

# EFSA Focal Point Newsletter

Volume 1, Numero 10

Ottobre 2013

## Editoriale

### **Influenza aviaria H7N7, tutte le tappe della gestione**

Abbattimento degli animali, distruzione dei prodotti nelle aziende infette, analisi genetiche del virus. Così le autorità sanitarie nazionali hanno affrontato e gestito l'ultima epidemia di influenza aviaria scoppiata nel ferrarese. A difesa della salute dei consumatori

## Argomento del mese

### **Cinque domande su epatite A e frutti di bosco**

Dal 1 gennaio al 30 giugno 2013 sono stati segnalati al Sistema epidemiologico integrato 471 casi di Epatite A, rispetto a una media di 190 casi notificati nello stesso periodo nei due anni precedenti. Un aumento, osservato soprattutto nelle Regioni del Centro-Nord, che gli esperti hanno associato al consumo di alcuni lotti di frutti di bosco surgelati

## Appuntamenti, eventi, iniziative

- "Risk Analysis as a tool for the control of Animal Diseases and Zoonoses in the Mediterranean Basin" Teramo, 5-7/11/2013
- 6th International Symposium on "Recent advances in food analysis" Praga, 5-8 /11/ 2013
- XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Monreale (PA), 23-25 /10/2013

## **Parliamo di...La Danimarca chiede la valutazione sul rischio acrilamide**

### **News dalla comunità scientifica**

- FoodRisC: finalmente concluso il progetto europeo
- Medicina veterinaria e umana alleate contro le zoonosi

### **Nello specchio della stampa**

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

## Influenza aviaria H7N7, tutte le tappe della gestione

a cura di Gaetana Ferri, Pasquale Simonetti (Ministero della salute), Stefano Marangon e Lebara Bonfanti (Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezia)

A partire dal 1997 l'Italia è stata interessata da continue introduzioni di virus influenzali che hanno coinvolto prevalentemente il settore avicolo delle regioni del Nord, dove la densità degli allevamenti di pollame è particolarmente elevata. L'ultima epidemia, in ordine di tempo, è stata confermata il 14 agosto scorso dal Centro di referenza nazionale per l'influenza aviaria che ha accertato la positività a un virus del sottotipo H7N7 ad alta patogenicità in un allevamento di galline per la produzione di uova da consumo in provincia di Ferrara. L'ipotesi più plausibile è che a metà luglio si sia verificato un contatto con un volatile selvatico e in tempi brevi il virus a bassa patogenicità sia mutato all'interno dell'allevamento. A causa di contatti con il focolaio primario sono stati poi confermati ulteriori **cinque focolai** localizzati **nella stessa area** della Regione Emilia-Romagna.

Come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in questi casi, per garantire l'assenza di pericoli per il consumatore, vengono applicate misure di depopolamento, nonché la distruzione di tutti i prodotti presenti nelle aziende infette. Sono stati perciò abbattuti circa 1.000.000 di avicoli e, in considerazione del possibile contagio, giornalmente tutti gli addetti alle operazioni di depopolamento sono stati monitorati. Riuscendo così ad identificare tre casi, tra cui uno di congiuntivite e uno di sintomi para-influenzali. Non è stata individuata alcuna trasmissione interumana.

Analisi filogenetiche del virus hanno evidenziato una stretta correlazione

con virus H7 isolati dal 2009 al 2013 in volatili selvatici in Belgio, Polonia, Repubblica Ceca e Italia, e con virus H7 isolati sporadicamente nel pollame dal 2010 al 2012 in Olanda e Germania. La sequenza del gene HA del ceppo isolato dal primo focolaio risulta inoltre geneticamente simile quella del gene HA di un virus identificato da un volatile selvatico campionato in Italia meridionale e spedito al Centro di referenza nel marzo 2013.

Al momento non sono stati identificati marker che indichino adattamento del virus al pollame e non sono presenti mutazioni associate ad un mutamento di virulenza o a cambiamento della specie ospite.

Inoltre, per garantire la completa eradicazione della malattia, è stato attuato un piano straordinario di monitoraggio su tutto il territorio nazionale, concentrato nelle aree coinvolte dalle positività e nelle Regioni a elevata vocazione avicola. Al fine di fornire un supporto alla Regione Emilia Romagna, è stata promulgata l'ordinanza del Ministro della salute relativa all'invio di un'unità appartenente al Centro nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali dello stesso Ministero, nonché di medici veterinari e infermieri per quadrupedi del Ministero della difesa che hanno coadiuvato l'attività di estinzione dei focolai. L'attività di controllo così effettuata ha impedito l'ulteriore circolazione del virus.

*“per garantire la completa eradicazione della malattia è stato attuato un piano straordinario di monitoraggio su tutto il territorio nazionale”*

# Argomento del mese: cinque domande su epatite A e frutti di bosco

Risponde Sarah Guizzardi, membro della task force “Epatite A” (Ministero della salute, Istituto superiore di sanità, Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia ed Emilia)

## 1. Come si è arrivati ad identificare nei frutti di bosco surgelati la causa principale dell'incremento dei casi di Epatite A segnalati dall'inizio del 2013?

Circa il 70% dei campioni biologici prelevati da casi clinici presenta la sequenza virale definita “outbreak” o una sequenza altamente correlata di genotipo IA, e la stessa sequenza è stata individuata in un campione di frutti di bosco, associato ad un focolaio. Inoltre, uno studio caso controllo retrospettivo coordinato dall'ISS, condotto in tre Regioni e due Province autonome, ha permesso di evidenziare che i frutti di bosco rappresentano il fattore di rischio più associato alla malattia durante l'epidemia.

## 2. Una volta individuati gli alimenti contaminati, cosa è stato fatto dalle autorità sanitarie per arginare ulteriori rischi di infezione?

Le linee di intervento sono state diverse: l'analisi di laboratorio sui campioni di alimenti per l'identificazione della presenza del virus, la sua genotipizzazione e sequenziamento; il ritiro dal mercato dei lotti di prodotti risultati positivi; le ricerche per individuare altre marche e lotti potenzialmente associati a casi di epatite A e le relative indagini di tracciabilità, in collaborazione con i Paesi di provenienza; l'elaborazione e la disseminazione di

protocolli di campionamento e analisi; la divulgazione di raccomandazioni rivolte agli operatori del settore alimentare e ai consumatori per minimizzare il rischio di infezione. Dai dati preliminari, si osserva per i mesi di luglio e agosto una riduzione progressiva e significativa del numero dei casi.

## 3. Come impiegare, per essere sicuri di non mettere a rischio la propria salute, i frutti di bosco surgelati, ormai comperati, o comunque in vendita anche se non appartenenti ai lotti analizzati?

Raccomandiamo come misura precauzionale di consumare i frutti di bosco surgelati solo ed esclusivamente previa cottura. Il virus dell'epatite A, infatti, sopravvive a basse temperature, ma viene rapidamente inattivato dal calore. Per esempio, facendo bollire i frutti di bosco per almeno due minuti viene garantita la salubrità dell'alimento.

## 4. Sono sicuri tutti gli altri prodotti a base di frutti di bosco (yogurt, gelati, torte...) sia surgelati che freschi?

Gli operatori del settore alimentare, ivi compresi quelli che producono yogurt, gelati, ecc. nell'ambito delle procedure aziendali di gestione del rischio, basate sul sistema HACCP, devono considerare ed implementare efficaci mi-

sure di controllo/riduzione del rischio di epatite A. Alla luce delle conoscenze attuali, per chi impiega a livello di produzioni artigianali o di ristorazione frutti di bosco surgelati, ad esempio per frullati, preparazioni di frutta, guarnizioni di dolci, di yogurt o di gelati si raccomanda l'impiego solo previa cottura. I frutti freschi non sono risultati implicati in casi di epatite A. È bene comunque consumare i frutti di bosco freschi, così come ogni altro frutto o verdura cruda, solo dopo un accurato lavaggio.

## 5. Come è avvenuta nel nostro Paese la contaminazione degli alimenti?

Il fatto che altri Paesi europei, come l'Irlanda e la Francia, abbiano segnalato casi di epatite A, correlati al consumo di frutti di bosco, nei quali è stata isolata la stessa sequenza virale evidenziata nei casi italiani, fa ragionevolmente ritenere che la contaminazione sia avvenuta molto a monte del processo produttivo, ovvero nelle fasi di coltivazione e raccolta dei frutti di bosco di provenienza estera. Il personale addetto alla raccolta, anche se asintomatico, e le acque di irrigazione, restano le fonti più probabili di contaminazione dell'alimento.

# La Danimarca chiede la valutazione sul rischio acrilamide

di Giancarlo Belluzzi (Foro consultivo Efsa)

**L'**acrilamide è una sostanza contaminante che si forma nei prodotti amilacei durante il processo di cottura di alimenti fritti, grigliati o tostati ad elevate temperature. Sostanza per la quale l'Efsa si appresta a rivedere la sua valutazione del rischio. Nel frattempo, tuttavia, è la Danimarca a spingere affinché l'Autorità europea acceleri la pubblicazione del suo parere scientifico.

Dal 2002, infatti, la Svezia ha segnalato un preoccupante innalzamento dei livelli di acrilamide in cibi preparati ad elevata temperatura; contemporaneamente gli esperti della Jefca (Fao/Oms Expert committee on food additives), concordando con l'agenzia svedese, hanno sostenuto che la sostanza non è da sottovalutare, in quanto alcune pubblicazioni scientifiche dimostrano la sua capacità carcinogenetica e genotossica in animali di laboratorio.

Efsa, dal canto suo, ha avviato da sette anni il monitoraggio sui campionamenti, chiedendo agli Stati membri di inviare dati. L'Italia ha prontamente risposto e dal 2008 è la Direzione della sicurezza alimen-

tare del Ministero della salute che raccoglie i risultati dei monitoraggi e li invia all'Autorità europea. Il nostro Paese, in linea con la Raccomandazione Ue del 2011, porta avanti l'attività di prevenzione che coinvolge le imprese del settore, col loro sistema di autocontrollo, e le Asl nell'attività di controllo ufficiale. Ciò ha prodotto una consistente mole di dati, secondo quanto chiesto dalla Raccomandazione e conseguentemente ad un'aumentata sensibilità al problema da parte degli organi di controllo che operano sul territorio italiano.

L'anno scorso Danimarca, Svezia, Francia e Germania hanno formalmente chiesto ad Efsa di rivalutare rapidamente il composto e, sia al Foro consultivo di Londra che a quello di Vilnius lo scorso 25 settembre, il rappresentante danese ha ribadito con forza che è necessario accelerare il lavoro degli scienziati, esaminare i dati raccolti dai Paesi membri e produrre al più presto un parere scientifico.

## Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

## News dalla comunità scientifica

### FoodRisC: finalmente

#### concluso il progetto europeo

Un centro servizi per la comunicazione del rischio/beneficio alimentare. Questo è uno dei principali risultati del progetto Food RisC, appena concluso e presentato di recente a Bruxelles durante la conferenza "New challenges when communicating food related issues". Il progetto europeo, durato tre anni, si è occupato di promuovere un'efficace divulgazione degli argomenti che riguardano gli alimenti, favorendo in tal modo una maggiore comprensione per il consumatore. FoodRisC ha sviluppato un e-resource centre che trasmette informazioni sotto varie forme

(linee-guida, casi studio, esempi pratici, strumenti di ricerca, ecc.) ai decisori politici, alle autorità alimentari, alle Ngo, alle industrie e ai portatori di interesse coinvolti in questo tipo di comunicazione. **VIZZATA** invece è lo strumento di ricerca creato per analizzare le preoccupazioni e le risposte dei consumatori in caso di "incidenti" alimentari, quali ad esempio lo scandalo sull'utilizzo della carne di cavallo scoppiato a gennaio 2013.

#### Medicina veterinaria e umana alleate contro le zoonosi

Una sola salute, una sola medicina. Dal principio della One health, infatti, nasce la consapevolezza che la medicina umana e quella veteri-

naria, solo insieme, attraverso cioè un'integrazione scientifica e istituzionale, possono vincere la lotta alle zoonosi. E' stato questo il tema al centro del Convegno svoltosi in Iss lo scorso 11 ottobre "Il contributo della sanità pubblica veterinaria alla medicina umana". Per l'occasione è stato presentato il Fao Reference centre for veterinary public health, istituito presso il Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Iss. A corredo dell'evento, è stata allestita una selezione di libri antichi appartenenti al Fondo Rari della Biblioteca dell'Istituto riguardanti la medicina veterinaria, la zootecnia e la zoologia.

## Sicurezza alimentare extra CE

### Usa: via l'arsenico dai mangimi

Basta nutrire polli, tacchini e maiali con cibo a base di arsenico. E' quanto hanno chiesto alla Fda, con una petizione cominciata ben quattro anni fa, il Center for food safety (Cfs) e l'Institute for agriculture and trade policy (Iatp) statunitensi.

Infatti, secondo quanto emerge dal report 2006 dello Iatp, oltre il 70% dei polli destinati negli Usa all'alimentazione umana vengono nutriti con mangimi contenenti arsenico e test eseguiti sul pollame venduto nei negozi di alimentari hanno svelato che oltre la metà di essi contengono arsenico. Questo perché negli anni Quaranta furono autorizzati per la prima volta additivi a base di arsenico nei mangimi per provocare l'aumento di peso degli animali. La Fda, che sta continuando a valutare i composti, ha annunciato intanto che su 101 approvazioni relative a prodotti di questo tipo, 98 saranno ritirate.

Per approfondimenti [clicca qui](#)