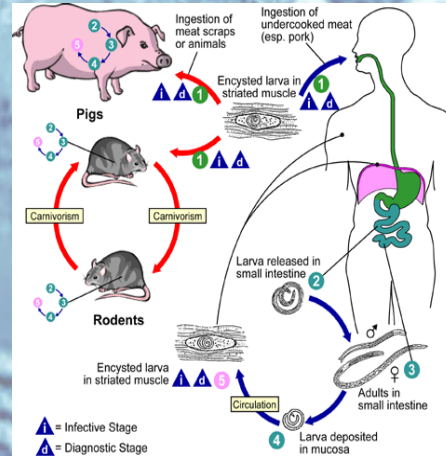


# Trichinellosi: Indagine al mattatoio

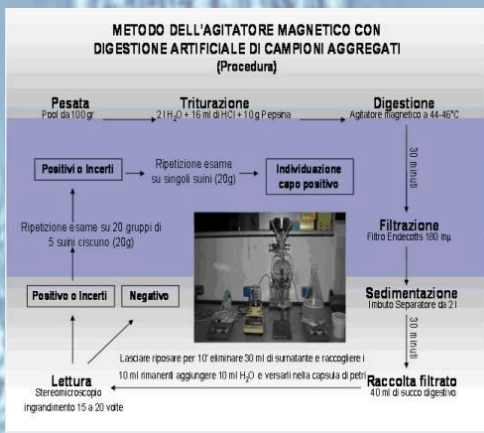
Bio Caterina \*; Bertollo Faustina\*\* Gianì Valentina\*\* Dragoni Emiliano\*\*  
Gradassi Luca \*\* ( \* ASL 8 Arezzo ; \*\* CSA srl Arezzo)

La trichinellosi è una malattia a carattere zoonosico sostenuta da un nematode parassita del genere trichinella, ad un unico ospite.

**Ciclo vitale:** Le larve incistate nei muscoli rimangono vitali per un certo periodo di tempo. Quando il tessuto muscolare viene ingerito da un essere umano, le cisti vengono digerite nello stomaco; le larve vengono rilasciate e migrano nell'intestino del soggetto per iniziare un nuovo ciclo vitale. Le femmine vivono circa sei settimane e in questo periodo di tempo possono rilasciare delle larve. La migrazione e l'incistarsi delle larve può causare febbre, dolore e può portare persino alla morte a causa della loro capacità di nutrirsi di tessuto vivente



**Al macello** il controllo viene eseguito su campioni prelevati di tessuto muscolare striato con uno dei metodi di rilevamento di cui all'allegato I, cap. I e II del regolamento 2075/2005  
L'OSA (Operatore Settore Alimentare) deve garantire la rintracciabilità delle carcasse e delle carni.  
Le carni di animali infestati da trichina non sono idonee al consumo umano ed animale pertanto devono essere distrutte e smaltite a norma di legge. (Regolamento CE 1774/2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano)



**Prevenzione:** la trichinellosi può essere prevenuta osservando semplici modalità igienico sanitarie; la carne va consumata ben cotta, è sufficiente 1 minuto a 65°C. Il colore della carne deve virare dal rosa al bianco. Salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne non assicurano l'uccisione del parassita. Il congelamento secondo criteri combinati di temperatura/durata inattiva eventuali larve presenti nel parenchima muscolare; tuttavia alcune specie secondo un parere dell'EFSA sono più resistenti rispetto ad altre e soprattutto la loro resistenza varia anche in base all'ospite.

Campioni analizzati anno 2009 : N° 2853

Campioni Positivi anno 2009 : N° 0

Campioni Negativi anno 2009 : N° 2853

**Conclusioni:** negli ultimi 25 anni su un totale di 1183 casi di trichinellosi umana, 947 hanno avuto origine dal consumo di carni di cavallo (interamente di provenienza estera), 192 da carni di cinghiale, 42 da carni di maiale e 2 da volpe (fonte IZS periodo 1980-2006). Come confermano anche le indagini svolte nel mattatoio in esame durante l'anno 2009, le principali fonti di rischio non derivano da animali allevati sul territorio nazionale bensì dall'importazione di animali e derrate alimentari da Paesi terzi.

Recentemente la Regione Toscana ha emanato una delibera n°976 del 2007 con la quale vengono approvate le "Linee di indirizzo per l'applicazione del Reg. CE n°2075/2005 che definisca norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni". L'allegato IV del Regolamento offre possibilità alle regioni di ottenere la qualifica di "Regione a bassa prevalenza di Trichine". La regione Toscana, in data 16 novembre 2006, ha certificato al Ministero della Salute che in nessuna delle 12 aziende USL si sono verificati casi di positività alla ricerca di Trichine durante la macellazione di suini domestici nel periodo 1995-2005. Pertanto la Regione Toscana intende procedere ai piani di monitoraggio previsti per l'ottenimento di tale qualifica.