

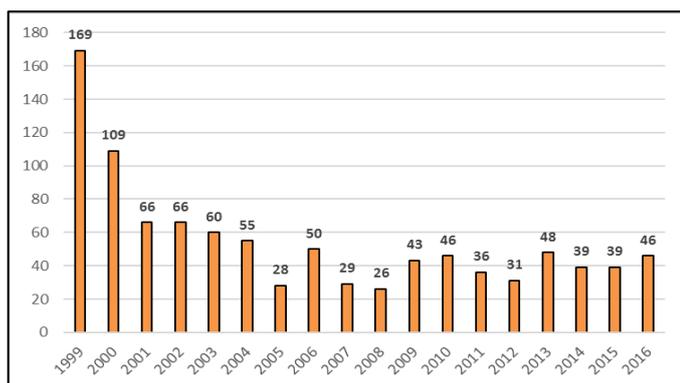
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI IN EMILIA-ROMAGNA

Aggiornamento epidemiologico 2013-2016

In questo rapporto sono presentati i dati del sistema di sorveglianza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) attivo in Emilia-Romagna. Si definisce episodio di MTA il verificarsi di "due o più casi di malattia correlati al consumo di un alimento comune". L'analisi dei dati del sistema di sorveglianza fornisce un quadro epidemiologico esaustivo sul fenomeno, approfondendone i diversi aspetti fondamentali: persone malate ed esposte, agenti eziologici coinvolti, veicoli di trasmissione, fattori di rischio. L'analisi è riferita al periodo 1999-2016, con particolare approfondimento per gli anni 2013-2016.

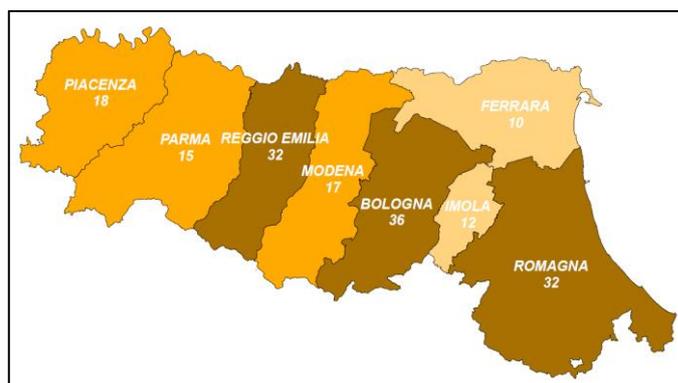
ANDAMENTO TEMPORALE E DISTRIBUZIONE SPAZIALE

**Episodi di MTA segnalati in Emilia-Romagna
Anni 1999-2016
(Valori assoluti)**



- Nel periodo 1999-2016 sono stati registrati 986 episodi epidemici, pari in media a circa 55 episodi di MTA all'anno. Negli anni 2013-2016 gli episodi sono calati ad una media di 43.
- A partire dal 1999, ogni anno, in media, sono state coinvolte in episodi di MTA 396,6 persone. Nel periodo 2013-2016 il valore scende a 369,8 persone malate in media all'anno.
- La distribuzione temporale per mese d'insorgenza evidenzia una maggiore incidenza nel periodo giugno-ottobre.

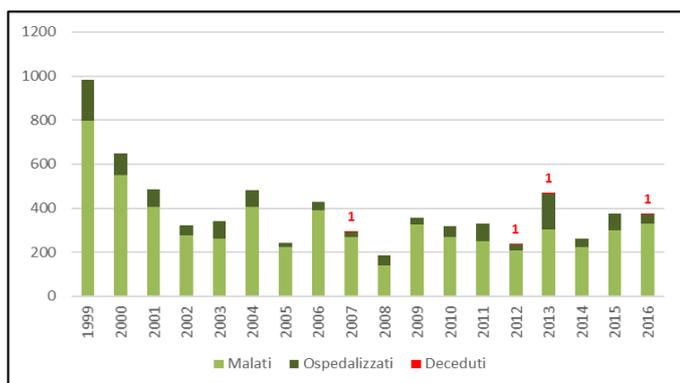
**Episodi di MTA per Azienda Usl
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori assoluti)**



- Le Aziende Usl che nel periodo 2013-2016 hanno registrato più episodi sono state: Bologna (36 episodi), Reggio Emilia (32) e Romagna (32). Le Aziende che hanno registrato meno episodi sono quelle di Imola (12 episodi) e Ferrara (10).
- Rapportando per ciascuna AUsl il numero di casi coinvolti in episodi di MTA alla popolazione residente, le AUsl che hanno registrato il maggior numero di casi sono: Piacenza (21,0 casi per 100.000 abitanti), Imola (12,4) e Bologna (11,7).

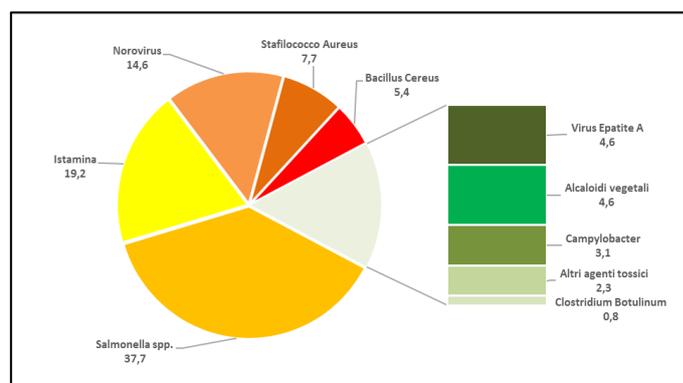
CASI COINVOLTI E AGENTE EZIOLOGICO

**Casi coinvolti in episodi di MTA (malati, ospedalizzati e deceduti)
Emilia-Romagna 1999-2016
(Valori assoluti)**



- Nel periodo 1999-2016 7.138 persone hanno sviluppato malattia (infezione o tossinfezione alimentare), a fronte di un numero di esposti (persone che hanno condiviso il pasto in causa dell'episodio) pari a 25.925 soggetti. Il 16,9% dei malati è stato ospedalizzato.
- Sono decedute 4 persone, pari allo 0,06% dei casi malati. I casi deceduti sono stati infettati da *Salmonelle non tifoidee* (2007 e 2013), da *Clostridium botulinum* (2012) e intossicate da funghi (2016).

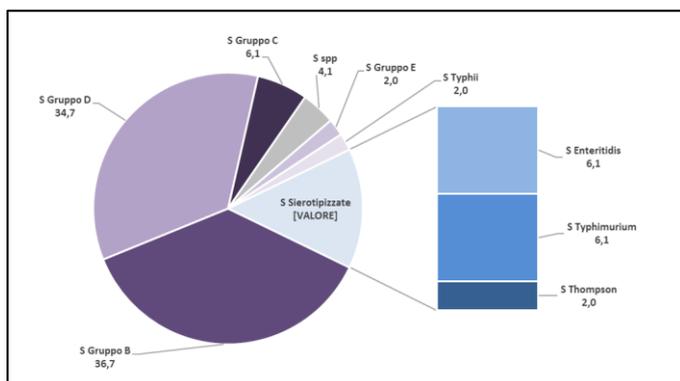
**Episodi di MTA per agente eziologico individuato
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori percentuali)**



- Nel periodo 2013-2016 è stato possibile risalire ad un'etiologia confermata in 130 episodi epidemici (75,6% del totale).
- Gli agenti infettivi che hanno determinato gli episodi sono stati: *Salmonella* spp. (37,7%), *Norovirus* (14,6%), *Stafilococcus aureus* (7,7%), *Bacillus cereus* (5,4%), *Virus Epatite A* (4,6%), *Campylobacter* (3,1%), *Clostridium botulinum* (0,8%); gli agenti tossici che hanno determinato episodi di MTA sono stati: Istamina (19,2%), Alcaloidi vegetali (4,6%) e altri agenti tossici (2,3%).

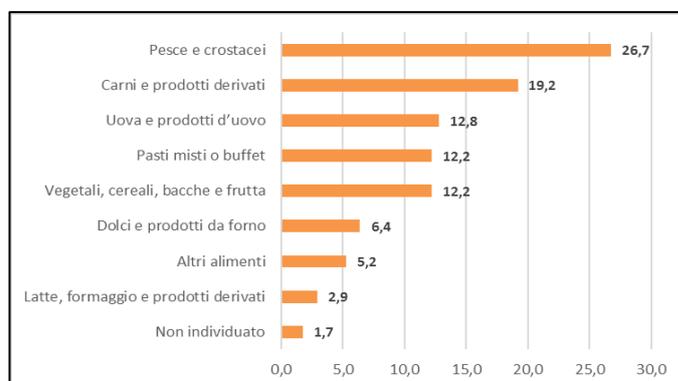
SALMONELLE E VEICOLO DI TRASMISSIONE

Episodi di MTA da salmonella per tipizzazione.
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori percentuali)



- La causa più importante di focolai epidemici in Emilia-Romagna è storicamente rappresentata dalle infezioni da Salmonella, anche se tale quota si è ridotta sensibilmente nel tempo, da 132 episodi nel 1999 a 16 episodi nel 2016.
- Nel periodo 2013-2016 i tipi di Salmonella più frequenti sono: Salmonella gruppo B (36,7%) e gruppo D (34,7%), seguite da Salmonella gruppo C (6,1%). Le salmonelle che risultano sierotipizzate sono il 14,3%: *Salmonella enteritidis* (6,1%), *Salmonella typhimurium* (6,1%), *Salmonella thompson* (2,0%).

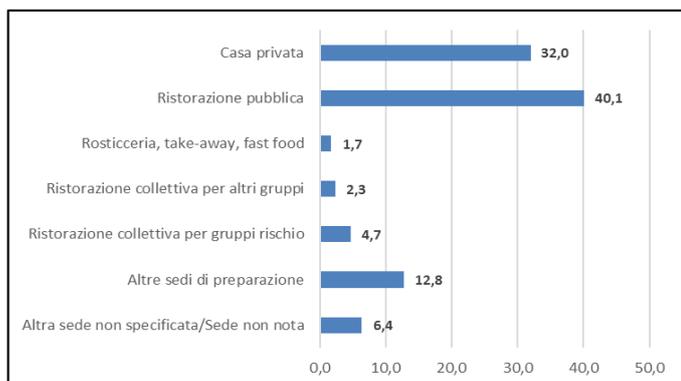
Episodi di MTA per veicolo di trasmissione
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori percentuali)



- Tra gli alimenti veicoli delle infezioni e responsabili delle MTA, quelli che nel periodo 2013-2016 hanno determinato il numero maggiore di tossinfezioni sono gli alimenti contenenti pesce e crostacei (26,7%), seguiti da quelli contenenti carni e prodotti derivati (19,2%). Altri alimenti che frequentemente sono stati causa di episodi di MTA sono le uova e i prodotti d'uovo (12,8%), i pasti misti o buffet (12,2%) e i vegetali, cereali, bacche e frutta in cui sono inclusi anche i funghi (12,2%).

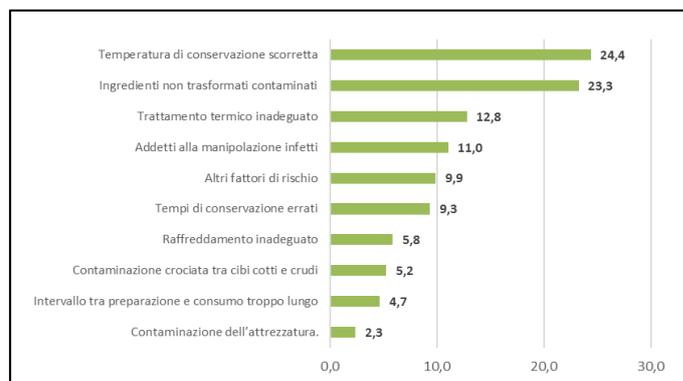
SEDE DI PREPARAZIONE E FATTORI DI RISCHIO

Episodi di MTA per sede di preparazione
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori percentuali)



- Nel periodo 2013-2016, il luogo di preparazione dell'alimento responsabile di MTA è nel 40,1% degli episodi la ristorazione pubblica, seguita dalla sede casa privata (32,0%). Nella categoria "altre sedi di preparazione" che è stata individuata nel 12,8% degli episodi, le sedi più rappresentative sono l'impianto di trasformazione e il punto vendita, pari rispettivamente al 5,2% e al 4,1% del totale degli episodi.
- Nel 75% degli episodi la sede di preparazione coincide con il luogo di consumo dell'alimento veicolo dell'intossicazione alimentare. Nel 13,9% degli episodi l'alimento è stato consumato in casa privata o nella ristorazione pubblica, ma è stato preparato in un luogo diverso.

Fattori di rischio individuati negli episodi di MTA
Emilia-Romagna 2013-2016
(Valori percentuali – item a risposta multipla)



- Nel periodo 2013-2016 in 130 episodi di MTA (75,6%) è stato individuato almeno un fattore di rischio.
- I fattori di rischio che risultano più frequentemente implicati nell'occorrenza di focolai epidemici di MTA sono: temperatura di mantenimento scorretta (24,4%), ingredienti non trasformati contaminati (23,3%), trattamento termico inadeguato (12,8%), addetti alla manipolazione infetti (11,0%).