

Le Tossinfezioni alimentari : generalità e definizioni

Con il passare del tempo lo scenario epidemiologico delle malattie trasmesse da alimenti è profondamente mutato per:

- 1) il cambiamento delle abitudini alimentari con aumento dei pasti consumati fuori casa, l'incremento di consumo dei cibi a lunga conservazione e la globalizzazione dei mercati con arrivo sulle nostre tavole di alimenti non sempre di origine e controllo certi. Quest'ultimo punto soprattutto fa sì che alimenti contaminati vengano distribuiti su grandi aree geografiche il che rende estremamente difficoltosa l'indagine epidemiologica tesa all'individuazione della fonte.
- 2) la comparsa di quelli che si definiscono "patogeni emergenti" la cui responsabilità nell'insorgenza di focolai diventa sempre più importante. Pensiamo all'esempio della encefalite spongiforme nei Paesi Europei , alle infezioni da E.coli produttore di verotossina, alla emergenza di nuovi sierotipi di salmonella
- 3) comparsa di nuovi veicoli prima sconosciuti e responsabili di focolai e casi sporadici come il sidro di mele (E.coli 157), i lamponi (Cyclospora, Norovirus), germogli alfa-alfa (Salmonella ,E.coli 157) anguilla affumicata (Salmonella blokley)

Definizioni

Più che di infezioni alimentari, intossicazioni, tossinfezioni oggi come oggi si preferisce parlare di "malattie di origine alimentare " (*foodborne disease*) intendendo con questo termine *qualsiasi malattia causata o trasmessa da alimenti e causata da sostanze chimiche o agenti biologici.*

In questo ambito si riconoscono quindi :

- 1) **intossicazioni alimentari** dovute a sostanze tossiche o tossine prodotte dagli organismi nell'alimento ed ingerite con l'alimento stesso senza che necessariamente venga ingerito anche l'agente patogeno. Sono esempio di questo tipo di malattie le intossicazioni da tossina di *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum.*, *Bacillus cereus.*
- 2) **tossinfezioni alimentari** dovute a tossine prodotte da microrganismi patogeni all'interno del tratto gastrointestinale . Sono un esempio le malattie da *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* e *Vibrio cholerae*

- 3) **Infezioni alimentari** provocate dall'ingestione di agenti patogeni vivi con successiva invasione e moltiplicazione degli stessi all'interno della mucosa intestinale o altri tessuti. Esempio sono le infezioni da *Salmonella spp.* .
Lysteria monocytogenes, Campylobacter spp.

A questo proposito l'Organizzazione Mondiale della Sanità nel Programma Europeo ha stilato una serie di definizioni ufficiali nel programma di sorveglianza delle tossinfezioni alimentari :

Malattie da alimenti :

Malattia di natura infettiva o tossica causata o che si suppone sia stata causata da consumazione di cibo o acqua.

Focolaio epidemico

Incidente in cui 2 o più persone sperimentano un malessere simile dopo la consumazione dello stesso cibo o dopo la consumazione di acqua proveniente dalla stessa fonte ed in cui l'evidenza epidemiologica suggerisce che il cibo o l'acqua siano causa della malattia

Epidemia intrafamiliare

Epidemia che colpisce due o più persone coabitanti e che apparentemente non è collegata ad altri casi o epidemie nella popolazione generale.

Caso

Persona che si è ammalata dopo la consumazione di cibo o acqua considerati contaminati sulla base di evidenza epidemiologica o di analisi di laboratorio.

Caso singolo

(Caso sporadico) – una caso singolo di malattia , per quanto possa essere accertato, non collegato ad altri casi e relativo alla consumazione di cibo o acqua o a contatto con acqua.

Caso importato

Caso In cui il periodo di incubazione e i dati clinici ed epidemiologici suggeriscono la consumazione, avvenuta in un altro paese, di cibo o acqua contaminati ec in cui non esiste evidenza epidemiologica che suggerisca una infezione indigena.

Portatore

Persona che ospita ed elimina un organismo patogeno , in assenza di malattia clinica, e che perciò diventa una potenziale fonte di infezione.

Per la difficoltà di creare una efficace rete mondiale di studi epidemiologici sulle malattie trasmesse da alimenti l’OMS incoraggia lo sviluppo di programmi di sorveglianza locale ed ha comunque individuato alcune priorità di sorveglianza e studio (Tab. 1)

AGENTE EZIOLOGICO	VEICOLO
Salmonella enteritidis	Uova
Salmonella spp.	Pollame, carne, germogli, pesce
Campylobacter jejuni	Pollame
E. coli enteroemorragici	Carne, germogli
Lysteria monocytogenes	Formaggio, prodotti freschi,,pesce affumicato, vegetali.
Vibrio parahaemolyticus	Frutti di mare
Cyclospora	
Criptosporidium	
Shigella	Vegetali
Staphylococcus aureus	
Bacillus cereus	
Virus	
Clostridium perfringens	
Batteri resistenti agli antibiotici	

Tabella 1 – Priorità di sorveglianza secondo O.M.S.