

# TRICHINELLOSI: INDAGINE AL MATTATOIO

## *TRICHINELLOSIS: INVESTIGATION AT THE SLAUGHTERHOUSE*

Bio C.<sup>1</sup>, Bichi G.<sup>1</sup>, Bertollo F.<sup>2</sup>, Giani V.<sup>2</sup>, Dragoni E.<sup>2</sup>, Gradassi L.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>ASL 8 AREZZO, <sup>2</sup>CSA srl AREZZO

### SUMMARY

Trichinellosis is a zoonotic disease veiculated by a parasite nematode genre trichinella. At slaughterhouse controls are executed on sample of striated muscle, sampled with one of the methods described in Regolamento CE 2075/05. During year 2009 were analyzed 2853 samples of muscle taken from a single slaughterhouse. The results, all negatives, confirm the literature data, according which the main sources of risk do not derive from animals raised in Italy but from import of animals or food from foreign countries.

### KEYWORDS

Trichinellosis, Zoonosis, Slaughterhouse.

La trichinellosi è una malattia a carattere zoonosico sostenuta da un nematode parassita del genere trichinella, ad un unico ospite.

Al macello il controllo viene eseguito su campioni prelevati di tessuto muscolare striato con uno dei metodi di rilevamento di cui all'Allegato I, Cap. I e II del Regolamento CE 2075/05. L'OSA (Operatore Settore Alimentare) deve garantire la rintracciabilità delle carcasse e delle carni. Le carni di animali infestati da trichina non sono idonee al consumo umano e animale pertanto devono esser distrutte e smaltite a norma di legge (Regolamento CE 1774/02 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano).

Prevenzione: la trichinellosi può essere prevenuta osservando semplici modalità igienico-sanitarie; la carne va consumata ben cotta, è sufficiente 1 minuto a 65 °C. Il colore della carne deve virare dal rosa al bianco. Salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne non assicurano l'uccisione del parassita. Il congelamento secondo criteri cominati Temperatura / Tempo inattiva eventuali larve presenti nel parenchima muscolare; tuttavia alcune specie secondo un parere dell'EFSA sono più resistenti rispetto ad altre e la loro resistenza varia anche in base all'ospite.

Campioni analizzati nell'anno 2009: 2853.

Campioni positivi: 0. Campioni negativi: 2853.

Negli ultimi 25 anni su un totale di 1183 casi di

trichinellosi umana, 947 hanno avuto origine dal consumo di carni di cavallo (interamente di provenienza estera), 192 da carni di cinghiale, 42 da carni di maiale e 2 da volpi (fonte IZS periodo 1980/2006). Come confermano anche le indagini svolte nel mattatoio in esame durante l'anno 2009, le principali fonti di rischio non derivano da animali allevati sul territorio nazionale, bensì da importazione di animali e derrate alimentari da Paesi Terzi.

Recentemente la Regione Toscana ha emanato una Delibera n. 926 del 2007 con la quale vengono approvate le "Linee di indirizzo per l'applicazione del Reg. CE n. 2075/05 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni".

L'allegato IV del Regolamento offre la possibilità alle Regioni di ottenere la qualifica di "Regione a bassa prevalenza di Trichine"

La regione Toscana, in data 16 novembre 2006, ha certificato al Ministero della Salute che in nessuna delle 12 Aziende USL si sono verificati casi di positività alla ricerca di trichine durante la macellazione di suini domestici nel periodo 1995-2005. Pertanto la Regione Toscana intende procedere ai piani di monitoraggio previsti per l'ottenimento di tale qualifica.

### BIBLIOGRAFIA

Non in elenco. A disposizione degli autori.