



Campylobacter

1. Che cos'è il **Campylobacter**?

2. In che modo l'EFSA assiste l'UE nella lotta al **Campylobacter**

3. **Cooperazione** nell'UE per proteggere la **salute pubblica**

1. Che cos'è il **Campylobacter**?

- Il *Campylobacter* è un batterio che può causare nell'uomo una malattia chiamata campilobatteriosi. Con circa 200 000 casi segnalati ogni anno nell'uomo, si tratta della malattia a trasmissione alimentare più frequentemente riferita nell'Unione europea (UE). Si ritiene, tuttavia, che il numero effettivo di casi si aggiri attorno ai 9 milioni l'anno. Secondo stime dell'EFSA, il costo della campilobatteriosi per i sistemi sanitari e tradotto in perdita di produttività nell'UE è di circa 2,4 miliardi di euro l'anno.
- La carne di pollame cruda è spesso contaminata da *Campylobacter* perché il batterio può vivere anche nell'intestino di esemplari sani. Si trova inoltre in suini e bovini. La più comune fonte di infezione è rappresentata dal consumo di **carne di pollo poco cotta** o di alimenti pronti al consumo che siano stati a contatto con carne di pollo cruda.

- Tra i sintomi usuali figurano febbre, diarrea e crampi addominali. La manipolazione attenta della carne cruda e di altri ingredienti alimentari crudi, una cottura accurata e una scrupolosa igiene in cucina possono prevenire o ridurre il rischio da cibi contaminati.

Consumare carne di pollo poco cotta o alimenti pronti al consumo che siano stati a contatto con carne di pollo cruda rappresenta la più comune fonte di infezione.

2. In che modo l'EFSA assiste l'UE nella lotta al **Campylobacter**

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare fornisce consulenza scientifica indipendente e l'assistenza dei suoi esperti attraverso la raccolta e l'analisi dei dati sulla prevalenza di *Campylobacter*, valutando i rischi posti dal batterio e offrendo consulenza sulle possibili misure di controllo e attenuazione del rischio. I risultati di tutto ciò vengono utilizzati dai gestori del rischio dell'UE e degli Stati membri come contributo per l'elaborazione di politiche e la definizione di possibili misure di controllo nonché di obiettivi di riduzione del *Campylobacter* nella catena alimentare.

■ **Monitoraggio annuale della presenza di *Campylobacter* in animali e alimenti per misurare i progressi**

I dati riferiti nell'UE sulla presenza di *Campylobacter* nella filiera alimentare, oltre che sulla prevalenza dell'infezione negli animali e nell'uomo, sono raccolti e poi analizzati nelle relazioni di sintesi dell'UE predisposte ogni anno dall'EFSA e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).

- **Indagini a dimensione UE sulla prevalenza di *Campylobacter***
L'EFSA ha pubblicato relazioni sulle indagini di riferimento in merito alla prevalenza di *Campylobacter* negli animali da produzione alimentare come i polli e sui fattori di rischio che contribuiscono alla prevalenza di *Campylobacter* nei polli e negli alimenti da essi derivati.
- **Valutazioni del rischio e raccomandazioni**
L'EFSA valuta i rischi da *Campylobacter* per la sicurezza alimentare e fornisce consulenza scientifica sulle opzioni di controllo, a richiesta dei gestori del rischio o su iniziativa propria. Nelle sue valutazioni l'EFSA ha riscontrato che il raggiungimento degli obiettivi fissati di riduzione della prevalenza di *Campylobacter* negli allevamenti di polli nell'UE diminuirebbe in misura significativa il rischio di contaminazione nell'uomo. Le raccomandazioni comprendono misure pre-macellazione che potrebbero ridurre il rischio per la salute pubblica del 50%, misure in fase di produzione della carne che potrebbero ridurre il rischio per la salute pubblica del 90% o più, nonché una valutazione dell'efficacia nel raggiungimento degli obiettivi di riduzione fissati.



3. Cooperazione nell'UE per proteggere la salute pubblica

Per proteggere i consumatori da questa minaccia alla salute pubblica, l'UE ha adottato un approccio integrato alla sicurezza alimentare che interessa l'intera filiera, dall'azienda agricola al consumatore finale. L'approccio consiste in misure di valutazione e di gestione del rischio, con

la partecipazione di tutte le principali parti interessate: Stati membri dell'UE, Commissione europea, Parlamento europeo, EFSA e Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC). Tale approccio è coadiuvato da tempestive ed efficaci attività di comunicazione del rischio.

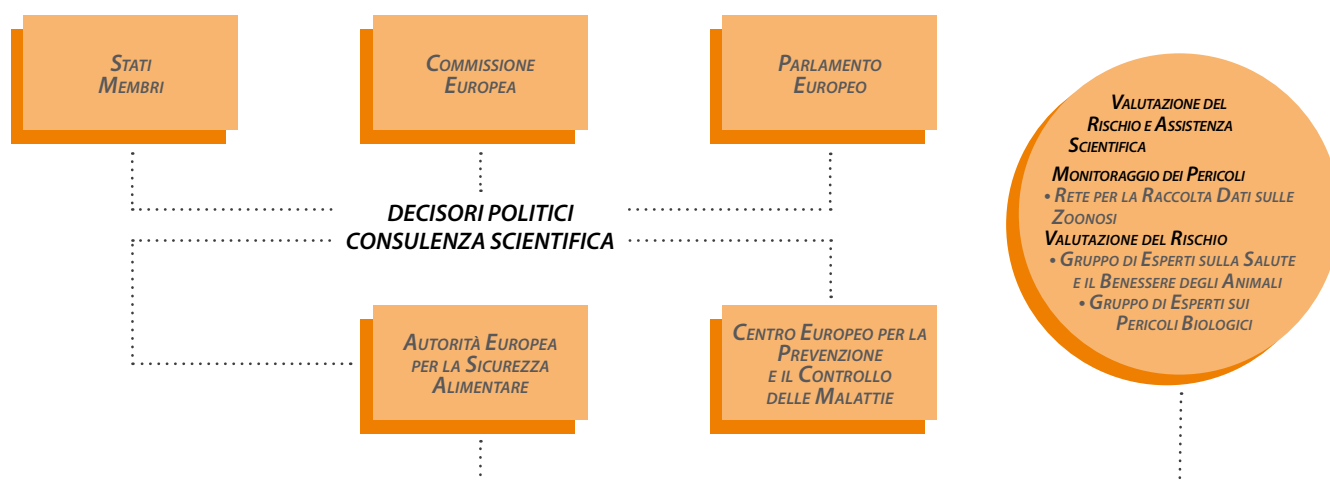


Diagramma: i protagonisti nella lotta alle zoonosi nell'UE

Lo sapevate?

- La campilobatteriosi è la zoonosi più comunemente riferita nell'UE.
- Il *Campylobacter* si trova soprattutto nella carne di pollo.
- La manipolazione, la preparazione e il consumo di carne di pollo può essere responsabile del 20%-30% dei casi di campilobatteriosi nell'uomo.
- I consumatori possono ridurre il rischio di contrarre malattie da cibo potenzialmente contaminato osservando una buona igiene delle mani e corrette pratiche di manipolazione degli alimenti, che includono la loro pronta refrigerazione; il lavaggio periodico di mani e superfici come taglieri e stoviglie; tenere separate le carni crude da altri alimenti; cuocere gli alimenti alle giuste temperature.