

## QUESTIONARIO RISCHIO ALIMENTARE IN GRAVIDANZA

### 1. Alimento: **Prodotti ittici affumicati**

#### *Elementi scientifici di riferimento*

I pesci filettati (in particolare il salmone ma anche trote, tonno, ecc...) sottoposti a trattamenti di affumicatura e quindi consumati senza cottura risultano essere contaminati da *L. monocytogenes* nel 14% dei campioni; si consideri inoltre che:

- i sierotipi isolati dai prodotti ittici sono diversi da quelli isolati dall'uomo; viene riportato un unico episodio epidemico legato al consumo di trota affumicata nello stato di New York;
- i lavori in cui sono state effettuate indagini quantitative riportano valori raramente superiori a 100 Unità Formanti Colonia/g a fronte delle almeno 1000 UFC/g (alcuni autori parlano di 10.000 UFC/g) che la comunità scientifica ritiene necessari per l'insorgere di infezioni.

**Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:**

---



---



---

**Quale rischio attribuirebbe a questa tipologia di prodotto?**

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

### 2. Alimento: **Prodotti ittici freschi e congelati**

#### *Elementi scientifici di riferimento*

Alcuni pesci di grandi dimensioni (per esempio il tonno, il palombo, il pesce spada...) e quelli pescati in alcune aree possono con una certa frequenza contenere mercurio (concentrazioni anche superiori a 1 mg di hg / kg di pesce); inoltre i pesci di allevamento (branzini e orate) evidenziano concentrazioni di PCB (policlorobifenili) superiori di 3-4 volte i limiti individuati dalla comunità scientifica per gli stessi esemplari pescati. Entrambe le sostanze tendono ad accumularsi nell'organismo materno e a passare al feto con un tropismo spiccato per il sistema nervoso. In casi estremi (sindrome di Minamata in Giappone ma anche episodi descritti in alcune aree del Sud Italia) si può arrivare a disturbi neurologici o a malformazioni nel feto. D'altra parte, dal punto di vista nutrizionale, il pesce contiene nutrienti (acidi grassi polinsaturi) molto importanti sia per la madre sia per lo sviluppo del feto e alcuni autori ne consigliano il consumo in gravidanza. Alcune agenzie internazionali consigliano un consumo moderato già nelle fasi precedenti l'insorgere della gravidanza con l'indicazione di consumare in prevalenza pesci di piccole dimensioni (pesce azzurro).

**Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:**

---



---



---

### Quale rischio attribuirebbe a questa tipologia di prodotto?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

### 3. Alimento: **Formaggi molli e semimolli con muffe**

Formattato

#### *Elementi scientifici di riferimento*

I formaggi con stagionature brevi caratterizzati dalla presenza di muffe sulla superficie e/o nella pasta (camembert, brie, gorgonzola, ecc.) risultano frequentemente contaminati da *L. monocytogenes* con la presenza di un elevato numero di microrganismi (es. formaggi spalmabili da  $1 \times 10^3$  a  $1 \times 10^5$ ); la pericolosità di tale contaminazione è supportata dal riscontro di un gran numero di casi clinici legati al consumo di questi alimenti.

#### Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:

---

---

---

### Quale rischio attribuirebbe a questa tipologia di prodotto?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

### 4. Alimento: **salami, salsicce, carni salate**

#### *Toxoplasmosi - Elementi scientifici di riferimento*

I dati riportati in bibliografia, relativi ai casi di Toxoplasmosi umana contratta da alimenti, mostrano come l'ingestione di salami e salsicce fresche a base di carne suina possa rappresentare uno dei maggiori veicoli di infezione per le donne sieronegative a *Toxoplasma*. Lavori recenti di autori inglesi hanno evidenziato la presenza di cisti di *Toxoplasma* vive e vitali in un percentuale piuttosto elevata di carni salate (pancette e prosciutti crudi appena prodotti) e salumi di suino in commercio (34,5%). Il processo di stagionatura (salagione con concentrazioni di sale non inferiori al 3% per un tempo prolungato con riduzione del Ph e dell'acqua libera) è in grado di inattivare le cisti tissutali di *Toxoplasma gondii*. Secondo Navarro e coll. (1992) la salagione della carne (2,00 - 2,50%) inattiva il *T. gondii* in 48 ore a temperatura di refrigerazione, mentre per Jamra e coll. (1991) sono necessarie maggiori concentrazioni (3%) e 3-7 giorni. Alla luce di questi dati autori italiani sostengono l'efficacia dei trattamenti di stagionatura dei prodotti di salumeria italiani sia tipo salami e salsicce sia tipo prosciutti crudi e bresaole (le maggiori garanzie sono attribuite ai prodotti DOC e IGP).

#### Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:

---

---

---

### Quale rischio attribuirebbe ai salumi/carni salate (prosciutti crudi, pancette, ecc...) freschi e/o prodotte a livello familiare ?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

### Quale rischio attribuirebbe ai salumi/carni salate (prosciutti crudi, pancette, ecc...) stagionati, DOC, IGP ?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

--	--	--	--

**In che modo ritiene opportuno ed efficace, dal punto di vista della comprensibilità, differenziare le informazioni tra prodotti di salumeria (salami, salsicce, carni salate):**

- freschi e/o a produzione familiare e
- stagionati, DOC, IGP

- fornire le valutazioni su entrambe le categorie  
 fornire esclusivamente la valutazione per i salumi freschi

**5. Alimento: salami, salsicce, carni salate**

*rischio listeriosi - Elementi scientifici di riferimento*

Nei salami e salsicce fresche risulta piuttosto frequente la presenza di *L. monocytogenes*. Un recente lavoro dell'Istituto Superiore della Sanità svolto su insaccati nazionali a breve stagionatura ha dimostrato, tuttavia, che i livelli di contaminazione di *Listeria monocytogenes* risultano estremamente bassi ed i microrganismi presentano una bassa vitalità. Non vi sono inoltre casi clinici collegabili al consumo di tali prodotti. Negli insaccati sottoposti a stagionatura le positività per *Listeria monocytogenes* diminuiscono drasticamente proporzionalmente al grado di stagionatura (tra zero ed il 9%).

**Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:**

---



---

**Quale rischio attribuirebbe ai salumi/carni salate (prosciutti crudi, pancette, ecc...) freschi?**

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

**Quale rischio attribuirebbe ai salumi/carni salate (prosciutti crudi, pancette, ecc.) stagionati?**

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

**In che modo ritiene opportuno ed efficace, dal punto di vista della comprensibilità, differenziare le informazioni tra prodotti di salumeria (salami, salsicce, carni salate):**

- freschi e/o a produzione familiare e
- stagionati, DOC, IGP

- fornire le valutazioni su entrambe le categorie  
 fornire esclusivamente la valutazione per i salumi freschi

**6. Alimento: Carni affumicate**

*Elementi scientifici di riferimento*

Alcuni autori riportano casi di toxoplasmosi in gravidanza associati al consumo di carne affumicata. Controlli effettuati da autori inglesi riportano la presenza di cisti vive e vitali di *Toxoplasma* in carni sottoposte a trattamenti di esclusiva affumicatura.

**Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:**

---



---

### Quale rischio attribuirebbe a questa tipologia di prodotto?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

#### 7. Alimento: **Verdure pre-lavate confezionate**

##### *Elementi scientifici di riferimento*

Il consumo di verdure di IV gamma già lavate e impacchettate si sta sempre più diffondendo. Recenti studi dimostrano che queste tipologie di prodotti non sono esenti da patogeni, nonostante il lavaggio effettuato durante la preparazione. Negli Stati Uniti il CDC (Center for Disease Control and Prevention) registra un aumento negli ultimi anni di malattie alimentari legate al consumo di prodotti freschi con il coinvolgimento di numerosi microrganismi la maggior parte dei quali di origine fecale (*Salmonella* spp., *E. coli* O157:H7, *C.jejuni*) ma anche provenienti da altre fonti (*C. botulinum* and *L. monocytogenes*). Numerose agenzie internazionali ne consigliano il consumo con la precauzione di un lavaggio accurato presso il proprio domicilio.

##### Dispone di altre informazioni utili a definire il livello di rischio:

---

---

---

### Quale rischio attribuirebbe a questa tipologia di prodotto?

Nessun rischio	Basso rischio	Medio Rischio	Alto Rischio
Consumo libero	Consumo con precauzioni	Consiglio di esclusione	Esclusione assoluta

#### 8. Ritieni che rischi connessi alla sicurezza alimentare in gravidanza rappresentino un problema che richieda un intervento di informazione istituzionale?

SI  NO

#### 9. Quali ritiene possano essere i canali e gli strumenti istituzionali per la diffusione di informazioni inerenti la sicurezza alimentare in gravidanza?

- informazione all'interno delle attività di counseling (individuale e/o di gruppo) da parte dei dipartimenti materno infantili, dei consultori (ginecologi, ostetriche) e medici di medicina generale, ecc.;
- la diffusione di opuscoli indirizzati alle donne da parte di ginecologi pubblici e privati, laboratori analisi, farmacie;
- entrambe le modalità.