

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

Il Dirigente

Torino, **24 LUG. 2013**
Protocollo n. **17948/DB2017**
Classificazione **014.130.090**

Ai Responsabili Direzione Sanitaria

Ai Responsabili Laboratori Analisi
dei Presidi Ospedalieri

Ai Responsabili DEA

Ai Responsabili SIAN
Ai Referenti MTA dei SIAN
dei Dipartimenti di Prevenzione
delle ASL

e.p.c.

Al Direttore Generale f.f.
dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Al Direttore
Laboratorio Controllo Alimenti
dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

LORO SEDI

Oggetto: raccomandazioni relative alla gestione delle richieste dei cittadini riguardanti l'allerta alimentare n 125/2013 del 19/7/2013 concernente la presenza di clostridi produttori di tossina botulinica nel prodotto "Pesto genovese" o "Pesto senz'aglio" a marchio "Il pesto di Prà" della ditta Bruzzone e Ferrari di Genova, lotto 13G03, scadenza: 9 agosto 2013



L'allerta alimentare in oggetto ha caratteristiche abbastanza inusuali perché, sebbene notificato direttamente dall'industria alimentare "in autocontrollo", si riferisce a prodotti già in commercio la cui pericolosità è supposta ma non ancora accertata.

La maggior parte degli allerta alimentari scaturiscono dal sospetto/accertamento di una malattia riconducibile al consumo di alimenti non genuini in relazione alla quale il medico di base o pronto soccorso possono richiedere approfondimenti analitici su liquidi biologici o feci per la conferma della diagnosi.

Parallelamente si ricerca il microorganismo sospetto in confezioni di alimenti o nei residui del pasto consumato così come previsto dalla procedura concordata con l'IZS di Torino (vedi nota Prot. 17217/DB 20.17 del 12 luglio 2013) per l'invio di campioni biologici e alimentari per la diagnosi di botulismo alimentare.

Nel caso dell'allerta in oggetto si è partiti invece dall'accertamento di clostridi produttori di tossina botulinica da parte della stessa ditta produttrice in laboratori privati che, ai sensi della normativa in vigore, dovrebbero essere accreditati. La psicosi generata da tale esordio ha come conseguenza diretta la richiesta di accertamenti medici da parte di cittadini anche sani o con sintomi non sufficienti per diagnosticare il sospetto di intossicazione da tossina botulinica.

La particolarità di questa situazione, associata all'assenza di vaccinazione con anatossina per questo tipo di malattia e, quindi, all'impossibilità di avviare una profilassi di massa su tutti coloro che hanno consumato il prodotto in questione, richiede alcune raccomandazioni specifiche ad integrazione delle procedure già messe a punto dalla Regione Piemonte (nota Prot. 17217/BB2017 del 12 luglio 2013, che si re-invia in allegato, nota Prot 9973DB.20.17 del 27 marzo 2013 e circolare del Ministero della Salute, DGPRE 0021834-P-12/10/2012, relativa alla "Sorveglianza e prevenzione e misure di controllo del botulismo") che mantengono la loro validità e vanno pertanto applicate puntualmente.

RACCOMANDAZIONI

- 1. Poiché nella gestione degli allerta i controlli analitici si riferiscono al lotto di produzione sottoposto a ritiro o a richiamo e non a tutte le confezioni di prodotto restituite dai consumatori, l'Istituto Superiore di Sanità e gli Istituti Zooprofilattici hanno già a disposizione molto materiale da esaminare, si ritiene pertanto inopportuno il campionamento e l'invio all' IZPLV di residui di pesto contenuti in barattoli di vetro recapitati da consumatori preoccupati. La compromissione dell'alimento è già stata dichiarata dall'impresa produttrice e sono in corso gli accertamenti ufficiali da parte del Servizio Sanitario Nazionale.*
- 2. I cittadini che si rivolgono al Pronto Soccorso dichiarando di aver consumato pesto della ditta Buzzone e Ferrari, se privi di sintomi attribuibili a intossicazione da tossina botulinica, devono essere invitati a monitorare il loro stato di salute avvalendosi del proprio medico di base o a ritornare allo stesso pronto soccorso nel caso rilevassero l'insorgenza di sintomi riconducibili ad una intossicazione botulinica (debolezza, astenia marcata, vertigini, seguite da disfagia, da secchezza delle fauci, difficoltà di visione, difficoltà nell'eloquio).*
- 3. Se il Pronto Soccorso rileva sintomi (anche solo sospetti) attribuibili a intossicazione da tossina botulinica, oltre agli accertamenti e alle terapie necessarie, deve avviare, secondo*

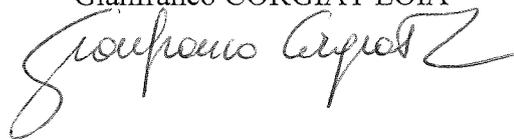
prassi, la denuncia di malattia infettiva classe I (trasmissione di elementi utili alla compilazione della scheda ministeriale per la denuncia di botulismo).

4. *Visto che l'alimento contaminato e l'agente patogeno sospetto sono già noti, la segnalazione del sospetto o dell'accertamento dell'intossicazione che giunge al SIAN per il trattamento dell'episodio come MTA rende facoltativo l'avvio dell'indagine epidemiologica "ad hoc" che potrebbe limitarsi a valutare se l'alimento soggetto a restrizioni è stato consumato anche da altre persone che non si sono presentate in Pronto Soccorso.*

Si ringrazia per la collaborazione.

Distinti saluti.

Il Dirigente del Settore
Gianfranco CORGIAT LOIA



mvr

