

**Efsa. Strategie di intervento**

## Antibioticoresistenza fra sicurezza alimentare e salute pubblica

I batteri sanno sicuramente come difendersi dagli antibiotici. Non tutti per la verità, ma alcuni lo fanno abbastanza bene da costituire un serio motivo di preoccupazione per la salute pubblica. L'Oms ha messo in evidenza il problema dell'antibioticoresistenza dedicandovi la Giornata mondiale della salute\*, a sottolineare che la questione è sotto osservazione ai massimi livelli.

L'antibioticoresistenza è un fenomeno che rappresenta una delle conseguenze dell'utilizzo degli antibiotici per il trattamento delle infezioni batteriche che si verificano sia nell'uomo che negli animali.

Essa può svilupparsi in molti modi, principalmente come conseguenza di un consumo poco prudente di antibiotici fra la popolazione umana. Nell'ultimo rapporto dell'Aifa (Agenzia italiana per il farmaco), pubblicato nel 2009, si afferma che l'Italia è il Paese con il più alto rischio di antibioticoresistenza in Europa, segnalando un aumento del consumo di antibiotici del 18% tra il 2000 e il 2007.

Anche i batteri presenti negli alimenti di origine animale, tuttavia, possono andare incontro a fenomeni di antibioticoresistenza.

### Due documenti dell'Efsa

L'Efsa (Autorità europea per sicurezza alimentare) ha recentemente pubblicato due documenti sull'argomento che chiariscono la dimensione del fenomeno "antibioticoresistenza" a livello europeo, e che dovrebbero orientare le prossime strategie di intervento della Commissione europea in tema di sicurezza alimentare e salute pubblica.

Il primo è un documento congiunto pubblicato da Efsa ed Ecdc (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie) sull'antibioticoresistenza in batteri zoonotici come *Salmonella* e *Campylobacter*, batteri che possono causare infezioni tra-

smisibili dall'animale all'uomo. I risultati dei report sono basati su dati del 2009 e mostrano che un'alta percentuale di *Campylobacter* nell'uomo è resistente alla ciprofloxacina, un antibiotico fondamentale nel trattamento di patologie umane, appartenente al gruppo dei fluorochinoloni. Negli animali, diverse percentuali di resistenza a questo antibiotico sono state trovate in *Salmonella* (polli), *Campylobacter* ed *E. coli*.

Efsa ed Ecdc hanno cercato inoltre di armonizzare le metodiche diagnostiche e di analisi, e le metodologie di raccolta dei dati fra le diverse Autorità sanitarie europee, per migliorare le azioni di sorveglianza e monitoraggio. I dati, nell'uomo e negli animali, sono illustrati di seguito nel dettaglio.

- **Uomo.** Per *Campylobacter* i livelli di resistenza alle cefalosporine raggiungono il 47%, per le ampicilline il 43% e per l'acido nalidixico il 40%. Per *Salmonella*, la resistenza riguarda circa il 20% dei ceppi esaminati, per ampicillina, tetraciclina e sulfonamide. Bassa ma comunque presente (<10%) la resistenza verso cefalosporine di terza generazione e fluorochinoloni. Per *E. coli* non è stata segnalata antibioticoresistenza.

- **Animali.** *Campylobacter* mostra i più alti livelli di resistenza verso la ciprofloxacina, soprattutto nei polli (46% per *C. jejuni* e 78% per *C. coli*) e suini (50% per *C. coli*).

Per *Salmonella* i valori più alti sono stati registrati per ampicillina, tetraciclina e sulfonamide in suini e carne di suino (47-60%), bovini (37-40%) e carne di pollo (27-33%). Valori moderati di resistenza alla ciprofloxacina in polli e carne di pollo (20% circa). Infine, è stata riscontrata resistenza di *E. coli* verso ciprofloxacina in polli (47%) e suini (12%). Qual è il rischio specifico che può derivare dagli alimenti di origine animale? A questa domanda l'Efsa

ha risposto con un'opinione scientifica circa il contributo degli animali destinati all'industria alimentare all'antibioticoresistenza. Secondo gli esperti del panel Biohaz, tale rischio è da imputarsi principalmente a due tipi di enzimi, la  $\beta$ -lattamasi ad ampio spettro (Essl) e la  $\beta$ -lattamasi AmpC (AmpC). Questi enzimi inattivano l'azione di antibiotici come penicilline e cefalosporine, classificate dall'Oms come farmaci di importanza fondamentale in Medicina umana. Differenti batteri sono in grado di produrre questi enzimi, ma quelli maggiormente suscettibili di sviluppare resistenza sono *Salmonella* ed *Escherichia coli*.

Dal 2000 è stato registrato un aumento costante dei casi di Essl/AmpC prodotti da *Salmonella* ed *E. coli* in Europa e nel mondo. I ceppi resistenti sono stati trovati in tutte le tipologie di allevamento zootecnico, ma soprattutto in polli vivi, carne di pollo, uova e altri prodotti avicoli.

L'Efsa sostiene che l'uso di antibiotici in generale costituisce di per sé un fattore di rischio per la diffusione di ceppi batterici resistenti, da ciò deriva la richiesta di una drastica diminuzione del loro uso negli allevamenti destinati alla produzione alimentare, laddove ancora non è stato già vietato dalle normative. Anche il commercio di animali fra gli Stati membri è considerato un fattore di rischio.

In sostanza, avvertono gli esperti, occorre fare attenzione a un utilizzo troppo "leggero" di farmaci antibiotici nella zootecnia, perché la filiera alimentare rischia di diventare il canale privilegiato per il passaggio nell'uomo di batteri sempre più forti e difficili da contrastare.

■ Claudio Mantovani

\* 7/4/2011.

### Commissione europea

■ **Uno sbocco per le uova da galline in gabbia.** Scatterà l'1 gennaio 2012 il divieto imposto dall'Ue di vendita al consumatore uova di galline allevate in gabbia; tuttavia i produttori saranno liberi di vendere le uova "non conformi" ai trasformatori nazionali.

Lo ha dichiarato il commissario europeo per la Salute e la Politica dei consumatori John Dalli, che ha osservato: "la Commissione non intende posticipare la data di entrata in vigore del divieto, gli investimenti e gli sforzi fatti, come anche la fiducia dei consumatori, non devono essere minati. Ma invece di obbligare i produttori che non saranno in grado di rispettare quella data a distruggere le pro-

prie uova la Commissione vuole dare loro la possibilità di venderle ai trasformatori industriali dei propri Paesi".

### Latticini

■ **No al latte in polvere nello yogurt.** Il Consiglio dei ministri ha approvato un Decreto legislativo di "Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana", dopo il parere favorevole espresso dalla Commissione Agricoltura, che vieta l'utilizzo di latte in polvere e concentrato al posto di quello fresco per la produzione di yogurt e formaggi.

### Mipaaf

■ **Un piano per la suinicoltura nazionale.** Il Ministero delle Politiche agricole ha predisposto un Piano nazionale suinicolo per affrontare la crisi che attanaglia da anni il settore. Il testo, secondo Fedagri-Concooperative, Legacoop Agroalimentare e Agci Agrital "costituisce un passo in avanti nei confronti delle esigenze da tempo rappresentate dal mondo della cooperazione poiché dà risposta a difficoltà oramai strutturali del comparto. Difficoltà che impongono decisioni urgenti, capaci di dare adeguato supporto economico e di programmazione per garantire concentrazione dell'offerta, competitività, salvaguardia del reddito, stabilità dei mercati".