

Ricerca Corrente IZSve 02/07 Valutazione dei rischi associati al consumo di molluschi eduli lamellibranchi

Responsabile scientifico: dott.ssa Antonia Ricci

Abstract

La Molluschicoltura rappresenta, nella regione Veneto, un settore di notevole rilevanza sanitaria, economica e sociale. In particolare, più dell'80% della produzione nazionale della vongola verace (*Tapes philippinarum*) immessa al consumo umano diretto è prodotta nelle Lagune di Venezia e del Polesine. Tali aree sono soggette periodicamente a situazioni di vulnerabilità a causa di fattori ambientali e biologici sfavorevoli, che facilitano il trasporto degli inquinanti attraverso i corpi idrici affluenti. Questi prodotti sono infatti spesso causa di episodi di tossinfezione alimentare, legata prevalentemente alla contaminazione fecale delle acque; gli agenti eziologici potenzialmente coinvolti sono Salmonella, Vibrio, Campylobacter, Listeria, virus Norwalk e virus dell'epatite A. Inoltre, la presenza di Porto Marghera rende la produzione di molluschi nella laguna di Venezia particolarmente critica per quanto riguarda il rischio di contaminazione da agenti chimici e metalli pesanti, mentre la presenza di biotossine algali può essere causa di episodi morbosi di notevole gravità (Sindrome Paralitica e Sindrome Diarroica). Infine, non dev'essere escluso l'aspetto parassitologico, in particolare per quanto riguarda la possibile trasmissione di Giardia e Cryptosporidium.

Il controllo di problematiche così diverse fra loro è sicuramente difficile da effettuare, anche in considerazione della notevole rilevanza economica della molluschicoltura nel nostro territorio, ma è altrettanto evidente che devono essere messe in atto misure efficaci di protezione del consumatore, che va tutelato nei confronti dei diversi rischi legati al consumo di questi prodotti, garantendone la salubrità sia dal punto di vista chimico che microbiologico.

La valutazione del rischio, secondo la metodologia descritta dal Codex Alimentarius, è un processo complesso, soprattutto per la notevole mole di dati ed informazioni che esso richiede. La carenza di dati analizzabili, infatti, rappresenta in molti casi uno dei principali

limiti per l'effettuazione di valutazioni del rischio, particolarmente se quantitative, nonostante in molti casi le indagini di laboratorio effettuate routinariamente sulle diverse matrici siano numerose. L'impossibilità di utilizzare i dati generati dalle attività routinarie di sorveglianza e controllo deriva dal fatto che spesso questi risultati non derivano da piani di campionamento basati su criteri statistici, e quindi forniscono risultati scarsamente rappresentativi, oppure perché si tratta di dati qualitativi mentre sarebbe necessario avere a disposizione dati di tipo quantitativo, o infine perché il campione inviato al laboratorio non è accompagnato dalle indispensabili informazioni epidemiologiche, o queste non vengono correttamente registrate.

Questo progetto di ricerca si propone l'obiettivo generale di analizzare i sistemi informativi inerenti il settore della molluschicoltura, per evidenziarne le carenze e le possibilità di miglioramento, nell'ottica di ottenere informazioni utili alla valutazione del rischio. Verrà inoltre valutata la possibilità di creare piani di campionamento ad hoc, per quegli aspetti per cui i sistemi routinari non siano in grado di fornire le informazioni necessarie. In riferimento a specifiche problematiche, la messa a punto di modelli di tipo stocastico permetterà di stimare taluni rischi per i consumatori, e di evidenziare eventuali debiti informativi che potranno essere colmati attraverso l'ottimizzazione dei sistemi esistenti oppure tramite la messa a punto di studi mirati.