



Domande frequenti

Data:

1 giugno 2011

EHEC: ciò che conta è l'igiene

Nel maggio del 2011 in Germania si è registrato un aumento dei casi di infezione dal batterio Escherichia coli enteroemorragico (EHEC), che in parte hanno manifestato un decorso grave fino al decesso. Qui trova le risposte alle principali domande sull'EHEC.

Cos'è l'EHEC?

L'EHEC è un batterio intestinale patogeno che fa parte della famiglia dei colibatteri e ha la caratteristica di causare diarree emorragiche nell'essere umano, da cui il nome «Escherichia coli enteroemorragico (EHEC)». Il batterio può produrre una sostanza tossica particolare, la tossina di Shiga, per cui è chiamato anche «Escherichia coli produttore di tossine di Shiga (STEC)».

L'EHEC è un batterio nuovo?

No. L'EHEC non è un batterio nuovo, bensì è noto già da tempo. Annualmente vengono dichiarati all'UFSP dai 50 ai 70 casi. Si tratta solitamente di casi sporadici, vale a dire infezioni che non risalgono a una fonte comune.

Che decorso ha un'infezione da EHEC?

Un'infezione può essere asintomatica. Altrimenti, dopo 3-4 giorni dal contagio compaiono diarrea e forti coliche addominali. Nel 10 fino al 20 % dei casi, dopo qualche giorno insorge una forma più grave, caratterizzata da diarrea emorragica e febbre. La tossina prodotta dai batteri distrugge la parete dell'intestino e dei suoi vasi sanguigni. Lattanti, bambini piccoli, anziani e persone con una funzione immunitaria compromessa sono particolarmente a rischio e contraggono più spesso la forma grave. Nell'uomo, l'escrezione dei batteri avviene tipicamente per un periodo che va dai 5 ai 20 giorni, ma specialmente nei bambini può protrarsi anche per mesi. In questo periodo è possibile contagiare altre persone.

Cos'è la SEU?

Un'infezione da EHEC può comportare una complicazione chiamata sindrome emolitico-uremica (SEU o HUS), in cui sono danneggiati reni, vasi sanguigni e cellule del sangue. La SEU compare nel 5 fino al 10 % delle infezioni da EHEC sintomatiche ed è la causa più frequente di insufficienza renale acuta nell'infanzia. Malgrado le terapie intensive, la SEU è letale nel 5 % dei casi e provoca danni renali permanenti nel 20 % dei pazienti.

Cosa ha causato questo focolaio infettivo in Germania?

Secondo le attuali informazioni fornite dalle autorità sanitarie tedesche, vi è il forte sospetto che queste infezioni siano state causate dal consumo di pomodori, cetrioli o lattuga contaminati dall'EHEC.

Per informazioni supplementari:

Ufficio federale della sanità pubblica, Divisione comunicazione e campagne, Sezione comunicazione, media@bag.admin.ch, www.bag.admin.ch

Che precauzioni bisogna prendere se si viaggia in Germania?

In linea generale, l'UFSP per ora non sconsiglia di viaggiare nelle regioni colpite della Germania. Le autorità locali dispongono delle informazioni più aggiornate. Perciò le persone che intendono recarsi nel Nord della Germania sono invitate a osservare le attuali raccomandazioni delle autorità sanitarie tedesche, che si possono trovare ai seguenti indirizzi:

- Robert Koch Institut (www.rki.de)
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (www.bmelv.de)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (www.bfr.bund.de)
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (<http://www.bzga.de>)

Le autorità tedesche consigliano di non consumare pomodori, cetrioli e lattuga crudi, in particolare nel Nord della Germania. Gli ortaggi cotti invece non destano preoccupazioni. La trasmissione del batterio avviene principalmente attraverso alimenti contaminati. La trasmissione diretta da uomo a uomo è molto rara e può essere evitata con una corretta igiene, in particolare delle mani.

Il focolaio di EHEC si sta diffondendo anche alla Svizzera?

No. I batteri EHEC non si trasmettono così facilmente da persona a persona, come per esempio il virus dell'influenza. Anche se il contagio diretto è possibile in linea di principio, in realtà si verifica raramente, per esempio quando si entra direttamente in contatto con gli escrementi dei pazienti. Questo tipo di trasmissione si può prevenire con una corretta igiene delle mani.

In Svizzera finora non vi sono indizi di un aumento di casi di EHEC, che lascerebbero ipotizzare un contagio da una fonte comune presente nel nostro Paese. Perciò l'UFSP non ritiene che in Svizzera siano giunte forniture di derrate alimentari responsabili del focolaio nel Nord della Germania. Tuttavia, in Svizzera sono stati riscontrati casi isolati di EHEC che possono essere messi in relazione con l'epidemia tedesca. Si tratta di persone che si sono infettate consumando alimenti contaminati durante un soggiorno nelle regioni settentrionali della Germania.

Si può prendere l'EHEC mangiando ortaggi?

La trasmissione del batterio EHEC avviene prevalentemente attraverso alimenti contaminati, quindi in linea di principio anche attraverso ortaggi o frutta. Tuttavia, frutta e verdura sono fonti d'infezione molto più rare rispetto agli alimenti di origine animale. In Svizzera non è mai stato registrato un focolaio di EHEC causato da alimenti vegetali, come sta succedendo adesso in Germania.

Come mai la verdura può essere contaminata dall'EHEC?

Adottando i normali metodi di produzione, la contaminazione di ortaggi da parte dell'EHEC è praticamente esclusa. Se però si utilizza acqua contaminata per l'irrigazione o se viene impiegato un concime naturale inappropriato, l'EHEC può contaminare anche gli ortaggi.

Gli ortaggi venduti in Svizzera sono sicuri?

Sì. Attualmente in Svizzera sono in commercio prevalentemente ortaggi indigeni, non toccati dalla contaminazione verificatasi nel Nord della Germania. Gli accertamenti dell'UFSP hanno evidenziato una probabilità molto ridotta che pomodori, cetrioli e insalata commercializzati nella Germania settentrionale e associati al focolaio di EHEC siano finiti anche sui banchi di vendita svizzeri. L'offerta attuale di prodotti indigeni e di tipi di ortaggi alternativi sul mercato è sufficiente ricca da permettere ai consumatori preoccupati di acquistare altri prodotti.

Come si eliminano i batteri EHEC?

Sottoporre a cottura, come bollire, cuocere in padella, arrostitire e brasare, uccide con sicurezza i batteri dell'EHEC, a condizione che all'interno del prodotto alimentare venga raggiunta una temperatura di 70°C per almeno due minuti. La verdura cotta quindi non presenta alcun pericolo. Per contro, questi batteri sono relativamente insensibili ad altri fattori ambientali come il freddo o l'essiccamento. Perciò congelare gli alimenti non è una garanzia sufficiente di eliminazione dei batteri EHEC.

Per informazioni supplementari:

Ufficio federale della sanità pubblica, Divisione comunicazione e campagne, Sezione comunicazione, media@bag.admin.ch, www.bag.admin.ch

L'EHEC può essere presente anche in alimenti trasformati e conserve?

Dipende dal tipo di preparazione. Nei prodotti in cui gli ortaggi non sono più crudi, come i cibi precotti, non c'è pericolo di contagio dall'EHEC. I batteri non sopravvivono nemmeno alla cottura necessaria per preparare le conserve. Nei prodotti come i cetrioli sottaceto, il pH acido e il tenore di sale costituiscono un ambiente di conservazione sufficientemente sicuro.

Come possono proteggersi i consumatori svizzeri?

L'UFSP raccomanda ai consumatori in Svizzera di attenersi alle regole generali d'igiene per la manipolazione delle derrate alimentari (v. sito dell'UFSP all'indirizzo <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=it>), che in questo caso sono le seguenti.

- Lavare accuratamente o sbucciare frutta e verdura cruda prima del consumo.
- Prestare attenzione in generale all'igiene personale e lavarsi regolarmente le mani, soprattutto dopo aver fatto uso della toilette. Le persone affette da diarrea non devono cucinare.
- Far cuocere completamente la carne che presenta un particolare rischio dal profilo igienico (prodotti a base di carne macinata, volatili).
- La carne cruda deve essere conservata e preparata separatamente da altri alimenti; questo principio vale anche per la preparazione di grigliate (per quanto possibile usare diversi assi, piatti, forchette e pinze da griglia).
- Pulire e asciugare superfici e oggetti subito dopo il loro contatto con carne cruda, imballaggi o acqua di scongelamento (se possibile con materiale usa e getta).
- Dopo la preparazione della carne cruda, cambiare per quanto possibile gli stracci e i tovaglioli e lavarli a una temperatura di almeno 60°C.

Cosa bisogna fare se si soffre di diarrea persistente o sanguinolenta?

Se compaiono questi sintomi e c'è il fondato sospetto che sia avvenuto un contagio - per esempio dopo il soggiorno in una delle regioni colpite o il contatto con persone con un'infezione da EHEC accertata – bisogna consultare al più presto un medico per i necessari accertamenti. Va comunque tenuto presente che esistono molte cause di diarrea e che l'EHEC è una malattia molto rara.

Come si cura un'infezione da EHEC?

Il trattamento mira a combattere i sintomi. Cercare di eliminare l'agente patogeno con antibiotici non dà garanzie di successo perché il batterio forma velocemente resistenze, viene prolungata l'escrezione dei batteri, oppure può aggravarsi il decorso della malattia in seguito a un aumento del rilascio di tossine.

Informazioni generali dell'UFSP sull'EHEC:

<http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01062/index.html?lang=it>

Ulteriori informazioni:

Unità di direzione protezione dei consumatori, Divisione sicurezza delle derrate alimentari, Sezione rischi in materia di microbiologia e biotecnologia;
lebensmittelsicherheit@bag.admin.ch

Domande dei media:

Sezione comunicazione, telefono 031 322 95 05; media@bag.admin.ch

Per informazioni supplementari:

Ufficio federale della sanità pubblica, Divisione comunicazione e campagne, Sezione comunicazione, media@bag.admin.ch, www.bag.admin.ch