

## COME DIFENDERSI ?

Il riscontro di animali positivi in territorio nazionale conferma l'importanza di proseguire i controlli per la ricerca di *Trichinella spp.* in modo sistematico e capillare nelle carni di tutti i suidi selvatici cacciati o abbattuti. In caso di positività è necessaria la rapida rintracciabilità del capo infestato a tutela della salute del cacciatore e degli utilizzatori delle carni. E' importantissimo, nel caso di più animali cacciati e lavorati contemporaneamente, mantenere un'efficace tracciabilità dei singoli animali, evitando di mescolare le carni di più capi. Ciò consentirà in caso di positività di eliminare le carni dell'animale risultato infestato.

AL CACCIATORE  
SI RACCOMANDA SEMPRE DI:

- identificare il capo abbattuto (fascetta inamovibile ed univoca)
- utilizzare guanti monouso
- lavorare separatamente i vari capi
- lavare e disinfettare i coltelli fra un capo e l'altro
- identificare i sacchetti utilizzati per riporre le carni sezionate con un riferimento univoco alla carcassa (es. numero di fascetta, numero progressivo) oppure depositare i vari animali in frigoriferi o scomparti nettamente separati.

LOSAPEM CHE...

E' vietato a chiunque commerciare fauna selvatica morta non proveniente da allevamenti per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico

## COME DIFENDERSI ?

Il consumatore deve acquistare le carni presso il proprio rivenditore di fiducia, che, approvvigionandosi da Stabilimenti riconosciuti o da operatori registrati ai sensi dei Regolamenti Comunitari, è in grado di garantire che gli animali siano stati sottoposti all'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* prima dell'immissione in commercio. Nel caso di cessione da parte dei cacciatori di piccole quantità di carni di cinghiale direttamente al consumatore finale, è bene assicurarsi che gli animali di provenienza siano stati sottoposti all'analisi per la ricerca del parassita. È buona regola comunque consumare la carne di selvaggina sempre ben cotta! (65 C° per almeno 1 minuto). La salagione, la stagionatura così come il congelamento non sono metodi sicuri di prevenzione.

Il tuo Medico di famiglia  
Il Veterinario dei tuoi animali  
I Veterinari dell'ASL 5 Spezzino o  
dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

PER ULTERIORI  
INFORMAZIONI:

ASL 5 LA SPEZIA – Dipartimento di Prevenzione  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA  
Tel: 0187/534565 Fax: 0187/5351134  
alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del  
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta  
S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS Centro  
di Riferenza Nazionale  
per le malattie degli animali selvatici Località  
Amérique 76, 11020 Quart  
Tel 0165 238558



CONTROLLI  
SANITARI SEMPRE  
ATTUALI

## TRICHINELLOSI

RISCHIO SANITARIO ANCORA PRESENTE



La **trichinellosi** è una zoonosi parassitaria causata da nematodi del genere *Trichinella*, che comprende diverse specie e genotipi in grado di infestare **mammiferi**, **uccelli** e, per alcune varianti, anche **rettili**. Le specie più rilevanti per l'uomo sono *T. spiralis*, *T. britovi*, *T. nativa* e *T. pseudospiralis*. I serbatoi principali sono animali carnivori o onnivori, come **volpe**, **lupo**, **faina**, **cane**, **gatto**, **maiale**, **cinghiale** e, in alcuni contesti, **equidi**.

**Fase enterica:** Dopo l'ingestione della carne infestata, le larve vengono liberate dal tessuto muscolare grazie alla digestione gastrica e raggiungono l'**intestino tenue**, dove completano lo sviluppo in **vermi adulti** in 24-48 ore. Le femmine fertili iniziano rapidamente a rilasciare nuove larve nelle cripte della mucosa intestinale.

The diagram illustrates the life cycle of *Toxoplasma gondii*. It shows two main hosts: a cat (definitive host) and a rodent/bird (intermediate host). The cycle begins with the cat ingesting raw meat or animal carcasses containing the parasite. The parasite develops into oocysts, which are then excreted in the cat's feces. The rodent/bird ingests these oocysts from the environment, and the parasite develops into tachyzoites, which are then excreted in its feces. The cycle completes when the cat ingests the oocysts from the environment.

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, attraverso l'ingestione di carni crude o poco cotte contenenti larve vitali di *Trichinella*. Il periodo di incubazione prima della comparsa dei sintomi sistemici e muscolari è in genere 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni in relazione a fattori come la specie di *Trichinella* coinvolta e, soprattutto, la quantità di larve ingerite. La semplice presenza del parassita nelle carni di animali domestici o selvatici non implica necessariamente la comparsa di malattia nell'uomo: l'infezione dipende da vari elementi, tra cui la carica larvale, le modalità di conservazione e di trasformazione delle carni, nonché le abitudini alimentari. I casi umani sono più frequentemente associati al consumo di carni di selvaggina crude o poco cotte, oppure di preparazioni tradizionali non sottoposte a trattamenti termici adeguati (ad es. insaccati crudi, carne marinata o affumicata senza cottura).

I sintomi clinici sono molto variabili, da inapparenti a particolarmente gravi, come nei casi di miocardite parassitaria con possibile decesso per sindrome infartuale. La sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea, dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre.

Esistono **diverse specie di Trichinella** in natura, ognuna con un ospite preferenziale.

Il sospetto diagnostico può essere suggerito dalla presenza di marcata eosinofilia (fino al 70%), leucocitosi, aumento degli enzimi muscolari (Cpk) anche se la conferma avviene solo attraverso esami sierologici specifici, o eseguendo una biopsia muscolare per l'evidenziazione microscopica delle larve di *Trichinella spp.*

Le norme comunitarie vigenti per i controlli ufficiali di parassiti nella carne stabiliscono che l'analisi per la ricerca di *Trichinella* deve essere effettuata secondo il Regolamento (UE) 2015/1375, come integrato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1418. In Liguria, la **Delibera della Giunta Regionale della LIGURIA nr.956/2023** ha esteso l'obbligo del campionamento per la ricerca delle *Trichinelle* anche ai capi di cinghiale cacciati destinati all'autoconsumo. Il prelievo di campioni di muscolo (generalmente il diaframma) dagli animali sensibili alla trichinellosi è effettuato al macello dai Veterinari della SC IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE di La Spezia e l'analisi è eseguita dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

I consumatori possono continuare a consumare carne in tutta tranquillità, ma devono porre particolare attenzione alle carni di specie sensibili consumate crude o poco cotte