Rapporto 2016 EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi

I casi di *Salmonella Enteritidis* rilevati nell'UE sono aumentati nell'uomo del 3% dal 2014, afferma il rapporto compilato dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) e dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Nelle ovaiole l'insorgenza è cresciuta dallo 0,7% all'1,21% nello stesso periodo.

"*L'aumento evidenziato dai nostri dati di sorveglianza è preoccupante e ci ricorda che dobbiamo restare vigili*", ha dichiarato Mike Catchpole, direttore scientifico dell'ECDC. E ha aggiunto: "*Anche in condizioni di estrema allerta e con programmi di controllo nazionali per* S. Enteritidis *in atto vi è la necessità di perseguire le misure di gestione del rischio sia come Stati membri sia a livello di UE*".

Marta Hugas, responsabile scientifico capo all'EFSA, ha dichiarato: "*La diminuzione di Salmonella ha rappresentato una storia di successo nel sistema di sicurezza alimentare dell'UE negli ultimi 10 anni. I recenti focolai di* S. Enteritidis *indicano un'inversione di tendenza nell'uomo e nel pollame. Ulteriori indagini da parte delle autorità competenti in campo di salute pubblica e sicurezza alimentare saranno fondamentali per comprendere le ragioni dietro questo aumento*".

Nel 2016 sono stati segnalati nell'uomo 94 530 casi di *S. Enteritidis* , il più diffuso tipo di Salmonella, che ha rappresentato il 59% di tutti i casi di salmonellosi verificatisi nell'UE ed è per lo più associata al consumo di uova, prodotti a base di uova e carne di pollame.

Campylobacter e Listeria

Campylobacter, l'agente patogeno di origine alimentare più segnalato negli esseri umani, è stato rilevato in 246 307 persone, con un incremento del 6,1% rispetto al 2015. Nonostante l'elevato numero di casi, i decessi sono stati bassi (0,03%). I livelli di Campylobacter nella carne di pollo sono elevati.

Le infezioni da *Listeria*, generalmente più gravi, hanno portato al ricovero nel 97% dei casi segnalati. Nel 2016 la listeriosi ha continuato a salire, con 2 536 casi (un incremento del 9,3%) e 247 decessi segnalati. La maggior parte dei decessi si verifica in persone di età superiore a 64 anni (il tasso di mortalità è del 18,9%). Le persone di età superiore a 84 anni sono particolarmente a rischio (tasso di mortalità del 26,1%). Di rado Listeria ha superato i limiti legali di sicurezza nei cibi pronti.

In aumento i focolai di Salmonella da alimenti

I 4 786 focolai di malattie veicolate da alimenti riferiti nel 2016 rappresentano un lieve aumento rispetto al 2015 (4 362 focolai), ma questa cifra è analoga al numero medio di focolai nell'UE nel periodo 2010-2016.

I focolai dovuti a Salmonella sono in aumento, con *S. Enteritidis* che causa un sesto dei focolai di malattie da alimenti nel 2016.

I batteri di Salmonella sono stati la causa più comune di focolai da alimenti (22,3%), con un incremento dell'11,5% rispetto al 2015. Hanno causato il più alto onere in termini di numero di ricoveri ospedalieri (1 766; 45,6% di tutti i casi ospedalizzati) e di decessi (10; 50% di tutti i decessi tra i casi di epidemia).

Salmonella nelle uova ha causato il maggior numero di casi di epidemia (1 882).
•EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2016

Il rapporto EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi si basa sui dati del 2016 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea. Nove altri Paesi europei (Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein, Albania, Bosnia-Erzegovina, Serbia, Montenegro, FYROM) hanno riferito dati su alcuni degli agenti zoonotici.

Salmonella Enteritidis è il sierotipo di Salmonella responsabile del maggior numero di casi salmonellosi e focolai di Salmonella di origine alimentare. Era stata in costante diminuzione fin dal 2007 quando cominciò la sorveglianza nell'UE e furono assunte misure di controllo sul pollame. I dati relativi a *Salmonella Enteritidis* citati in questo comunicato stampa non contemplano casi connessi con viaggi all'estero.

Fonte: EFSA

Consulta il rapporto 2015

Le guide Oms contro Campylobacter, Salmonella ed Escherichia Coli

L'Oms ha elaborato una serie di schede informative con relative indicazioni su quelle che giudica le principali cause delle malattie alimentari che danno diarrea: le più comuni causate da alimenti non sicuri, con 550 milioni di persone che si ammalano annualmente (di cui 220 milioni di bambini sotto i 5 anni).

Continua a leggere su Quotidiano Sanità