

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](#)