



**Centro di Riferimento Regionale sulle
Tossinfezioni Alimentari
(Ce.R.R.T.A.)**

BOLLETTINO Ce.R.R.T.A. 2/2010

Un focolaio di Malattia Trasmessa da Alimenti a Marciana Marina - Isola d'Elba



UN FOCOLAIO DI MALATTIA TRASMESSA DA ALIMENTI A MARCIANA MARINA (LI) A SEGUITO DI PASTO COMUNE DOPO UNA MANIFESTAZIONE SPORTIVA

In data 11/04/2010 si è svolta nel Comune di Marciana Marina all'Isola d'Elba, una manifestazione di beneficenza denominata ELEONORA X VINCERE il cui ricavato è stato devoluto all'Ass. Onlus "Amici del Madagascar" per il completamento di una scuola a Mnakara. Al termine della gara è stato organizzato un pranzo a buffet con alimenti forniti da ristoranti, pizzerie etc della zona mentre la sera precedente atleti e accompagnatori hanno partecipato a un "pasta party".

Solo il giorno 15/04/2010 l'U.F. Igiene e Sanità Pubblica dell'Elba ha avuto notizia di tale manifestazione grazie ad un medico di Città di Castello che ha segnalato telefonicamente 6 casi di salmonellosi a carico di persone che avevano partecipato alla manifestazione. A questo punto la U.F. si è allertata effettuando gli accertamenti di competenza.

Per il ritardo della notizia è stato impossibile campionare gli alimenti presenti al pasto sospetto e le indagini si sono rivolte a reperire le tantissime persone che volontariamente si sono prodigate nella preparazione e somministrazione dei cibi per poter eventualmente individuare portatori di salmonella. Contemporaneamente sono state effettuate le interviste a quei partecipanti al pasto che sono stati individuati grazie alla collaborazione delle Aziende Unità Sanitarie Locali competenti sul territorio di provenienza sia di casi che esposti (Asl 3 Zona Pistoiese e Valdinievole, Asl 6 Zona Livornese, Asl 4 di Prato, Asl di Milano, Roma e Città di Castello - PG). Sono state intervistate 128 persone delle quali 56 sintomatiche e dai dati emersi è stata costruita la curva epidemica e, conoscendo gli alimenti consumati da malati e sani, è stato effettuato uno studio caso-controllo da cui l'alimento statisticamente correlato

all'episodio è risultato essere un "polpettone di tacchino" o, come definito da alcuni "tacchino arrotolato". (ODDS RATIO 4.44 valore di chi-quadro 12.7) I 56 casi sono stati distinti in CASI ACCERTATI (stessa fonte di consumo, sintomi significativi e test di laboratorio positivi) che sono risultati essere 24, e casi PROBABILI (stessa fonte di consumo, sintomi significativi e test di laboratorio non effettuato o negativo) che sono stati 32.

La U.F. Igiene Pubblica ha inoltre provveduto a:

- Verificare i piani di autocontrollo e le avvenute formazioni del personale dei vari ristoranti, pizzerie etc che hanno collaborato alla preparazione dei cibi; sono stati effettuati presso la macelleria fornitrice dei vari tipi di carne tamponi analitici quali-quantitativi delle superfici del macina-carne e piani di lavoro del laboratorio ed un campionamento di salsicce. Le analisi sono risultate

negative per la presenza di salmonella così come quelle effettuate in autocontrollo dal titolare della macelleria.

- Sottoporre a coprocoltura la maggior parte delle persone addette alla somministrazione. Le analisi sono risultate tutte negative. Sono state inoltre effettuate 6 coprocolture sui conviventi dei casi. Nello studio del focolaio sono stati individuati come fattori favorevoli la somministrazione di alimenti rimasti a temperatura ambiente per diverse ore ed un'errata manipolazione degli alimenti da parte degli operatori.

(Tratto dalla relazione redatta per le autorità regionali dal Dr. Luigi Gerghi responsabile della U.F. ISPAN della Asl6 Zona Isola d'Elba)

