



**CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE
SULLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
Ce.R.R.T.A.**



BOLLETTINO Ce.R.R.T.A.

Nel seguente Bollettino si parlerà di :

UN FOCOLAIO DA BIOTOSSINE ALGALI (DSP) A SEGUITO DI
CONSUMO DI COZZE IN UN RISTORANTE DI LIVORNO

UN FOCOLAIO DA SALMONELLA TYPHIMURIUM IN RESIDENTI
DELL'AZIENDA USL 2 DI LUCCA A SEGUITO DI CONSUMO DI SALAME
D.O.P.

UN FOCOLAIO DA BIOTOSSINE ALGALI (DSP) A SEGUITO DI CONSUMO DI COZZE IN UN RISTORANTE DI LIVORNO



Nel Settembre 2010 si sono verificati numerosi focolai isolati in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta di gastroenterite provocata dal consumo di cozze contenenti tossine algali del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poisoning) con un totale di circa 200-300 persone intossicate. Le cozze provenivano tutte da allevamenti localizzati nel Golfo di Trieste ed a seguito di tali episodi sono partite numerose allerte europee che hanno bloccato la produzione di cozze in tale zona per diverso tempo.

Per saperne di più sulle tossine algali http://www.iss.it/binary/baaq/cont/tossine_algali_Poletti.pdf)

Anche in Toscana si è verificato un sospetto focolaio da DSP in due gruppi di persone che hanno consumato separatamente pasti a base di cozze in un ristorante di Livorno.

In data 20 Settembre 2010 il Dipartimento della Prevenzione della Azienda USL 6 di Livorno –Zona Livornese – U.F. Igiene degli Alimenti e Nutrizione riceve una segnalazione da un privato cittadino relativa ad un episodio di gastroenterite manifestata dallo stesso e da amici a seguito del consumo di una cena comune presso un ristorante di Livorno.

E' stata immediatamente attivata l'inchiesta sull'episodio, secondo le procedure previste dalle "Linee Guida per la corretta gestione degli episodi di malattie veicolate da alimenti" della Regione Toscana. Gli interventi effettuati sono stati:

1. **intervista** alle persone che hanno partecipato al pasto sospetto, sia malate che non-malate. Dalle inchieste è emersa la presenza di un altro gruppo di persone che avevano consumato la cena nello stesso momento e che sono state successivamente intervistate. In tutto sono stati raccolti i dati da 28 persone di cui 13 sintomatiche. Il periodo medio di incubazione è risultato essere di 8 ore e non è stato possibile stabilire il periodo medio di durata. Nessuno dei casi si è rivolto al Pronto Soccorso. I 13 casi erano così suddivisi: 6 maschi e 7 femmine, 9 appartenenti alla classe di età 20-49 anni, 4 alla classe 50-70. I sintomi presentati sono stati diarrea (92%) crampi addominali (69%) nausea (38%) vomito (23%) febbre (7%) e cefalea (7%). Dall'indagine statistica dei dati effettuata sugli alimenti consumati/non consumati da malati/non malati l'alimento statisticamente correlato è risultato essere l'antipasto di mare costituito da un antipasto di cozze e gamberetti (Rischio Relativo 39.94 $p < 0.001$) Il personale della U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione ha consigliato ai casi di effettuare una coprocoltura e dei casi soltanto 9 hanno eseguito l'esame, risultato negativo per Salmonella, Shigella e Campylobacter.
2. **sopralluogo** al ristorante in cui sono stati consumati i pasti a rischio. Essendo trascorsi 3 giorni dalla data del pasto sospetto non sono stati campionati alimenti. Sono state richieste coprocolture agli addetti (5 persone) che sono risultate negative per Salmonella, Shigella e Campylobacter. A seguito delle indicazioni fornite dall'analisi statistica dei dati provenienti dalle persone intervistate, è stata effettuato uno studio di tracciabilità sull'alimento cozze, che, va precisato, erano state cotte per la

preparazione del piatto sospetto. I mitili risultavano acquistati da un rivenditore locale di prodotti della pesca. E' stato effettuato un sopralluogo presso il rivenditore al fine di campionare le cozze sospette ma si è potuto appurare solo che, a seguito delle lamentele dei ristoratori locali, il rivenditore aveva già deciso autonomamente di distruggere 100 kg delle cozze sospette.

3. analisi di tracciabilità:

- a. luogo di acquisto delle cozze
- b. luogo di commercializzazione : *ITTICA LUCIANI SRL Via Roma 13 PORTO GARIBALDI (FE)*.
- c. luogo di raccolta delle cozze : *MARICOLTURA TRIESTINA SCRAL GRADO (GO) Serie LOTTO 0664* data di raccolta 11/09/2010. In seguito all'inchiesta il servizio Sanità Pubblica Veterinaria ha inviato comunicazione alla Azienda USL di Ferrara (commercializzazione) e di Gorizia (raccolta).

4. ricevimento allerta SARAM (Sistema allerta rapida alimenti e mangimi della Regione Toscana) In data 04/10/2010 giunge allerta per la presenza di biotossine algali liposolubili in mitili commercializzati dalla Ditta da cui erano state acquistate le cozze consumate nel ristorante livornese. A seguito dell'allerta si è effettuato nuovo sopralluogo all'Azienda da cui è emerso che le cozze in oggetto erano già state tutte vendute sia al commercio che al dettaglio

CONCLUSIONI : nonostante non sia stato possibile effettuare analisi per la ricerca di biotossine algali nelle cozze sospette

- i dati provenienti dall'analisi statistica dei dati che indicavano le cozze come alimento statisticamente correlato con l'episodio
- il consumo delle stesse previa cottura
- le indagini coprocolturali effettuate sui casi che hanno evidenziato l'assenza di altri patogeni (anche se le ricerche effettuate sono state limitate rispetto ai possibili patogeni)
- la presenza di sintomi correlabili a questo tipo di patologia, benché con tempi di insorgenza leggermente più lunghi rispetto a quanto previsto in letteratura
- la provenienza delle cozze da un sito contaminato come da allerta regionale, seppur riferita ad altro lotto

hanno portato alla conclusione che l'episodio epidemico in studio sia riferibile al consumo di mitili contaminati da biotossine algali del tipo DSP.

(tratto dalla relazione inviata alla Prof. Aurelia Tubaro – Università di Trieste al fine di inserire l'episodio livornese nella relazione nazionale sulla intossicazione da DSP del Settembre 2010 . Autori : Dr. Claudio Tofanari - Medico responsabile U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione ASL 6 Livorno – Zona Livornese - Sig. Marisa Gangemi – Assistente sanitaria – Referente aziendale Azienda USL 6 del Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari (Ce.R.R.T.A.) - Dr.ssa Costanza Pierozzi – Coordinatrice del Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari della Regione Toscana (Ce.R.R.T.A.).

UN FOCOLAIO DA SALMONELLA TYPHIMURIUM IN RESIDENTI DELL'AZIENDA USL 2 DI LUCCA A SEGUITO DI CONSUMO DI SALAME D.O.P.



A seguito della notifica di caso di “salmonellosi gruppo B urinaria”, inviata dal medico curante ricevuta in data 30/11/2010, personale dell'Unità Funzionale Igiene e Sanità Pubblica della Azienda USL 2 di Lucca ha effettuato il giorno stesso l'inchiesta epidemiologica, da cui è emerso che il soggetto era stato ricoverato in data 04/11/2010 presso il reparto di Medicina Interna del Presidio Ospedaliero “Campo di Marte” di Lucca per sintomatologia gastrointestinale e dimesso il giorno 10/11/2010.

Nel corso del ricovero era stata eseguita in data 08/11/2010 una coprocoltura risultata positiva per Salmonella Gruppo B.

Nella paziente i sintomi gastrointestinali erano iniziati alcuni giorni prima del ricovero ed erano stati imputati dai familiari al consumo di un salame di Varzi DOP acquistato a Pavia in data 23/10/2010. Il prodotto era stato consumato nel corso di una cena il 24/10/2010 alle ore 20.30 dalla signora e dai componenti dei due gruppi familiari con i quali ella ha vincoli di parentela.

Con l'inchiesta epidemiologica si è accertato che dopo la cena del 24 ottobre, costituita da minestra in brodo, salame di Varzi e frutta, oltre la signora successivamente ricoverata, altri sei degli otto soggetti appartenenti ai due nuclei familiari, avevano lamentato la stessa sintomatologia: diarrea liquida con numerose scariche, dolori addominali, febbre, profonda astenia ed episodi lipotimici. I sintomi erano comparsi in tutti i soggetti nell'arco delle successive 48-72 ore dal consumo della cena.

In data 20/11/2010 alle ore 20,30 ca., un soggetto undicenne, appartenente ad uno dei nuclei familiari, consumava nuovamente lo stesso salame di Varzi DOP conservato nel frigorifero di casa, e dopo un periodo di incubazione di circa 21 ore, accusava la stessa sintomatologia del precedente episodio: diarrea, febbre, cefalea e dolori addominali; la coprocoltura prescritta dal pediatra isolava Salmonella spp. e la notifica perveniva alla Unità Funzionale di Igiene e Sanità Pubblica in data 30/11/2010.

Gli esiti dell'inchiesta epidemiologica estesa a tutti gli otto componenti dei due nuclei familiari e la composizione della cena avvenuta in data 24/10/2010 ha individuato il salame di Varzi DOP come alimento fortemente sospetto del focolaio epidemico. Il prodotto era stato acquistato nella stessa salumeria Belli ubicata a Varzi in Via P.Mazza n. 24 in provincia di Pavia.

I salami avanzati erano stati conservati nel frigorifero domestico di ciascuno dei due nuclei familiari ed sono stati consegnati dai pazienti al servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione in data 01/12/2010. Un salame, ancora avvolto nella carta di confezionamento che riporta la dicitura “Salumi di produzione propria” con indirizzo e n. telefonico della salumeria Belli, era dotato di etichetta e del marchio DOP. L'altro salame, era avvolto in carta per alimenti e contenuto in un sacchetto di plastica, senza etichetta. Il prodotto etichettato è stato acquisito come campione ufficiale reperto e consegnato in data 01/12/2010 all' Unità Operativa Laboratorio di Biotossicologia Alimenti e Acque del Dipartimento di Prevenzione della AUSL 2 per la ricerca di Salmonella. Il salame senza etichetta è stato acquisito come campione conoscitivo con verbale di “acquisizione di campione reperto” e consegnato alla stessa Unità Operativa

Contestualmente, in data 01/12/2010, sono state consegnate le prescrizioni su ricettario regionale per ripetere la coprocoltura ad alcuni componenti dei entrambi i nuclei familiari (ad eccezione dei soggetti con esami in corso); il risultato confermava ancora positività a salmonella spp in due soggetti e in un soggetto positività a Salmonella gruppo B a distanza di un mese dall'episodio. In conclusione si sono registrate cinque positività per salmonella spp. su sette soggetti sintomatici di cui 2 per Salmonella Gruppo B.

In data 02/11/2010 personale della Unità Funzionale Sicurezza Alimentare e Nutrizione inviava una dettagliata relazione al Dipartimento di Prevenzione Medico e Veterinario della ASL di Pavia per i seguiti di competenza e contestualmente trasmetteva una Segnalazione per Informazione al Sistema di Allerta Rapido della Regione Toscana con gli estremi identificativi del prodotto alimentare. Per le vie brevi era stato appurato peraltro che la ditta Belli commercializza il prodotto esclusivamente nel proprio punto vendita di Varzi.

In data 15/12/2010 perveniva all'Unità Funzionale Sicurezza Alimentare e Nutrizione una nota del Direttore del Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASL di Pavia nella quale si dichiara che il prodotto Salame di Varzi DOP aveva causato episodi analoghi di tossinfezione alimentare segnalati dalla ASL 1 di Milano; a seguito di tale segnalazione il Dipartimento Veterinario di Pavia aveva proceduto ad effettuare due campioni ufficiali del prodotto appartenente allo stesso lotto per la ricerca di salmonella che avevano dato esito positivo per Salmonella Typhimurium. Conseguentemente il Servizio Veterinario di Pavia segnalava la non conformità del prodotto alimentare ai sensi della normativa vigente alla Procura della Repubblica di Voghera.

In data 09/12/2010 pervenivano a questo servizio dall'Unità Operativa Laboratorio di Biotossicologia Alimenti e Acque i risultati dell'analisi microbiologica sul salame etichettato che confermano la presenza di Salmonella gruppo B (O= 4,5,12). E' risultato analogamente contaminato da Salmonella gruppo B (O= 4,5,12) il salame privo di etichetta.

In data 17/12/2010 è stato consegnato al responsabile della sezione Microbiologia dell'Ospedale di Lucca il materiale alimentare (salame) per le indagini molecolari su salmonella gruppo B (O=4,5,12) che il laboratorio di Biotossicologia aveva identificato e contestualmente sono stati comunicati i nominativi dei soggetti risultati positivi per salmonella, già identificata dallo stesso laboratorio dell'Ospedale. Il materiale è stato inviato all'ISS.

I risultati pervenuti in data 30/12/2011 dalla sede di Roma dell'Istituto Zooprofilattico relativi a 4 isolamenti coprocolturali confermano Salmonella Typhimurium 4,5,12:i:1,2 O:4 (B)

Dai due salami è stata isolata Salmonella Augustenborg 6,7:i :1,2 O:7 (C1) e Salmonella Typhimurium 4,5,12 : i :1,2 O:4 (B)

(relazione della Dr.ssa Elisabetta Grassi Medico U.F. Sicurezza Alimentare e Nutrizione Azienda USL 2 Lucca - Coordinatore tossinfezioni alimentari)