

Ricerca Corrente IZS VE 17/11 - Studio sulle contaminazioni da *Campylobacter* termofili e *Listeria monocytogenes* negli alimenti in ambito domestico

Responsabile scientifico: Dott.ssa Michela Favretti

Abstract

Nelle società industrializzate le malattie a trasmissione alimentare rappresentano un importante problema di salute pubblica, dal momento che sono causa di danni sociali e ingenti perdite economiche. E' stato stimato che dal 30 all'80% degli episodi di malattia alimentare avvengono in ambiente domestico e sono legati al consumo di cibo contaminato, cotto o conservato in modo inadeguato, o dovuti a contaminazioni crociate che possono avvenire durante la preparazione dei cibi. Secondo l'EFSA (*Community Summary Report*, 2011) anche nel 2009 *Campylobacter* spp. è stato il batterio più frequentemente causa di gastroenterite negli abitanti dell'Unione Europea (UE), ed è il microrganismo patogeno più comunemente isolato dalla carne fresca di pollame. Accanto a questo batterio, è da segnalare come dal 2008 al 2009 i casi di zoonosi alimentare nell'uomo causati da *Listeria monocytogenes* siano aumentati del 19%, con i formaggi ed il latte fresco quali principali fonti d'infezione.

Il Libro Bianco ed i Regolamenti del Pacchetto Igiene hanno definito gli obiettivi e gli strumenti per garantire il più elevato livello di sicurezza alimentare ai cittadini dell'UE ed hanno identificato nell'approccio *from farm to fork* la strategia da perseguire. Se da una parte gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sono tenuti al rispetto e all'applicazione dei principi dell'HACCP e sono sottoposti a controlli da parte degli organismi competenti, dall'altra parte il consumatore, ultimo anello della filiera alimentare, rappresenta la fase più critica poiché sfugge ai controlli ufficiali oltre ad essere difficilmente esplorabile ed influenzabile.

Nell'ultimo decennio gli studi sulla *consumer-phase*, evidenziando l'esistenza di differenti abitudini alimentari presenti nei vari Paesi e l'impossibilità di controllare le modalità di gestione degli alimenti in ambito domestico, hanno messo in luce l'importante ruolo e responsabilità del consumatore nel contesto della sicurezza alimentare.

Ad oggi non ci sono informazioni pubblicate né dati sperimentali a disposizione che illustrino il ruolo del consumatore in ambito domestico in Italia. Scopo del presente progetto è quello di simulare i comportamenti adottati dal consumatore in ambito domestico e, nello specifico, di riprodurre all'interno di una cucina sperimentale le pratiche di conservazione, preparazione e cottura di diverse tipologie di cibi, come ad esempio carni avicole, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, latte crudo, naturalmente o artificialmente contaminati con *Campylobacter* spp. e *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*).

In questo modo si vogliono raccogliere in una prima fase dati qualitativi e quantitativi utili per una valutazione quantitativa del rischio microbiologico ed ottenere in un secondo tempo informazioni sui comportamenti adottati dal consumatore in ambito domestico, utilizzabili per sviluppare ed impostare efficaci campagne educative rivolte all'utilizzatore finale.