

## ALIMENTI

### L'attività svolta in Italia

I dati sui campionamenti per la ricerca di agenti zoonotici, relativi al "Questionario EFSA sulle zoonosi in applicazione della Direttiva 2003/99", sono stati trasmessi dalle Autorità Competenti mediante il sistema informativo (SINZOO).

I campionamenti per la ricerca di agenti zoonotici riguardano diverse strutture coinvolte nella produzione, lavorazione, conservazione o distribuzione di alimenti: dagli impianti di macellazione, alle mense, catering, ristoranti, laboratori di trasformazione, negozi al dettaglio, incluse le celle frigorifere. Sono state esaminate differenti matrici alimentari, quali carne, pesce, latte, uova ed alcuni loro derivati.

**Di seguito, si riportano le tabelle contenenti i dati per singola zoonosi relativi all'anno 2018. Si segnala che la scelta delle matrici alimentari è strettamente connessa all'agente zoonotico e che i dati in questione riguardano esclusivamente il controllo ufficiale.**

#### ❖ Brucella

BRUCELLA			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
LATTE	770	66	8,6%
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	73	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>843</b>	<b>66</b>	<b>7,8%</b>

#### ❖ Campylobacter

carni avicole (pollo, tacchino, etc)

##### ➤ Gallus Gallus (Pollame della specie Gallus gallus)

CAMPYLOBACTER			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	33	11	33,3%
CARNE MACINATA	1	1	100%
PREPARAZIONI DI CARNE	9	1	11,1%
PRODOTTI A BASE DI CARNE	14	1	7,1%
<b>TOTALE</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>24,6%</b>

➤ **Tacchino**

<b>CAMPYLOBACTER</b>			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	3	0	0%
CARNE MACINATA	2	0	0%
PREPARAZIONI DI CARNE	8	1	12,5%
PRODOTTI A BASE DI CARNE	5	0	0
<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>5,5%</b>

➤ **Bovino**

<b>CAMPYLOBACTER</b>			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE MACINATA	9	0	0%
PREPARAZIONI DI CARNE	5	0	0%
LATTE	562	4	0,7%
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	152	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>728</b>	<b>4</b>	<b>0,5%</b>

➤ **Suino**

<b>CAMPYLOBACTER</b>			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	6	0	0%
CARNE MACINATA	1	0	0%
PREPARAZIONI DI CARNE	1	0	0%
PRODOTTI A BASE DI CARNE	2	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0%</b>

➤ Specie di Origine dell'alimento NON INDICATA in Sinzoo\*

CAMPYLOBACTER			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	111	5	4,5%
CARNE MACINATA	3	0	0%
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	96	4	4,2%
LATTE E YOGURT	823	3	0,37%
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	12	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>1.045</b>	<b>12</b>	<b>1,1%</b>

\*Si segnala che per alcuni inserimenti in Sinzoo non è stata specificata la specie da cui origina la matrice alimentare. Pertanto nella tabella sopra indicata si riportano i dati che non è stato possibile rendicontare nelle tabelle precedenti.

❖ **Listeria**

LISTERIA			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	1176	24	2%
CARNE MACINATA	379	7	1,8%
FRATTAGLIE	2	0	0%
LATTE	1384	4	0,3%
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	218	6	2,7%
PRODOTTI A BASE DI CARNE	595	2	0,3%
PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI)	2389	76	3,2%
PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI	42	0	0%
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	658	1	0.1%
UOVA	14	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>6.857</b>	<b>120</b>	<b>1,7%</b>

❖ **Salmonella**

<b>SALMONELLA</b>			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	2814	105	3,7%
CARNE MACINATA	1521	17	1,1%
CARNE SEPARATA MECCANICAMENTE	3	0	0%
CROSTACEI FRESCHI	16	0	0%
FRATTAGLIE	43	0	0%
LATTE	1447	6	0,4%
MOLLUSCHI FRESCHI	3302	40	1,2%
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	494	28	5,7%
PRODOTTI A BASE DI CARNE	339	14	4,1%
PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI)	2724	22	0,8%
PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI	332	0	0%
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	2853	11	0,4%
UOVA	256	3	1,2%
<b>TOTALE</b>	<b>16.144</b>	<b>246</b>	<b>1,5%</b>

❖ **Escherichia coli che produce verocitotossine**

<b>VTEC</b>			
tipologia di alimento	unità campionate	unità positive	% di positivi sul totale testati
CARNE FRESCA	219	5	2,3%
CARNE MACINATA	137	5	3,6%
LATTE	1260	44	3,5%
MOLLUSCHI FRESCHI	8	0	0%
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	20	0	0%

PRODOTTI A BASE DI CARNE	20	0	0%
PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI)	132	2	1,5%
PRODOTTI LATIERO CASEARI	1420	12	0,8%
UOVA	2	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>3218</b>	<b>68</b>	<b>2,1%</b>

➤ **Anisakis**

<b>tipologia di alimento</b>	<b>unità campionate</b>	<b>unità positive</b>	<b>% di positivi sul totale testati</b>
PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI	1	1	100%
PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI	6	2	33,3%
<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>42,8%</b>

❖ **Virus dell'epatite A**

<b>VIRUS DELL'EPATITE A</b>			
<b>tipologia di alimento</b>	<b>unità campionate</b>	<b>unità positive</b>	<b>% di positivi sul totale testati</b>
MOLLUSCHI	186	0	0%
<b>TOTALE</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

La relazione zoonosi 2019 fa riferimento ai dati inseriti dalle Autorità competenti per i controlli (cosidette “figure autorizzate”) relativi all’anno passato (2018). Essa è stata prodotta dalla DGISAN

in collaborazione con la DGSAF - Ufficio 3 (Reporting Officer) tramite l'apposito sistema informativo istituito, per conto del Ministero della Salute, presso l'IZS di Teramo (il COVEPI - Centro di Referenza Nazionale per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'Analisi del Rischio - e il CED - Centro Elaborazione Dati - hanno collaborato alla realizzazione della rendicontazione).

Dal punto di vista epidemiologico, si conferma il trend epidemiologico degli anni precedenti.