

Ricerca corrente IZS VE 16/10 Presenza di *Vibrio* spp. nei crostacei e loro potenziale patogenicità per i consumatori di prodotti ittici

Responsabile scientifico: dott. Amedeo Manfrin

Abstract

I batteri appartenenti al genere *Vibrio* sono ampiamente distribuiti nell'ambiente acquatico e tra di essi *V. harveyi*, *V. campbellii* e *V. alginolyticus* sono spesso associati ad episodi di malattia nei pesci e nei crostacei. Inoltre, alcune specie di vibrio (*V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* e *V. vulnificus*) sono spesso associati a episodi di tossinfezione alimentare per consumo di prodotti ittici crudi o poco cotti, soprattutto molluschi. Per quanto riguarda i crostacei, invece, il nostro Paese risulta essere uno dei maggiori consumatori d'Europa: oltre il 60 % del prodotto viene importato da Paesi terzi (Giappone, Sud Est asiatico, Sud America), ma anche a livello nazionale esiste una discreta produzione proveniente dalla pesca, in particolare di gamberi, cannocchie, scampi e granchi. Da un punto di vista della sicurezza alimentare, però, l'attuale normativa non prevede controlli mirati su tali prodotti venduti vivi o refrigerati e scarse sono anche le informazioni sulla diffusione di tali patogeni in questa categoria di prodotti. Inoltre le nuove abitudini alimentari, che prevedono spesso l'utilizzo di crostacei crudi o poco cotti (ad esempio sushi o consumo di scampi ancora vivi) potrebbero aumentare il rischio per il consumatore finale, in assenza di un efficace controllo da parte delle autorità competenti. Scopo del presente progetto è di creare un programma di ricerca multidisciplinare che valuti la diffusione di *Vibrio* spp. nei crostacei, in particolare in aree a forte consumo di tali prodotti come il Nord Adriatico, approfondendo sia la tipizzazione genetica di tali patogeni sia la loro potenziale patogenicità per l'uomo. La messa a punto di metodi rapidi ed affidabili per una corretta identificazione delle specie di *Vibrio*, lo studio delle loro capacità di produrre tossine o altri fattori di virulenza, consentirebbero un monitoraggio accurato e una corretta valutazione del rischio, il tutto con lo scopo finale di predisporre dei piani di controllo efficaci ed efficienti, sia da parte delle autorità competenti che da parte del produttore.