

# EFSA AGGIORNA SUI VIRUS DI ORIGINE ALIMENTARE

Anmvi oggi 20-07-2011



I virus a trasmissione alimentare rappresentano la seconda causa principale di focolai di origine alimentare nell'Unione europea (UE) dopo la Salmonella.

L'EFSA ha [pubblicato](#) un'analisi relativa alle conoscenze scientifiche più recenti su questi virus, che fornisce consigli su eventuali misure per controllare e prevenirne la diffusione nell'UE.

La valutazione raccomanda, fra l'altro, la necessità di incentrare le misure di riduzione sulla prevenzione della contaminazione, anziché sull'eliminazione del virus dagli alimenti contaminati.

I virus sono sempre più considerati come un'importante causa di focolai di tossinfezioni alimentari[1]. Nel 2009 i virus hanno provocato il 19 % [2] di tutti i focolai sviluppatisi nell'UE, generando oltre 1 000 focolai e colpendo più di 8 700 cittadini. Il numero totale di focolai causati da virus è in aumento dal 2007. Il cibo può fungere da veicolo di trasmissione agli esseri umani di determinati virus che, in alcuni casi, sono altamente contagiosi e possono determinare focolai diffusi.

Il parere scientifico dell'EFSA ha preso in considerazione il norovirus e il virus dell'epatite A nei prodotti freschi, nei cibi pronti e nei molluschi bivalvi quali ostriche, cozze e cappellette, poiché tali alimenti sono classificati come pericoli prioritari dall'Organizzazione mondiale della sanità. Nel parere è stato valutato anche il virus dell'epatite E, data la sua elevata prevalenza nei suini in tutta Europa e la presenza di prove della sua trasmissione attraverso gli alimenti, malgrado la scarsità di casi clinici umani all'interno dell'UE.

Secondo il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ) dell'EFSA, misure efficaci volte a contenere la diffusione di questi virus dovrebbero incentrarsi sulla prevenzione della contaminazione a tutti i livelli della produzione, anziché sull'eliminazione o inattivazione di questi virus dagli alimenti contaminati. Attualmente la cottura accurata è l'unica misura efficace per eliminare o inattivare il norovirus o il virus dell'epatite A dai molluschi bivalvi o da prodotti freschi contaminati. Anche la carne e il fegato dovrebbero essere cotti completamente per garantire l'eliminazione o l'inattivazione di eventuali infezioni di epatite E.

Il parere formula diverse raccomandazioni sulle misure per controllare la diffusione di questi virus nell'UE nonché per l'ulteriore raccolta di dati. Le raccomandazioni relative alle misure di riduzione includono l'introduzione di criteri microbiologici per il norovirus nei molluschi bivalvi, a meno che i prodotti non rechino l'etichetta "da consumare previa cottura", e l'ulteriore formazione dei rivenditori di alimenti in merito alla contaminazione virale degli alimenti e dell'ambiente. Per prevenire le infezioni di epatite E, il gruppo di esperti scientifici BIOHAZ raccomanda anche di dissuadere le persone con malattie epatiche o deficienze immunitarie e le donne in stato di gravidanza dal consumare carne e fegato di cinghiale e maiale poco cotti.