

# Campylobacter e Listeria monocytogenes: a Teramo gli incontri tecnico-scientifici sulla situazione dei due agenti patogeni

**L'IZS dell'Abruzzo e del Molise dal 2007 è Laboratorio Nazionale di Riferimento, la massima autorità italiana, per il *Campylobacter* e per la *Listeria monocytogenes***

Il 15 e 16 dicembre, nel Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria di Colleaterrato Alto a Teramo, si tengono le due giornate studio dei Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) per *Campylobacter* e per *Listeria monocytogenes* dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise.

L'evento, in questo caso doppio, viene organizzato ogni anno per illustrare alla comunità tecnico-scientifica nazionale e internazionale la situazione dei due agenti patogeni e della loro diffusione negli animali, negli alimenti e nell'uomo. Per ricercatori e operatori del settore rappresenta un momento di incontro di fondamentale importanza per condividere gli aggiornamenti tecnico-scientifici e conoscere i risultati degli studi condotti dai due LNR sui prodotti alimentari maggiormente coinvolti nelle infezioni causate dai due agenti patogeni.

L'evento è diviso in due sessioni formative, a ciascuna sono stati riconosciuti crediti ECM per le figure professionali del medico veterinario, del chimico, del farmacista, del biologo e del tecnico sanitario di laboratorio biomedico.

Il 15 dicembre, dalle ore 10:00 alle ore 16:00, si tiene la prima sessione sul *Campylobacter* di cui è responsabile scientifico e moderatore la dott.ssa Elisabetta Di Giannatale. A partire dalle ore 16:00 la seconda sessione "Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*", moderata dal dott. Giacomo Migliorati che ne è anche responsabile scientifico. La seconda sessione va avanti la mattina del 16 dicembre, a partire dalle ore 9:00, moderata dal dott. Francesco Pomilio. Entrambe le sessioni formative offriranno anche l'occasione per approfondire l'applicazione del sequenziamento del genoma nell'ambito delle attività dei due Laboratori Nazionali di Riferimento.

Sono oltre 30 i relatori che si alterneranno nella sala convegni "V. Principe" del Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria di Colleaterrato: ricercatori, esperti, professionisti degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali di Abruzzo e Molise, Umbria e Marche, Lazio e Toscana, Lombardia ed Emilia Romagna, Puglia e Basilicata. E ancora, dell'Università di Bologna, del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità.

-----

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", con nota del 7 marzo 2007, è stato designato dal Ministero della Salute Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Campylobacter* e Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes* in applicazione del Regolamento CE n. 882/2004.

Il ***Campylobacter*** è un batterio che causa la campylobacteriosi, una malattia trasmissibile all'uomo, un patogeno attualmente riconosciuto come il principale agente di gastroenterite nell'uomo. I sintomi sono spesso modesti con diarrea (talvolta emorragica), crampi, dolori addominali, vomito e febbre. L'infezione è caratterizzata prevalentemente da casi sporadici, raramente si rilevano forme endemiche. Sebbene i casi di infezione si rilevino lungo tutto l'arco dell'anno e in tutte le classi di età, l'incidenza è maggiore durante il periodo estivo e agli inizi dell'autunno nei giovani, negli anziani e nei soggetti immuno-compromessi. Lo stato di salute dell'ospite, l'età e l'immunità umorale derivante da precedenti esposizioni influenzano il risultato clinico dell'infezione. In rari casi possono svilupparsi complicanze come l'artrite reattiva e altri disturbi reumatici para-infettivi, infiammazioni a carico di fegato e reni e la sindrome di Guillain-Barré. La trasmissione nei Paesi industrializzati è legata al consumo di carni, soprattutto avicole, crude o poco cotte e a fenomeni di cross-contaminazione

che possono avvenire durante la preparazione domestica degli alimenti. Tuttavia altri alimenti quali vegetali, frutta e crostacei possono rivestire un ruolo importante nella trasmissione dell'infezione. Nei Paesi in via di sviluppo le principali cause restano il contatto diretto con gli animali, il consumo di latte non pastorizzato e di acqua non potabilizzata. La prevenzione per la campylobacteriosi è legata a una corretta prassi igienica e alla corretta manipolazione degli alimenti.

La ***Listeria monocytogenes*** è un batterio intracellulare facoltativo che nel suo genere è la specie dotata di maggiore patogenicità e virulenza. È presente in numerose specie animali (mammiferi, uccelli, pesci), è ubiquitario nell'ambiente e può essere isolato soprattutto dal suolo, dai foraggi, dagli insilati e dalle acque. Può essere rilevato in un'ampia gamma di alimenti di origine animale. Nonostante non sia un batterio sporigeno, resiste molto bene alle basse e alle alte temperature e all'essiccamento, pertanto è in grado di moltiplicarsi anche in alimenti conservati a temperatura di refrigerazione (4°C). La *Listeria* è responsabile nell'uomo e negli animali di un gruppo di patologie di origine alimentare comunemente identificate con il nome di listeriosi: meningiti, meningo-encefaliti, infezioni materno-fetali e perinatali che colpiscono soprattutto soggetti predisposti (neonati, bambini, donne in gravidanza e anziani). Gli adulti sani possono comunque essere colpiti, soprattutto se ingeriscono alimenti altamente contaminati. In tali casi la *Listeria monocytogenes* è responsabile principalmente di forme gastroenteriche febbrili.