Escherichia coli STEC nei prodotti lattiero caseari: un pericolo sottovalutato

Negli ultimi anni i formaggi a latte crudo sono tornati protagonisti sulle tavole e nel dibattito sulla sicurezza alimentare. Questa vasta gamma di prodotti artigianali, spesso tipici di specifici contesti rurali, sono apprezzati per i loro supposti valori di "naturalità" e tradizione. Tuttavia, il loro consumo può esporre i consumatori a pericoli sanitari, legati alla possibile contaminazione con Escherichia coli produttori di shigatossine (STEC), responsabili di gravi forme di tossinfezione alimentare nell'uomo.

Gli E. coli STEC (o enteroemorragici, EHEC) possono produrre shigatossine (Stx) e altri fattori di virulenza che favoriscono la colonizzazione e il danno tissutale, tra questi molecole ad azione emolitica, citotossica, sequestro del ferro e apoptosi cellulare, e nel complesso determinare l'insorgenza di lesioni a carico della mucosa intestinale (vedere riquadro).
Tra i numerosi sierotipi identificati, il più noto è E. coli O157:H7, storicamente associato ai maggiori focolai di tossinfezione alimentare.
Negli ultimi anni, tuttavia, è stato osservato un aumento dei focolai causati da sierotipi "non-O157", tra cui O26, O45, O103, O111, O121 e O145, complessivamente noti come i "big six", anch'essi riconosciuti come importanti patogeni per l'uomo.

Ne parlano Vincenzo De Rosa e Marta Di Maggio in un articolo pubblicato su La Settimana Veterinaria