



Dipartimento di Biomedicina
Comparata e Alimentazione



Fondazione
Studi Universitari
di Vicenza

Con il patrocinio



Corso di laurea in Sicurezza Alimentare



Rischio *Escherichia coli* STEC: il valore di una gestione collaborativa

Un pericolo trasversale con una significativa emergenza nel settore lattiero-caseario?

12 Ottobre 2024

8.30 - 13.30

**Sala 8 - Complesso universitario
di Viale Margherita, 87 - Vicenza**



L'***Escherichia coli*** produttore di tossine Shiga (STEC), definito anche *E.coli* produttore di Vero citotossina (VTEC), è capace di determinare nell'uomo un quadro clinico variabile da una lieve gastroenterite a una grave diarrea emorragica. Alcuni pazienti con infezione da STEC possono sviluppare la **Sindrome Emolitico Uremica (SEU)**, una condizione che interessa il sangue, i reni e il sistema nervoso centrale, che può avere esito infausto.

Il sierogruppo STEC più noto è l'O157, storicamente associato al consumo di carne bovina cruda o poco cotta; tuttavia altri sierogruppi hanno una certa rilevanza e fra questi O26, O111, O103 e O145 (Fonte ISS). Nel 2022 *E. coli* STEC è risultata la **quarta malattia zoonotica nei Paesi UE**. Sebbene l'indicazione sull'identità del sierogruppo riguardasse poco meno del 50% dei casi (3374 casi su 7117 casi confermati), i più ricorrenti risultavano essere O157 (22,3%) e O26 (20,0%) (EFSA Journal, 2023). In Italia, negli ultimi dieci anni, il sierogruppo O26 è stato isolato nel 48% dei casi confermati di infezione da *E. coli* STEC dove la fascia di **popolazione più a rischio** continua a essere quella **in età pediatrica** (ISS da Registro Italiano SEU).

L'**origine degli STEC** si identifica prevalentemente negli animali **ruminanti**. La **trasmissione all'uomo** può avvenire con il **consumo di alimenti contaminati, acqua inclusa, contatto con animali o con superfici contaminate dalle loro deiezioni, frequentazione di ambiente contaminato anche solo per finalità ricreative, diffusione da persona a persona**, che può comportare l'infezione di più persone in una **famiglia**. Gli **alimenti più rischio** sono la carne consumata cruda o poco cotta e alcuni prodotti derivati, la frutta e la verdura per qualche ragione contaminate, ma in particolare il latte e, soprattutto, i formaggi freschi a base di latte crudo, responsabili in Italia (e non solo) di diversi casi di infezione.

La gestione della mandria con particolare attenzione alle buone pratiche igieniche, la mungitura e la conservazione del latte nonché il trasporto e lo stoccaggio in caseificio in appropriate **condizioni igieniche** sono il presupposto per garantire l'immissione in commercio di un prodotto sicuro e di buona qualità.

PROGRAMMA

8:30 Registrazione partecipanti

9:00 Benvenuto e introduzione

Luca Fasolato - Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova

9:15 *Escherichia coli* produttore di tossine Shiga, patogenicità, trasmissione ed epidemiologia

Rosaria Lucchini, IZS Venezia, sezione di Trento

9:45 Patogenesi di *Escherichia coli* produttore di tossine Shiga, la gestione dei casi

Vinicio Manfrin, direttore UOC Malattie Infettive, Az. UISS 8 Berica

10:15 Il rischio legato al consumo di alimenti, l'attività di controllo

Giuseppe Brancaccio, Dirigente Veterinario SIAOA componente MTA, Az. UISS 8 Berica

10:45 Pausa

11:00 Etichettatura e sicurezza alimentare: il ruolo dell'OSA le conseguenze sul piano giuridico

Silvia Gonzaga, Logos Studi Professionali, Mestre-Venezia

11:30 La contaminazione del latte, corrette prassi igieniche di mungitura, dello stoccaggio del latte e della pulizia degli impianti

Erika Partel, Fondazione E. Mach, S. Michele all'Adige (TN)

12:00 - Il settore lattiero caseario e la consapevolezza del rischio

Simone Ballan, Tecnologo Libero professionista del settore lattiero caseario

12:30 Il rischio controllato nei piccoli caseifici aziendali

Mirko Ponzio, azienda agricola Desy, Vicenza

12:45 Discussione

Enrico Novelli, Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova e Stefano Ferrarini, direttore SIAOA, Az. UISS 8 Berica

13:30 Conclusione





La partecipazione al seminario è gratuita.

Alle/ai partecipanti esterne/i sarà rilasciato l'attestato di presenza al termine del seminario.

ISCRIZIONE entro il 9 ottobre

Partecipanti esterni - mail a ornella.ferri@aulss8.veneto.it e norman.dagostino@aulss8.veneto.it

Solo studentesse e studenti SIA - Moodle Iniziative SIA 24/25.

Nei dintorni della sede del seminario sono disponibili vari parcheggi a pagamento.

Segreteria scientifica

Stefania Balzan - stefania.balzan@unipd.it

