

## Altri agenti patogeni, emergenti o riemergenti

Il ***Campylobacter jejuni*** è un batterio gram negativo, microaerofilo, dalla forma a virgola o a "S" simile a quella dei vibriani, e proprio questa caratteristica ha fatto sì che al momento del suo primo isolamento (1913) gli fosse attribuito il nome di *Vibrio fetus*. Tale batterio si moltiplica



Batteri del genere *Campylobacter* (Agricultural Research Service, United States Department of Agriculture).

rapidamente a temperatura ambiente e vive nell'intestino degli animali da allevamento (bovini, ovini, suini, pollame) e selvatici. Gli alimenti maggiormente a rischio sono la carne suina, il pollame, le uova, il latte non pastorizzato e l'acqua.

La malattia ha un periodo di incubazione di pochi giorni (da 3 a 5) e si manifesta con dolori addominali, diarrea, a volte con presenza di sangue, malessere generale, mialgia, febbre, vomito. Colpisce prevalentemente i bambini e i giovani e la durata dei sintomi varia da 1 a 5 giorni. Nonostante il carattere termofilo dei campilobatteri, la malattia non è limitata alle zone tropicali, come inizialmente supposto, ma è responsabile nei Paesi sviluppati dei casi più frequenti di gastroenteriti, che, prima della loro identificazione (dalla metà degli anni Settanta del

XX secolo), erano indicate come "ndd" (di natura da determinare).

La prevenzione si basa sull'igiene scrupolosa delle mani degli operatori, sulla pulizia e disinfezione di superfici di lavoro e di utensili, sulla prevenzione di contaminazioni crociate tra cibi crudi e cotti, effettuando, inoltre, una cottura adeguata degli alimenti.

La ***Yersinia enterocolitica*** è un batterio di forma bastoncellare, gram negativo, immobile, anaerobio facoltativo, asporigeno, che produce una tossina termostabile.

Dal 1965, la *Yersinia* è stata evidenziata come agente eziologico di gastroenteriti febbrili, mentre dal 1983 è riconosciuta come agente trasmissibile con gli alimenti. Nell'uomo la *Y. enterocolitica* può determinare una tossinfezione, che si manifesta dopo un periodo di incubazione di 12-36 ore.

La sintomatologia, è simile a quella delle salmonellosi e si manifesta a carico dell'apparato gastroenterico con un'inflammatione dell'ileo (ileite), che ha caratteristiche sovrapponibili all'appendicite acuta, con la quale è spesso confusa (sindrome della fossa iliaca destra).

La malattia ha andamento stagionale e si manifesta soprattutto nei mesi invernali, poiché le basse temperature rappresentano una condizione favorevole allo sviluppo del germe. Infatti, la sua spiccata psicrotrofia è chiamata in causa per spiegare l'aumentata diffusione del microrganismo nella catena produttiva parallelamente alla diffusione della refrigerazione degli alimenti.



Il lavaggio e la disinfezione delle mani sono una delle misure preventive principali contro la *Yersinia enterocolitica*.

Si ritiene che le carni rappresentino un importante veicolo di contagio, infatti, la *Y. enterocolitica* è stata isolata dalle feci di numerosi animali sia domestici sia selvatici. Gli alimenti coinvolti sono le carni suine, ovine, bovine, il pollame, il latte e derivati, l'acqua non potabilizzata; la loro contaminazione avviene prevalentemente per via crociata.

La prevenzione consiste nella cura dell'igiene personale, nel lavaggio e disinfezione delle mani dopo l'uso dei servizi igienici, nella cottura adeguata dei cibi e nella potabilizzazione dell'acqua.