



TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una **zoonosi** causata da **vermi cilindrici** (nematodi) appartenenti al genere *Trichinella*, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a una nuova generazione **di larve che migrano nei muscoli**, dove poi si incistano. Tutte le specie di *Trichinella* sono in grado di infestare molti mammiferi, in particolare i carnivori, ma anche roditori e onnivori, inclusi i maiali ed occasionalmente gli erbivori, come i cavalli. Gli animali sono colpiti dai parassiti in particolare nelle masse muscolari e il muscolo più interessato è il diaframma (pilastrini), seguito dal massetere, cioè il muscolo masticatorio. Si riconosce un **ciclo domestico**, che coinvolge soprattutto i suini, e un **ciclo silvestre**, caratterizzato dalla presenza di predatori (volpe, lupo e mustelidi) e loro prede (cinghiali, roditori ecc.).

Modalità di trasmissione all'uomo

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, **attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta contenente le larve del parassita annidate nei muscoli sotto forma di cisti**. La più comune fonte di infezione è la carne di selvaggina, in particolare di cinghiale. **La trichinellosi non si trasmette da persona a persona**. Il periodo di incubazione è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti.

I sintomi e la diagnosi

Le manifestazioni cliniche dell'infestazione da *Trichinella* possono variare **da forme asintomatiche a manifestazioni che possono risultare mortali**, a seconda della quantità di larve migrate nei tessuti, della loro localizzazione nei muscoli e della specie di trichina. Nella fase iniziale si possono avere sintomi gastrointestinali (diarrea, dolori addominali, vomito) dovuti ai parassiti adulti presenti al livello dell'intestino tenue; successivamente si manifestano dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre.

Prevenzione

La trichinellosi può essere prevenuta osservando le seguenti misure igienico-sanitarie:

- la **carne va consumata ben cotta**, in modo che le eventuali larve presenti vengano inattivate o distrutte dal calore (la temperatura della carne nel suo interno deve raggiungere almeno i 70° per tre minuti): il colore della carne deve virare dal rosa al bruno;
- la selvaggina e i maiali macellati a domicilio devono essere controllate dal Servizio Veterinario con l'invio all'Istituto Zooprofilattico di un campione di muscolo (diaframma) per evidenziare l'eventuale presenza delle larve del parassita nelle carni (**esame trichinoscopico**);
- se non è stato eseguito l'esame trichinoscopico bisogna congelare la carne per almeno 1 mese a -15°C: un congelamento prolungato, infatti, uccide le larve;
- quando si macella il suino a domicilio è consigliato usare guanti monouso e pulire e disinfettare bene gli strumenti utilizzati.

- salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne **non** assicurano l'uccisione del parassita.

Consigli pratici per il cacciatore

- **identificare il capo abbattuto** (fascetta inamovibile ed univoca);
- **lavorare separatamente i capi cacciati**, utilizzando **guanti monouso** (possibile contaminazione nelle fasi di lavorazione a mani nude);
- **lavare e disinfettare coltelli ed attrezzatura utilizzata** fra un capo e l'altro;
- **identificare i sacchetti utilizzati per riporre le carni sezionate con un riferimento univoco alla carcassa** (es. numero fascetta) o utilizzare scomparti diversi del congelatore dove stoccare le carni;
- **non consumare carne cruda (insaccati) o poco cotta prima dell'esito dell'esame trichinoscopico.**

Ciclo della Trichinella

