



La Salmonella

1. Che cos'è la **Salmonella**?

2. In che modo l'EFSA contribuisce alla lotta dell'UE contro la **Salmonella**

3. Interventi comuni a livello di UE hanno ridotto significativamente la **salmonellosi** umana

4. **Cooperazione** scientifica

1. Che cos'è la **Salmonella**?

- La *Salmonella* è un batterio che può provocare negli esseri umani una malattia chiamata salmonellosi. Ogni anno nell'Unione europea vengono riferiti oltre 90 000 casi di salmonellosi. L'EFSA ha stimato che l'aggravio economico complessivo causato dalla salmonellosi umana può arrivare sino a 3 miliardi di euro l'anno.
- La *Salmonella* si trova comunemente nell'intestino di uccelli e mammiferi sani.
- Il rischio d'infezione nell'uomo è associato al consumo di **alimenti contaminati**, per lo più uova e carne di maiale e, in misura minore, carne di pollame.
- Tra i sintomi abituali figurano febbre, diarrea e crampi addominali.

Il rischio d'infezione nell'uomo è associato al consumo di alimenti contaminati, per lo più uova e carne di maiale e, in misura minore, carne di pollame.

2. In che modo l'EFSA contribuisce alla lotta dell'UE contro la **Salmonella**

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare fornisce assistenza scientifica indipendente e consulenza con la raccolta e l'analisi di dati sulla prevalenza di *Salmonella* negli animali e negli alimenti, valutando i rischi per la sicurezza alimentare dell'uomo connessi al batterio e offrendo indicazioni sulle possibili misure di controllo e attenuazione dei rischi. Le conclusioni dell'EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio in Europa e nei vari Stati membri per l'elaborazione di politiche e contribuiscono alla definizione di obiettivi di riduzione per *Salmonella* nella catena alimentare.

■ **Monitoraggio annuale della *Salmonella* in animali e alimenti per misurare i progressi**

La presenza di *Salmonella* nell'uomo, negli animali e negli alimenti viene monitorata e analizzata nelle relazioni di sintesi dell'UE predisposte ogni anno dall'EFSA e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) per mettere a disposizione informazioni

aggiornate sulla situazione corrente in Europa.

■ **Valutazioni del rischio e raccomandazioni**

L'EFSA valuta i rischi per la salute pubblica derivanti da animali infetti e fornisce raccomandazioni e consulenza sulle opzioni di controllo e riduzione. Ad esempio l'EFSA ha fornito consulenza per la definizione di obiettivi di riduzione nel pollame e sull'uso di vaccini e antimicrobici per il controllo della *Salmonella*.

■ **Indagini a dimensione europea sulla prevalenza della *Salmonella***

L'EFSA ha analizzato i risultati di un'indagine di riferimento condotta a dimensione europea sulla prevalenza della *Salmonella* in alimenti e animali da produzione alimentare, compresi i fattori di rischio che contribuiscono alla sua prevalenza nelle popolazioni animali e negli alimenti.



3. Interventi comuni a livello di UE hanno ridotto significativamente la **salmonellosi** umana

Per combattere la salmonellosi umana è importante ridurre la *Salmonella* negli animali e nei prodotti da essi derivati, in modo tale che gli alimenti siano più sicuri per i consumatori. L'UE ha messo in atto approfondite misure di controllo per le zoonosi, considerando la *Salmonella* una priorità. Programmi affinati di riduzione della *Salmonella* nel pollame sono stati messi in atto in tutti gli Stati membri dell'UE e sono stati fissati obiettivi per ridurre i batteri negli allevamenti avicoli (galline ovaiole, polli da carne e tacchini).

L'EFSA svolge un ruolo importante in termini di protezione dei consumatori da questa minaccia per la salute pubblica, poiché fornisce consulenza scientifica indipendente e assistenza scientifica in materia di salute umana, oltre che sugli aspetti di sicurezza alimentare correlati alla *Salmonella*, e monitora i progressi compiuti in tal senso.

L'approccio coordinato di tutti i principali soggetti UE impegnati nella lotta alla *Salmonella* ha contribuito a ridurre i casi di salmonellosi nell'uomo di quasi la metà nell'arco di cinque anni (2004-2009). Da allora i casi di salmonellosi hanno continuato a diminuire drasticamente.

4. Cooperazione scientifica

- **L'EFSA e l'ECDC** utilizzano i dati raccolti dai singoli Stati membri per monitorare e analizzare la situazione relativa alle zoonosi, alla resistenza agli antimicrobici e ai focolai infettivi di origine alimentare in Europa. I risultati vengono presentati ogni anno nelle relazioni di sintesi dell'UE sulle zoonosi, sui focolai di origine alimentare e sulla resistenza agli antimicrobici.
- L'EFSA e la sua **rete per la raccolta di dati sulle zoonosi** operano in maniera aperta e trasparente per fornire dati scientifici tempestivi e un'analisi agli standard più elevati, onde assistere i valutatori del rischio

nonché le politiche e le decisioni dei gestori del rischio. Della rete fanno parte rappresentanti degli Stati membri, di altri Paesi relatori nonché della Commissione europea, dell'Organizzazione mondiale della sanità e dell'Organizzazione mondiale per la salute animale.

- Il **gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici** dell'EFSA fornisce consulenza scientifica indipendente sui pericoli biologici in relazione alla sicurezza alimentare e alle malattie di origine alimentare. Il gruppo ha effettuato e pubblicato una serie di valutazioni del rischio da *Salmonella*.

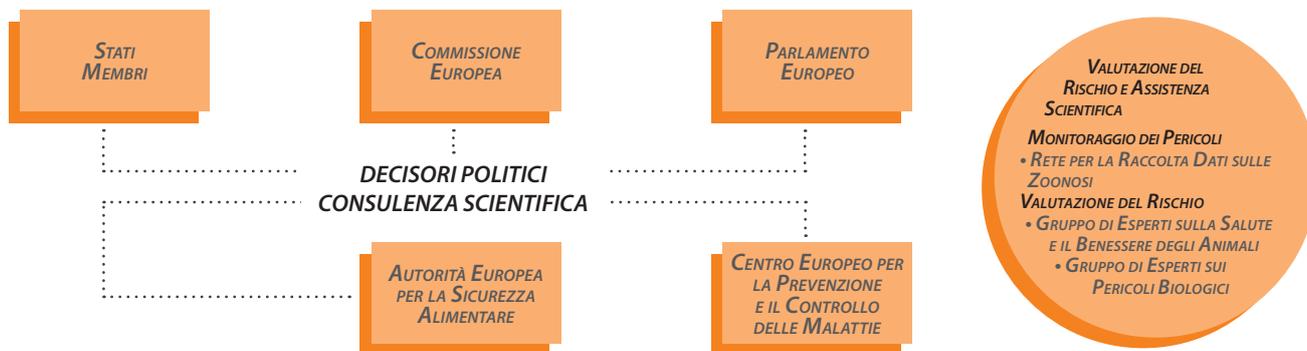


Diagramma: i protagonisti nella lotta alle zoonosi nell'UE

Lo sapevate?

- La *Salmonella* è la causa di focolai infettivi di origine alimentare nota segnalata più di frequente nell'UE.
- La maggior parte degli Stati membri ha soddisfatto gli obiettivi di riduzione assegnati loro per *Salmonella* negli allevamenti avicoli
- I consumatori possono ridurre il rischio di ammalarsi tramite il consumo di cibi potenzialmente contaminati osservando una buona igiene delle mani e una corretta manipolazione degli alimenti, che include una pronta refrigerazione degli alimenti; il lavaggio periodico di mani e superfici come taglieri e stoviglie; la separazione delle carni crude da altri alimenti e la cottura dei cibi alla temperatura corretta.