

RISCHI MICROBIOLOGICI: *Vibrio parahaemolyticus*

AGENTE EZIOLOGICO

CARATTERISTICHE EPIDEMIOLOGICHE

SINTOMI

POSSIBILE DANNO ALLA SALUTE

DIAGNOSI

TERAPIA

SERBATOI DI INFEZIONE

MATRICI ALIMENTARI CONTAMINABILI

GRUPPI A RISCHIO

COMPORTAMENTI A RISCHIO

ATTEGGIAMENTI PROTETTIVI

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

RIFERIMENTO REGIONALE

RIFERIMENTO NAZIONALE

BIBLIOGRAFIA

RESPONSABILI COMPILAZIONE SCHEDA

AGENTE EZIOLOGICO

Batterio di forma bastoncellare ricurvo, Gram negativo, alofilo, non sporigeno, appartiene al genere *Vibrio*, famiglia *Vibrionaceae*. Solo i ceppi di *Vibrio parahaemolyticus* con i geni codificanti le *thermostable direct hemolysin* (tdh) e *tdh-related-hemolysin* (trh) sono patogeni per l'uomo.

CARATTERISTICHE EPIDEMIOLOGICHE

Diffuso in tutto il mondo, è stato descritto per la prima volta nel 1950 come causa di infezione alimentare in Giappone. *Vibrio parahaemolyticus* (*V.p.*) fa parte della microflora autoctona delle acque marine costiere e per questo i prodotti ittici sono i maggiori responsabili dei casi di tossinfezione. Non è presente in acque con temperatura inferiore a 10°C. I normali processi impiegati per la depurazione dei bivalvi non sono efficaci nei confronti di *V.p.* Spesso i ceppi isolati dall'ambiente o dagli alimenti non sono patogeni per l'uomo. È in grado di moltiplicarsi molto velocemente nei cibi se mantenuti in abuso termico. Una cottura dei cibi a 70 °C per 15 minuti (temperatura misurata al cuore del prodotto) assicura l'inattivazione del germe.

SINTOMI

Sintomi classici di una gastroenterite: debolezza, mal di testa, diarrea, anche con sangue, vomito, crampi addominali. I sintomi compaiono 10-18 ore dopo il consumo di alimenti contaminati. In genere la malattia è auto-limitante e termina in media dopo tre giorni.

Fenomeni diarroici da lievi a gravi con feci ad “acqua di riso”, disidratazione fino all’acidosi metabolica, insufficienza renale e collasso-cardiocircolatorio nelle forme più gravi.

POSSIBILE DANNO ALLA SALUTE

Sono descritti casi di setticemia e infezioni localizzate in soggetti immunodepressi. In questi casi è anche possibile il decesso.

DIAGNOSI

È basata sui dati anamnestici e sul tipo di sintomi in atto. Il breve periodo di incubazione permette di risalire all’alimento causa dell’infezione.

TERAPIA

Data la natura batterica, la cura richiede un trattamento antibiotico, accompagnato da opportuna terapia sintomatica, in particolare reidratante.

SERBATOI DI INFEZIONE

Animali terrestri non segnalati come serbatoi.

MATRICI ALIMENTARI CONTAMINABILI

Prodotti di origine marina, in particolare molluschi bivalvi, crostacei e pesci possono essere naturalmente contaminati, soprattutto se provenienti da acque temperate o tropicali. Rari i casi di presenza in semiconserve vegetali. *V.p.* non altera le caratteristiche organolettiche dei cibi. Possibile la contaminazione crociata: tra alimenti ittici crudi e cotti, per mancata applicazione delle buone pratiche di igiene e lavorazione. *V.p.* è in grado di moltiplicare molto rapidamente, più di altri batteri patogeni, in caso di abuso termico. È sensibile ai più comuni disinfettanti.

GRUPPI A RISCHIO

Anziani, soggetti immunodepressi.

COMPORTAMENTI A RISCHIO

- Consumare alimenti ittici crudi.

- Conservare in modo non accurato i cibi ittici refrigerati.
- Preparare i prodotti ittici senza attenzione alle cross-contaminazioni.

ATTEGGIAMENTI PROTETTIVI

- Cuocere in modo completo e corretto alimenti di origine ittica
- Conservare accuratamente i cibi ittici crudi (temperatura inferiore a 5 °C).
- Pulire e sanitizzare coltelli, taglieri, superfici e mani dopo la manipolazione di cibi ittici crudi prima di manipolare cibi cotti.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nazionale

- Normative aspecifiche Igiene Alimenti, art. 5 L.283/1962.
- Parere del Ministero della salute, del 15 settembre 2005 (documento n. DG-VA-III-IX/32799) attestante la necessità di valutare le proprietà tossigene di *V.p.* negli alimenti.

Europea

Dal punto di vista istituzionale, *V.p.* rientra nel gruppo di malattie per le quali sono stati stabiliti in Europa reti di sorveglianza sulla sicurezza alimentare con obbligo di denuncia (Regolamento CE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002: sistema di allerta comunitaria). Queste reti, volte a individuare focolai di infezione e determinarne la causa, permettono di agire sia ritirando i prodotti dal mercato che adottando le necessarie misure nei confronti degli impianti di produzione e informando la popolazione a rischio.

RIFERIMENTO REGIONALE

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, Venezia.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

viale dell'Università 10, 35020 Legnaro (PD)

Tel.: 049 8830380 (centralino)

sito web: <http://www.izsvenezie.it/>

Persona di riferimento: dott. Giuseppe Arcangeli

Tel.: 0426 21841 | e-mail: arcangeli@izsvenezie.it

RIFERIMENTO NAZIONALE

Centro ricerche per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari c/o Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena 299, 00161 Roma

Tel.: 06 4990 1 (centralino)

Direttore: prof. Paolo Aureli

BIBLIOGRAFIA

Letteratura di base

- Benenson A. (1981), “Il controllo delle malattie trasmissibili dell’uomo”, A.P.H.A. Ed.
- Doyle M.F. (1989), “Foodborne Bacterial Pathogens”, Marcel Dekker Inc., New York.
- Bergey’s (1994), “Manual of Determinative bacteriology”, 9th ed., Ed. Williams & Wilkins, Baltimore.
- Huss H. (1994), “Assurance of seafood quality”, Fao fisheries technical paper, n. 334, Roma.
- ICMSF (1996), “Microorganisms in foods”, Chapman & Hall, New York.
- Istituto Superiore di Sanità (1997), “Procedure di isolamento e caratterizzazione di *Vibrio* spp. di importanza clinica”, 97/31 Rapporti Istisan, Roma.
- Joint FAO/WHO Export Consultation (2001), “Hazard identification, exposure assessment and hazard characterization of *Campylobacter* spp. in broiler and *Vibrio* spp. in seafood”, 23-27 Luglio, Ginevra.

Studi e ricerche

- Blake P. *et al.* (1980), “Diseases of humans (other than cholera) caused by Vibrios”, *Ann. Rev. Microbiol.*, 34, 341-367.
- Beuchat L.R. (1982), “*V. parahaemolyticus*: public health significance“, *Food technol.*, 3, 80-83.
- Maugeri T.L. *et al.* (2000), “Potentially pathogenic vibrios in brackish waters and mussels”, *J. Appl. Microbiol.*, 89, 261-266.
- Croci L. *et al.* (2001), “Detection of *Vibrionaceae* in mussels and their sea water growing area”, *Lett. Appl. Microbiol.*, 32, 57-61.
- Ripabelli G. e Luzzi I. (2001), “Infezioni da batteri del genere *Vibrio*”, 16(1), 43-51.
- Croci L. *et al.* (2002), “Effects of depuration of molluscs experimentally contaminated with *E. coli*, *V. cholera* 01 and *V. parahaemolyticus*”, *J. Appl. Microbiol.*, 92:460-465.

- McLaughlin J. *et al.* (2005), “Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* gastroenteritis associated with Alaskan oysters”, *N. Engl. Jour. Med.*, Massachusetts Medical Society, Waltham, USA. 353: 14, 1463-1470.

Link di riferimento

- <http://www.cdc.gov/>
- <http://www.cfsan.fda.gov/>

RESPONSABILI COMPILAZIONE SCHEDA

Compilazione scheda:

Dott. Marcello Gazzetta

Azienda USSL n. 19 – Adria (Ro) – Servizio Veterinario

Revisione scientifica:

Dott. Giuseppe Arcangeli

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – Laboratorio di Adria (Ro)