

SALMONELLOSI NEL SUINO: TRA SANITÀ ANIMALE E SANITÀ PUBBLICA

LISA BARCO

Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi, IZS Venezia, Legnaro, Padova

L'intervento è stato volto a dettagliare la rilevanza della salmonellosi come zoonosi a trasmissione alimentare in ambito europeo e nazionale, focalizzandosi sul ruolo rivestito della filiera suina in questo specifico contesto.

La salmonellosi rimane la seconda zoonosi dopo il *Campylobacter* notificata in Europa e la prima in termini di numero di focolaio di malattia a trasmissione alimentare, nonché di casi umani ad essi correlati.

L'andamento nel tempo dei casi umani risulta piuttosto stabile, senza contare gli ultimi due anni (2020-2021), per cui le misure messe in atto per contrastare la pandemia da COVID 19 hanno determinato un'importante riduzione dei casi di molteplici zoonosi per lo più a trasmissione alimentare. Si tratta tuttavia di una riduzione

Confrontando i principali sierotipi responsabili di infezione nell'uomo si nota come la situazione europea non sia sovrapponibile a quella nazionale, dal momento che in EU *S. Enteritidis* rappresenta il primo sierotipo che conta per quasi il 60% dei casi umani, seguito a percentuali notevolmente più basse da *S. Typhimurium* e la sua variante monofasica (rispettivamente circa il 10% e il 5%). In Italia invece al primo posto si ritrova la variante monofasica di *S. Typhimurium*, mentre al secondo e terzo posto alternativamente nei diversi anni compaiono *S. Typhimurium* e *S. Enteritidis*.

Il centro di referenza nazionale per le salmonellosi ha condotto uno studio di 'source attribution' utilizzando un modello baesiano, sviluppato da EFSA e denominato SAM, a partire dai dati relativi ai sierotipi di *Salmonella* notificati in Italia nel contesto dei piani nazionali di controllo (2018-2020) per galline ovaiole, broiler, tacchini da ingrasso, nonché i dati relativi ai controlli di igiene di processo sulle carcasse al macello campionati in regime di controllo ufficiale. La distribuzione dei sierotipi relativi a tali fonti sono stati confrontati con la distribuzione dei casi umani relativi allo stesso periodo come notificati al sistema TESSy.

Tale modello ha permesso di stimare che nell'intero periodo considerato alla fonte 'suina' sono state attribuite le percentuali più elevate di casi umani (variabili tra 22.57% del 2018 e il 34,27% del 2020). A seguire, la seconda fonte in termini di percentuale di casi umani è risultato il 'pollo da carne' (variabile tra 13.9% del 2020 e 17.33% del 2018), quindi la 'gallina ovaiole' (6.32% nel 2020 e 10.72% nel 2018) e il 'tacchino da carne' (1.71% nel 2020 e 5.16% nel 2019). In termini di rischio relativo il modello ha permesso di stimare che per il consumatore il rischio di acquisire *Salmonella* consumando carne suina è 3.5 volte superiore rispetto al consumo della stessa quantità di uova e doppio rispetto al consumo di carne di pollo.

Le evidenze raccolte sono in linea con altri lavori simili condotti in precedenza a partire da dati di sorveglianza nazionale, che hanno rimarcato la rilevanza della filiera suina nell'ambito dei casi umani di salmonellosi.

La seconda parte della presentazione ha riguardato la descrizione degli approcci seguiti in diversi contesti europei per lo sviluppo di piani di controllo di *Salmonella* nel suino. In particolare, sono stati sviluppati controlli volti all'eradicazione del patogeno, che hanno interessato i paesi del nord Europa in cui la prevalenza di *Salmonella* risultava estremamente bassa. L'investimento in questi contesti è stato molto elevato e ha interessato

l'intera filiera, portando paesi come Norvegia, Svezia e Finlandia ed avere riconosciute delle garanzie speciali per l'importazione di carni fresche. Molto più frequenti invece sono i piani di controllo sviluppati allo scopo di ottenere la riduzione della prevalenza di *Salmonella*. Questi si basano per lo più su approccio sierologico, con eventuale approfondimento microbiologico, al fine di categorizzare gli allevamenti in funzione del rischio di *Salmonella* e gestire conseguentemente le macellazioni in funzione della categoria dell'allevamento di provenienza degli animali. Per quanto riguarda tali piani sono descritti casi di successo che hanno portato alla progressiva riduzione di *Salmonella*, ma in altri contesti le analisi costo-beneficio condotte hanno permesso di appurare che i costi sostenuti non giustificavano gli effettivi benefici ottenuti.