

Ufficio Stampa

Vittorio Tucceri 333/4647018

Mercoledì 24- 6-2020

COMUNICATO STAMPA

Controlli sul territorio provinciale del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale

TRICHINELLA, CONTROLLI ASL IN PROVINCIA.

4 casi di trichinella riscontrati nelle carni di cinghiali abbattuti nella caccia e nei suini da allevamento. La presenza del parassita, che può provocare malattie anche gravi nell'uomo, è emersa a seguito degli accurati controlli del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Asl, diretto dalla dr.ssa **Francesca De Paulis**. I controlli rientrano nell'azione di prevenzione messa in atto in concomitanza con la ripresa della caccia dopo la pausa dovuta all'emergenza Covid.

1 caso all'Aquila, 1 a Sulmona, 2 nella Marsica.

La presenza della trichinella, in seguito alle analisi eseguite dal Laboratorio dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise, è stata rinvenuta in un cinghiale catturato durante una battuta di caccia nell'aquilano. E così scattata la procedura di sicurezza che ha permesso al personale del servizio della Asl di rintracciare rapidamente il cacciatore e le carni contaminate, disponendo la loro esclusione dal consumo umano e la conseguente distruzione. Un analogo caso è stato accertato nell'aera di Sulmona. Le verifiche del Servizio della Asl hanno riguardato anche la Marsica dove la trichinella è stata trovata in due suini da allevamento.

I veterinari: "Aumento di casi"

"Rispetto agli anni precedenti", dichiara la dr.ssa De Paulis, "sono dati piuttosto alti nel confronto col parametro nazionale, quindi è indispensabile intensificare i controlli. Grazie alla sensibilizzazione condotta sul territorio oggi possiamo contare sulla collaborazione di cacciatori, associazioni di categoria ed enti preposti nel contrasto a questa malattia che in alcuni casi può avere conseguenze gravi per la salute. E' fondamentale che si consumino carni e salumi provenienti da circuiti che sottopongono i loro prodotti a tutti i controlli igienico sanitari".

Oltre 8.000 controlli l'anno in provincia di L'Aquila.

Nel 2019 il servizio della Asl ha eseguito circa 8.500 controlli, di cui 5.400 su suini macellati al mattatoio, 1.200 su suini macellati a domicilio e 1.900 su cinghiali cacciati.

Sintomi e trasmissione.

La trichinellosi è una zoonosi causata dall'ingestione di carne cruda o poco cotta derivante da suini, cinghiali ed equini e contenente larve di nematodi del genere *Trichinella*. La trasmissione dell'infezione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare quando vengono consumati alimenti a base di carni crude o poco cotte e loro derivati contaminati (ad esempio salsicce fresche), provenienti da animali suscettibili non sottoposti ai controlli veterinari. Per prevenire l'infezione umana bisogna evitare il consumo di carne crude o poco cotte e loro derivati, di suino, equino o cinghiale che non siano state sottoposte preventivamente al controllo veterinario. Il parassita si localizza inizialmente a livello intestinale per dare poi origine a larve che migrano nei muscoli dove si incistano.

