifici, o eseguendo una biopsia muscolare per l'evidenziazione microscopica delle larve di *Trichinella spp.*

## COME SI RICERCA NEGLI ANIMALI?

La normativa vigente (Reg. CE 2075/05) prevede l'obbligo dell'esame trichinoscopico sulle carni di equini e suidi macellati in macelli riconosciuti o a domicilio, per uso privato. In Liguria, in base alla valutazione del rischio effettuata a seguito dell'assenza di capi positivi e di una favorevole situazione epidemiologica negli ospiti di mantenimento o "reservoir" (Es. Volpe), non è obbligatorio che tutti i cinghiali cacciati o abbattuti siano sottoposti alle analisi per la ricerca di *Trichinella spp.* Il prelievo di campioni di muscolo (generalmente il diaframma) dagli animali sensibili alla Trichinellosi è effettuato al macello dai Veterinari della SC Sicurezza Alimentare della ASL 5 Spezzino e l'analisi è eseguita dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

## DOVE E QUANDO E' COMPARSA?

I consumatori della nostra Regione possono continuare a consumare carne in tutta tranquillità, ma devono porre particolare attenzione alle carni di selvaggina cacciata, soprattutto alla carne di cinghiale che grazie ad una florida attività venatoria arriva facilmente sulla loro tavola.