

Ricerca corrente IZSVE 26/08 Salmonella nel suino: studio della prevalenza e dei fattori di rischio negli allevamenti del Nordest

Responsabile scientifico: dott. Denis Vio

Abstract

Salmonella spp. rappresenta una delle principali cause di malattia alimentare nell'uomo. Nel 2006 in Europa sono stati registrati dal sistema di sorveglianza europeo di recente implementazione "European Surveillance System – TESSy", 160649 casi di salmonellosi umana. Dopo le uova e il pollame la carne suina e i prodotti derivati risultano essere la più importante fonte di questa malattia alimentare nell'uomo. Le forme cliniche di salmonellosi nel suino sono ascrivibili prevalentemente a due sierotipi: *S. Choleraesuis* e *S. Typhimurium*, responsabili rispettivamente di forme setticemiche e di forme di enterocolite. La grande maggioranza dei casi di infezione da salmonella nei suini evolve in maniera subclinica; di conseguenza il principale rischio di contaminazione delle carni è attribuibile alla macellazione di soggetti infetti, portatori asintomatici, che veicolano il patogeno a livello intestinale. E' pertanto essenziale mettere in atto misure finalizzate alla riduzione della prevalenza di salmonella nella fase di allevamento, all'identificazione delle partite-allevamenti a rischio, e al rispetto di adeguate misure igieniche nelle fasi di macellazione, al fine di ridurre il rischio di contaminazione delle carni suine. La necessità di ridurre la prevalenza di salmonella è divenuto un obbligo legislativo con l'emanazione del regolamento CE 2160/2003, che impone agli stati membri, per alcuni agenti zoonotici (in primis *Salmonella spp.*), di definire specifiche misure di controllo finalizzate al raggiungimento di obiettivi di riduzione della prevalenza. Tali obiettivi di riduzione vengono stabiliti a livello comunitario considerando la diffusione del patogeno nella popolazione animale d'interesse, in quella umana, negli alimenti e nei mangimi, come pure valutando la gravità della patologia nell'uomo, le ripercussioni economiche e considerando le misure di controllo attuabili. Per quanto riguarda la prevalenza di salmonella nei suini nella regione Veneto, il Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi ha realizzato dal 2002 al 2004 due successivi piani di monitoraggio. Nel primo piano di monitoraggio (2002-

2003) sono stati analizzati 384 campioni di feci di suini prelevati al macello, la prevalenza di *Salmonella* rilevata è stata pari al 29,33% e i principali sierotipi identificati sono *S. Typhimurium* (24,21%), *S. Derby* (18,95%) e il ceppo monofasico 4,5:i:- (10,53%). Nella successiva campagna di campionamento (2004) sono stati analizzati 187 campioni di feci di suini e la prevalenza di *Salmonella* rilevata è stata pari al 25,43% e i principali sierotipi identificati sono *S. Typhimurium* (22,22%), *S. Anatum* (20%) e *S. Derby* (13,33%). La letteratura scientifica a riguardo riporta che indagini batteriologiche su partite di suino macellate hanno evidenziato all'esame batteriologico una prevalenza del 62% (partita positiva per almeno 1 animale positivo), mentre sono stati riscontrati valori variabili dallo 6.6% al 61.5% per quanto riguarda il numero di animali positivi intra-gruppo. Risulta quindi di notevole importanza avere informazioni più precise sulla diffusione del patogeno non solo in sede di macellazione, ma anche in allevamento.

Obiettivi dello studio sono:

- definire la prevalenza di *Salmonella spp.* nelle varie tipologie di allevamento del suino (ciclo aperto, ciclo chiuso ed ingrasso)
- individuare i fattori di rischio connessi alla diffusione e alla permanenza del patogeno in allevamento
- procedere alla stesura e alla verifica di protocolli per il controllo delle salmonellosi in allevamento.