

## ***CHE COS'E'***

La trichinellosi è una **zoonosi** parassitaria causata da vermi appartenenti al genere *Trichinella* di cui conosciamo otto specie diverse.

Ci sono stati focolai umani causati dalla specie *Trichinella britovi* e dalla pericolosa ***Trichinella spiralis***.

Le larve di *Trichinella* **non sono visibili a occhio nudo**.



## ***CHI COLPISCE***

La *Trichinella* ha un ampio spettro d'ospite che va dall'uomo agli uccelli ed in alcuni casi anche ai rettili, ma è presente soprattutto nei suini e nei cinghiali. Un'altra specie particolarmente interessata da *Trichinella* è quella equina.

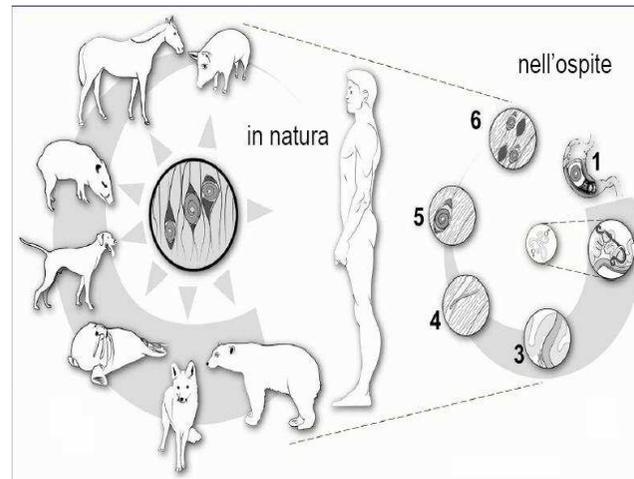
Recettivi sono anche animali selvatici come i roditori (lepri, conigli nani, ecc.).

Le larve, negli animali parassitati, si localizzano in particolare **nelle masse muscolari**.

Il muscolo più interessato è il diaframma (pilastrici), ma anche i masseteri, i muscoli intercostali, la lingua e quelli degli arti.

## ***COME SI CONTRAE***

L'unica modalità di contrazione dell'infezione è legata all'**ingestione di carne cruda o poco cotta** proveniente da un animale infetto.



## ***LA MALATTIA***

La malattia è caratterizzata da **due fasi**: una **enterica** con sintomatologia a carico dell'apparato gastro-intestinale, legata alla presenza degli adulti a livello intestinale; ed una **parenterale**, dovuta al passaggio in circolo delle larve, caratterizzata da miosite (dolorosa infiammazione dei muscoli), edemi localizzati soprattutto al volto e manifestazioni orticarioidi.



Inoltre le larve della *Trichinella spiralis*, quando ingerite, vanno ad incistarsi nei muscoli scheletrici dell'ospite.

Una complicanza talora fatale è la cosiddetta *neurotrichinosi*, caratterizzata da localizzazione delle larve nel cervello.

## ***PROFILASSI***

La profilassi si basa esclusivamente sull'**esecuzione sistematica dell'esame trichinoscopico**, con il quale è possibile rilevare la presenza del parassita nei muscoli.

L'esame viene eseguito su campioni di muscolo dei cinghiali, dei suini e degli equini.

I veterinari prelevano i campioni che inviano al laboratorio per farne eseguire l'esame.

### ***NORMATIVA***

L'Unione Europea ha introdotto nuovi regolamenti per contenere il fenomeno di proliferazione del parassita che dai paesi dell'Est europeo potrebbe diffondersi nel bestiame del resto dell'Europa.

La normativa in materia di trichinellosi prevede il sistematico esame di tutti i capi di cinghiale, di equino e di suino.

Le carcasse di cinghiali cacciati, destinate al consumo umano, prima della cessione al ristoratore locale o dell'immissione sul mercato, devono transitare per un locale apposito connesso con l'attività di vendita (registrato) o per un Centro di lavorazione della selvaggina (riconosciuto) ove viene effettuato il prelievo del campione da parte del Veterinario.

Nei cinghiali si preleva un campione, del peso minimo di 2 g, da un pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea. Qualora non siano presenti pilastri del diaframma, occorre prelevare un campione

pari ad almeno 4 g dalla parte del diaframma vicina alle costole o allo sterno, ovvero dai muscoli della mascella, della lingua o dai muscoli addominali.

In caso di riscontro di **positività** alla malattia in un animale, la Conferenza Stato Regioni con la determinazione 10 maggio 2007 prevede che il Servizio Veterinario ASL valuti la situazione e decida per la **non idoneità al consumo umano** di tutte le parti contenenti tessuto muscolare e quindi la loro conseguente distruzione o il loro **congelamento ai fini di una bonifica** da effettuarsi a giudizio e sotto la supervisione del Servizio Vet.

### ***DA SAPERE***

Alcune specie di Trichinella, presenti nella selvaggina e nei cavalli, sembrano essere resistenti al congelamento.

I processi di **affumicatura, salatura o essiccamento non sono metodi sicuri per la sanificazione delle carni** e ciò spiega il perché della segnalazione di numerosi focolai di trichinellosi a seguito del consumo di insaccati o altri prodotti a base di carne cruda. La cottura delle carni, invece, offre al consumatore un maggiore margine di sicurezza perché garantisce la distruzione di eventuali larve presenti.

(Volantino realizzato dal Dott. Cognata Domenico)



**A.S.L. BI**

Azienda Sanitaria Locale  
di Biella

*Servizio Veterinario ASL BI – Area B  
Per informazioni: 015-15159287 Segreteria  
015-15159286 D.ssa Felisari Lucia  
015-15159269 Dott. Cognata Domenico*

## **TRICHINELLA nel CINGHIALE**



## **UN RISCHIO REALE**