**Infezioni alimentari da E. coli: come proteggere i consumatori**

Condividere

I batteri *Escherichia coli* enteroemorragici (EHEC) sono responsabili di infezioni a volte gravi di origine alimentare, soprattutto nei bambini piccoli, negli anziani o negli immunocompromessi.

**Gli EHEC sono responsabili delle infezioni di origine alimentare**

Mentre la maggior parte dei ceppi di *E. coli* sono innocui per la salute, alcuni ceppi come *E. coli* enteroemorragico o EHEC sono patogeni perché producono una tossina, chiamata shigatossina. Sono anche chiamati **STEC ( *E. coli produttore di shigatossina* )** .

Gli EHEC sono responsabili di una varietà di disturbi, che vanno dalla diarrea lieve a forme più gravi, come la diarrea emorragica e il grave danno renale chiamato **sindrome emolitico-uremica** (HUS). Le infezioni colpiscono soprattutto i bambini piccoli, soprattutto sotto i 5 anni, gli anziani e le persone immunocompromesse.

 L'EHEC si trasmette principalmente **attraverso il cibo** . In italia, gli alimenti più spesso implicati durante le epidemie di infezioni da EHEC sono prodotti a bse di carni macinate , consumate crude o poco cotte, e  **i formaggi** a latte crudo

**A casa, azioni chiave per prevenire i rischi**

Per prevenire la presenza di questo batterio negli alimenti, i professionisti dell'industria alimentare devono applicare buone pratiche igieniche e misure di monitoraggio durante la produzione prima di immettere i prodotti sul mercato.

Nella preparazione dei pasti è possibile prevenire i rischi anche rispettando le norme igieniche e di consumo di alcuni alimenti:

* **lavarsi le mani**  con il sapone quando si esce dal bagno, prima di preparare e consumare i pasti e dopo aver maneggiato cibi crudi e non;
* lavare accuratamente e sbucciare, se possibile, verdure, frutta ed erbe aromatiche, soprattutto quelle consumate crude;
* **non consumare** cibi crudi o poco cotti destinati ad essere consumati cotti.

Inoltre, per  **le popolazioni più sensibili** come bambini, anziani o immunocompromessi, si raccomanda di:

* cuocere a fondo (70°C) carne macinata e prodotti a base di carne macinata;
* evitare il consumo di latte crudo e prodotti a base di latte crudo (ad eccezione dei formaggi cotti a pasta pressata);
* evitare il consumo di prodotti a base di farina crudi o poco cotti (pasta per biscotti, ecc.).

**Aggiornare la classificazione dei ceppi patogeni *di E. coli***

Attualmente viene proposta una **nuova classificazione dei ceppi in quattro gruppi** in base al potenziale di virulenza, cioè in base alla loro capacità di indurre forme cliniche gravi come la SEU e la diarrea sanguinolenta

**Espandere la sorveglianza a nuove catene alimentari**

Durante le indagini epidemiologiche su casi isolati di infezione, le fonti di contaminazione vengono identificate solo raramente. Tuttavia, l'analisi delle recenti epidemie in Italia e all'estero **individua nuove fonti di contaminazione** diverse dai prodotti a base di carne macinata e dai formaggi a latte crudo, comprese le farine utilizzate negli impasti industriali della pizza.

Sarebbe pertanto auspicabile che altri settori alimentari animali o vegetali venissero soggetti a monitoraggio microbiologico, compresi controlli ufficiali e autocontrolli.

Raccolta scientifica a cura del dott. Aldo Benevelli Direttore del Dipartimento di Prevenzione