

# EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 4

Aprile 2014

## Editoriale

### Tipizzazione molecolare di patogeni alimentari

Si riuniranno a Parma nel giugno prossimo esperti internazionali di zoonosi di origine alimentare per parlare di Whole genome sequencing, uno dei metodi di tipizzazione molecolare degli agenti patogeni sempre più utilizzato, grazie alla sua efficacia, nei laboratori di riferimento umani e veterinari.

## Argomento del mese

### Cinque domande sul latte crudo

Il consumo di latte crudo contaminato può essere la causa di infezioni anche gravi nell'uomo. Il rischio è generalmente contenuto, ma non deve essere trascurato. Occorre esserne consapevoli specialmente se il latte viene somministrato a bambini, anziani e persone immunodepresse.

## Appuntamenti, eventi, iniziative

- Hygiene Alimentorum XXXV - Safety of meat and meat products in the spirit of traditional quality. Štrbské Pleso 21-23/5/2014
- "IAFP's European Symposium on Food Safety" Budapest, Hungary 7-9/05/2014
- Stakeholder workshop: Food additives re-evaluation programme according to Commission Regulation (EU) 257/2010 Brussels, 28/4/2014

## Parliamo di...Conflitto d'interesse

### News dalla comunità scientifica

- Efsa, una "call" per rinnovare comitato e panel
- Gran Bretagna, meno coloranti negli alimenti

### Sicurezza alimentare extra CE

- Il Piano strategico 2013-2022 firmato Oms

### Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

## Tipizzazione molecolare di patogeni alimentari

di Monica Gianfranceschi, Istituto superiore di sanità

I metodi di tipizzazione molecolare sono tecniche di laboratorio - Pulsed field gel electrophoresis (Pfg), Multi locus sequence typing (Mlst), Multiple-locus variable analysis (Mlva) e Whole genome sequencing (Wgs) - che permettono di classificare e comparare i ceppi batterici. Proprio di questi metodi, in particolare di Wgs, e di come possano contribuire alla protezione della salute pubblica in Europa, si parlerà il 16/17 giugno 2014 a Parma nel corso dell'Efsa's 20th Scientific colloquium, che riunirà ad uno stesso tavolo valutatori, gestori del rischio ed esperti di zoonosi di origine alimentare. Nel 2012 l'Ecdc ha lanciato un progetto pilota sulla sorveglianza molecolare di alcune malattie trasmesse da alimenti e da acqua (Food and waterborne diseases), con gli obiettivi di:

- individuare rapidamente focolai/cluster diffusi in più Stati membri;
- identificare ceppi persistenti responsabili di infezioni in ambito Ue e originati da una probabile fonte continua;
- individuare la catena di trasmissione; facilitare le indagini di "trace back" e "trace forward";
- identificare nuovi fattori di rischio.

Attualmente sono 20 gli Stati membri, fra cui l'Italia, che partecipano volontariamente al progetto pilota e fino ad oggi sono stati individuati numerosi cluster in più di un Paese europeo. Il metodo molecolare applicato dalla maggior parte dei paesi è la Pfg che si basa sull'analisi dei frammenti di restrizione dell'intero genoma batterico.

Nel dicembre 2013, il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (Biohaz) ha esaminato i metodi per la tipizzazione molecolare di patogeni di origine alimentare, quali Salmonella spp, Escherichia coli Vtec, Listeria monocytogenes e Campylobacter spp, e ne ha valutato l'efficacia per:

- rilevare i focolai di tossinfezione alimentare;
- stimare il contributo delle varie fonti di malattie di origine alimentare;
- prevedere quali ceppi di patogeni di origine alimentare potrebbero causare epidemie.

I metodi di tipizzazione molecolare comunemente usati sono stati valutati sulla base di una serie di criteri predefiniti relativi alla capacità discriminatoria, alla riproducibilità, alla ripetibilità e all'idoneità attuale o potenziale di armonizzazione internazionale. Inoltre, i metodi sono stati valutati per la loro appropriatezza nell'utilizzo in diverse applicazioni relative alla salute pubblica, incluse "outbreak investigation", "source attribution", identificazione precoce di ceppi di origine alimentare con potenziale epidemico.

Secondo il panel Biohaz i metodi basati su Wgs possono sostituire - e ciò avviene in misura crescente - le diverse metodologie attualmente in uso nei laboratori di riferimento umani e veterinari. Un prerequisito essenziale nell'applicazione di tali metodi è la disponibilità di controlli di qualità, per garantire l'affidabilità e la coerenza dei dati molecolari generati, insieme ad un supporto bioinformatico di alta qualità per l'analisi dei dati generati.

# Argomento del mese: cinque domande sul latte crudo

Risponde Gaia Scavia, Istituto superiore di sanità

## 1. Cosa rischio se bevo un bicchiere di latte appena munto?

Il consumo di latte crudo contaminato può essere la causa di infezioni anche gravi nell'uomo. Batteri patogeni (*Salmonella* spp, *Campylobacter* spp., *E.coli* O157 Vtec) che possono essere presenti nell'intestino dei bovini da latte senza causare loro malattia, possono contaminare il latte crudo e trasmettere l'infezione all'uomo. Il rischio è generalmente contenuto, ma non deve essere trascurato. Occorre esserne consapevoli specialmente se il latte viene somministrato a bambini, anziani e persone immunodepresse. Si tratta di un pericolo che i trattamenti termici di pastorizzazione o bollitura consentono di eliminare completamente.

## 2. E' vero d'altra parte che il latte fresco pastorizzato è meno ricco di vitamine e di altre sostanze rispetto a quello crudo?

Le temperature a cui è sottoposto il latte fresco pastorizzato possono comportare una lieve riduzione del valore nutrizionale del latte, in particolare del contenuto vitaminico (vitamine del gruppo B, C e acido folico). Si tratta, tuttavia, di una perdita molto contenuta e, in un'ottica rischio/beneficio, di gran lunga inferiore rispetto al rischio di incorrere in infezioni batteri-

che. Per questo motivo, il Ministero della salute ha disposto l'obbligo da parte del produttore di latte crudo di informare il consumatore circa le corrette modalità di consumo di questo latte.

## 3. Il latte crudo protegge da allergie e intolleranze?

Nella letteratura scientifica esistono alcuni studi che hanno dimostrato l'esistenza di un'associazione statisticamente significativa tra il consumo di latte crudo e la riduzione di fenomeni allergici in età pediatrica. È bene sottolineare che il bilancio tra vantaggi e i pericoli connessi al consumo di latte crudo va sempre visto in un'ottica rischio/beneficio. In Italia il progetto di ricerca finalizzata supportato dal Ministero della salute ha recentemente mostrato come i rischi sanitari siano di gran lunga superiori rispetto ai benefici.

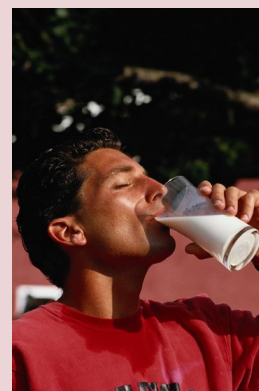
## 4. Cosa dice la normativa vigente nel nostro Paese sulla vendita del latte crudo?

A tutela del consumatore, le norme europee hanno introdotto, a partire dal 2004, specifici requisiti igienico-sanitari e produttivi da applicare al latte crudo e agli allevamenti autorizzati alla sua produzione. In Italia i criteri di salubrità del latte crudo sono stati ulteriormente dettagliati attraverso un'Intesa tra Stato e Regioni, siglata nel

2007, che ha definito alcune linee guida igienico-sanitarie, implementate dalle singole Regioni, per ottenere l'autorizzazione alla commercializzazione di latte crudo direttamente al consumatore anche attraverso dispenser automatici.

## 5. E cosa sul suo consumo?

A partire dal 2008 vi è l'obbligo di informare il consumatore sulle corrette modalità di consumo del latte crudo. Il Decreto legge n. 158 del 13/09/2012 prevede che nell'etichettatura del latte crudo o sul distributore di latte crudo debba essere indicata in maniera chiara e visibile la dicitura "da consumarsi previa bollitura" nonché la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura. La normativa prevede, inoltre, il divieto di somministrazione del latte crudo nella ristorazione collettiva comprese le mense scolastiche, e il divieto di utilizzo per la produzione di gelati.



## Parliamo di....Conflitto d'interesse

di Giancarlo Belluzzi (Foro consultivo Efsa)

**A**ll'ultimo Foro consultivo di Atene la Danimarca ha affrontato il tema del conflitto d'interesse, uno tra i più discussi. È noto che con il passare del tempo si sia passati dalla creazione di agenzie indipendenti a quelle di Authority a supporto tecnico della Commissione europea, basate sull'utilizzo delle expertise di singoli esperti inseriti nei gruppi di lavoro. Il caso di Efsa è esemplare: non passa settimana che non riceva critiche per asseriti conflitti di qualche esperto presente nei suoi panel. Bruxelles è particolarmente attenta al problema, anche perché le organizzazioni professionali o non governative continuano a pungere sul vivo gli esperti al punto che qualcuno medita di abbandonare l'incarico dopo che la critica è parsa un vero e proprio attacco personale allo scienziato.

Nella sua presentazione la Danimarca ha dichiarato che la collaborazione con il mondo privato è un fatto ordinario, quando emerge una critica valuta caso per caso, pubblica tutto e nel caso vi sia un dubbio sul conflitto si rivolge al giudizio di un organismo terzo. Efsa è, però, un po' distante da questo scenario, perché non fa ricerca, ha una serie di severe procedure confrontate con altre agenzie europee e il processo di

valutazione prevede tre filtri. Primo: nelle organizzazioni scientifiche tutti sarebbero in un potenziale conflitto, perché anche i funzionari hanno un curriculum nella ricerca privata. Se sono in quella posizione è anche perché il loro background è ritenuto adeguato alla materia che devono gestire. Secondo, Efsa è nata per una decisione politica che scaturiva da un "fatto" tecnico: il rischio alimentare. La politica non può voltare la faccia quando sono attaccati scienziati che lavorano per la tutela dei cittadini. Se si mette in discussione lo scienziato si metta in discussione tutta l'organizzazione, pagata dai cittadini, e il suo operato. Terzo: siccome l'opinione pubblica esige tutela e trasparenza, essa pretende che gli attacchi non siano basati sul semplice collegamento tra uno scienziato e il suo (più o meno recente) lavoro di ricerca per un'industria. Bisogna dimostrare che la ricerca è stata finalizzata "solo" al profitto aziendale e anche l'accusa del conflitto d'interesse si deve dimostrare coi fatti: chi la solleva insomma deve svelare dove e come è presente nel parere scientifico emesso dall'Efsa, considerato che nelle minute dei lavori sono tracciati tutti i passaggi che hanno portato alla stesura finale del parere. Se non si esce da questa spirale si rischia pericolosamente l'esodo degli esperti.

## Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

## News dalla comunità scientifica

### Efsa, una "call" per rinnovare comitato e panel

L'Efsa chiama a raccolta gli scienziati interessati a fornire il proprio contributo al sistema europeo di sicurezza alimentare per rinnovare il suo comitato scientifico e otto dei suoi panel.

L'invito è rivolto a studiosi specializzati in: salute dei vegetali; organismi geneticamente modificati; mangimi; salute e benessere degli animali; prodotti fitosanitari; contaminanti nella catena alimentare; pericoli biologici; nutrizione.

Il comitato invece si occupa di questioni trasversali come l'armonizzazione degli approcci alla valutazione del

rischio e le nuove metodologie. Ai prescelti sarà offerto un incarico triennale con decorrenza dal luglio 2015. Gli esperti interessati sono invitati a [trasmettere la propria candidatura on line](#) entro il 18 giugno 2014. Il bando è stato pubblicato anche sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue.

Per maggiori dettagli [clicca qui](#)

### Gran Bretagna, meno coloranti negli alimenti

La Food standard agency (Fsa) ha aggiornato la lista delle industrie alimentari che hanno escluso o rimosso dai loro prodotti i sei coloranti

(E110, E104, E122, E129, E102, E124) potenzialmente associati con l'iperattività nei bambini, secondo uno studio della Southampton University finanziato dalla stessa Fsa.

Nella lista ci sono ora anche la Frobishers Juices Ltd e la Sandwich King.

Per saperne di più [clicca qui](#):



## Sicurezza alimentare extra CE

### Il Piano strategico 2013-2022 firmato Oms

E' stato pubblicato il [Piano strategico per la sicurezza alimentare](#) dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms). Il [documento](#) contiene le linee guida per agire in merito alle questioni prioritarie nell'ambito della food safety e delle zoonosi di origine alimentare per il periodo 2013-2022 e pone le basi del dodicesimo Programma generale di lavoro dell'Oms 2014-2019.

Tre gli obiettivi fissati:

- fornire le basi scientifiche lungo l'intera catena alimentare per iniziative che portino alla diminuzione dei rischi per la salute;
- implementare la collaborazione nazionale e internazionale;
- aiutare lo sviluppo e il rafforzamento dei sistemi nazionali di sicurezza alimentare.