

CASI SOSPETTI DI TRICHINELLOSI UMANA IN VAL DI SUSÀ

Alcuni casi di pazienti con sintomi sospetti di Trichinellosi sono stati rilevati nei giorni scorsi dai Medici del Pronto Soccorso dell'Ospedale di Susa; gli accertamenti di conferma sono in corso presso l'Ospedale Amedeo Savoia di Torino.

Le persone che si sono presentate in Ospedale riferivano disturbi gastrointestinali, ed in alcuni casi dolori muscolari e febbre; all'esame del sangue i medici hanno rilevato un aumento significativo dei granulociti eosinofili, tipico in casi di malattie parassitarie, che ha fatto nascere il sospetto di Trichinellosi; l'altro elemento comune a tutti i casi è che si tratta di cacciatori o di loro parenti e amici, che avevano consumato nei giorni precedenti salumi freschi di cinghiale.

I Medici del SIAN - Servizio di Igiene degli Alimenti stanno svolgendo le indagini sulle persone che hanno evidenziato sintomi sospetti, su tutti i cacciatori del gruppo di caccia ed i loro famigliari; i Veterinari dell'Area B di Igiene degli Alimenti di origine animale hanno proceduto al sequestro di tutti i salami di cinghiale ancora in possesso dei cacciatori, che verranno esaminati dall'Istituto Zooprofilattico di Torino.

La Trichinellosi umana era assente da anni dal nostro territorio, ma nell'ottobre del 2017 era stata riscontrata una positività all'esame trichinoscopico in un cinghiale cacciato nel territorio di Villar Focchiardo, a cui aveva fatto seguito una campagna informativa del Servizio Veterinario per i cacciatori dell'ASL TO3, per sensibilizzarli sulle misure di prevenzione da adottare.

Si allega una nota informativa sulla malattia e sulle misure di prevenzione.



TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una **zoonosi** causata da **vermi cilindrici** (nematodi) appartenenti al genere *Trichinella*, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a una nuova generazione **di larve che migrano nei muscoli**, dove poi si incistano. Tutte le specie di *Trichinella* sono in grado di infestare molti mammiferi, in particolare i carnivori, ma anche roditori e onnivori, inclusi i maiali ed occasionalmente gli erbivori, come i cavalli. Gli animali sono colpiti dai parassiti in particolare nelle masse muscolari e il muscolo più interessato è il diaframma (pilastrini), seguito dal massetere, cioè il muscolo masticatorio. Si riconosce un **ciclo domestico**, che coinvolge soprattutto i suini, e un **ciclo silvestre**, caratterizzato dalla presenza di predatori (volpe, lupo e mustelidi) e loro prede (cinghiali, roditori ecc.).

Modalità di trasmissione all'uomo

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, **attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta contenente le larve del parassita annidate nei muscoli sotto forma di cisti**. La più comune fonte di infezione è la carne di selvaggina, in particolare di cinghiale. **La trichinellosi non si trasmette da persona a persona**. Il periodo di incubazione è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti.

I sintomi e la diagnosi

Le manifestazioni cliniche dell'infestazione da *Trichinella* possono variare **da forme asintomatiche a manifestazioni che possono risultare mortali**, a seconda della quantità di larve migrate nei tessuti, della loro localizzazione nei muscoli e della specie di trichina. Nella fase iniziale si possono avere sintomi gastrointestinali (diarrea, dolori addominali, vomito) dovuti ai parassiti adulti presenti al livello dell'intestino tenue; successivamente si manifestano dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre.

Prevenzione

La trichinellosi può essere prevenuta osservando le seguenti misure igienico-sanitarie:

- la **carne va consumata ben cotta**, in modo che le eventuali larve presenti vengano inattivate o distrutte dal calore (la temperatura della carne nel suo interno deve raggiungere almeno i 70° per tre minuti): il colore della carne deve virare dal rosa al bruno;
- la selvaggina e i maiali macellati a domicilio devono essere controllate dal Servizio Veterinario con l'invio all'Istituto Zooprofilattico di un campione di muscolo (diaframma) per evidenziare l'eventuale presenza delle larve del parassita nelle carni (**esame trichinoscopico**);
- se non è stato eseguito l'esame trichinoscopico bisogna congelare la carne per almeno 1 mese a -15°C: un congelamento prolungato, infatti, uccide le larve;
- quando si macella il suino a domicilio è consigliato usare guanti monouso e pulire e disinfettare bene gli strumenti utilizzati.

- salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne **non** assicurano l'uccisione del parassita.

Consigli pratici per il cacciatore

- **identificare il capo abbattuto** (fascetta inamovibile ed univoca);
- **lavorare separatamente i capi cacciati**, utilizzando **guanti monouso** (possibile contaminazione nelle fasi di lavorazione a mani nude);
- **lavare e disinfettare coltelli ed attrezzatura utilizzata** fra un capo e l'altro;
- **identificare i sacchetti utilizzati per riporre le carni sezionate con un riferimento univoco alla carcassa** (es. numero fascetta) o utilizzare scomparti diversi del congelatore dove stoccare le carni;
- **non consumare carne cruda (insaccati) o poco cotta prima dell'esito dell'esame trichinoscopico.**

Ciclo della Trichinella

