

# IL RUOLO DEGLI OVINI QUALI VETTORI DI AGENTI DI ZOONOSI NELLA FILIERA CARNE

## ***THE ROLE OF SHEEP AS CARRIER OF ZOOZOSES IN THE MEAT FOOD CHAIN***

Flores Rodas E. M.<sup>1</sup>, Condoleo R.<sup>1</sup>, Spallucci V.<sup>1</sup>, Micarelli G.<sup>2</sup>, Sborchia M.<sup>2</sup>, De Santis P.<sup>1</sup>, Bogdanova T.<sup>1</sup>, Bilei S.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istituto Zooprofilattico Sper.le Lazio e Toscana – Roma – <sup>2</sup>ASL Viterbo

### **SUMMARY**

The present study reports the results regarding the presence of common food pathogens in ovine carcasses immediately after slaughtering and in a derived traditional product in order to collect informations for risk assessment and management

### **KEYWORDS**

ovine, carcasses, pathogens, *Salmonella*, *Campylobacter*

Come segnalato da numerosi Autori, gli ovini sono ritenuti vettori dei più comuni agenti zoonosici a trasmissione alimentare quali *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O:157 e *Clostridium perfringens*. I dati provenienti dai vari piani di monitoraggio e dalla letteratura scientifica, riferiscono della presenza di tali patogeni sulla superficie delle carcasse ovine, nelle carni e nei prodotti derivati. Le fasi della macellazione possono infatti consentire l'introduzione di tali patogeni nella filiera alimentare. Scopo dello studio è determinare la prevalenza dei principali patogeni a trasmissione alimentare sia su carcasse ovine che su campioni di arrosticini prodotti nel medesimo stabilimento di macellazione, al fine di costituire una base scientifica adeguata per una efficace valutazione e gestione del rischio. Complessivamente sono state campionate 320 carcasse di ovini distinte per età e nazione di provenienza per la successiva analisi statistica. *Campylobacter* patogeni sono stati isolati su 10

distinte carcasse (3,1%), *E. coli* O:157 su 13 (4,1%), *Salmonella* spp su 2 (0,6%) e *Clostridium perfringens* su 6 delle 150 carcasse sottoposte a prova (4%). La ricerca di *Listeria monocytogenes* ha dato costantemente esito negativo. Contemporaneamente sono state campionate 320 distinte confezioni originali integre di arrosticini, tradizionale prodotto abruzzese, ottenendo 8 isolamenti di *Salmonella* (2,5%), 3 di *Listeria monocytogenes* (1%), 10 di *Campylobacter* patogeni (6,7%) e 2 di *E. coli* O:157 (0,6%). Nessun campione è risultato positivo per *Clostridium perfringens*. I risultati di questo studio confermano il ruolo rilevante che le carni ovine possono rivestire nella determinazione di episodi di tossinfezione alimentare. La maggiore attenzione richiesta alle autorità sanitarie sia sulla macellazione che sui prodotti ovini derivati tuttavia risulta necessaria certamente per gli isolamenti di patogeni quali *Campylobacter* e *Salmonella* ma anche per il riscontro di 6 ceppi di *E. coli* O:157 confermati VTEC.