

Tossinfezione alimentare in seguito a una cena di laurea a Bagnoli

R. Ortolani , M.R. Martorelli*, G. Amispergh*, A. Simonetti

Servizio Epidemiologia e Prevenzione - Asl Napoli 1

* Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Asl Napoli 1

Il 23 ottobre 2006 l'A.O. Cotugno ha segnalato all'U.O.P.C. del distretto sanitario 48 (distretto di diagnosi) 2 casi di gastroenterite in persone che avevano partecipato a una cena di laurea che si era tenuta a Bagnoli (Napoli) il 20 ottobre.

Il S.E.P. ha effettuato un'indagine epidemiologica al fine di:

- ◆ valutare le **dimensioni del focolaio epidemico**
- ◆ identificare **gli alimenti veicoli dell'infezione**

All'incontro avevano partecipato 27 invitati, tre dei quali residenti in altre Asl. Più precisamente, due nella Asl NA2 (Villaricca) e uno nella Asl NA4 (Ottaviano).

L'organizzatrice, raggiunta telefonicamente, ha fornito al S.E.P. sia l'elenco delle persone che avevano partecipato all'incontro, con i relativi numeri telefonici e gli indirizzi abitativi, che l'elenco delle pietanze servite.

Il S.E.P. ha provveduto a redigere un apposito **questionario standardizzato** (tabella 1) e a somministrarlo tramite intervista telefonica.

Il questionario richiedeva informazioni dettagliate su:

- ◆ dati anagrafici dei partecipanti (età, sesso, ecc)
- ◆ l'ora e la modalità di comparsa dei sintomi
- ◆ gli alimenti consumati

Il S.E.P. ha, quindi, formulato una **definizione di caso**, di seguito riportata :

**Un partecipante alla cena che ha presentato
diarrea acquosa, con almeno 3 scariche nelle 24 ore o febbre**

Sono stati intervistati tutti i partecipanti, cioè 27 persone, tra i 22 e i 35 anni (media 31 anni): tutti avevano consumato almeno una pietanza e di questi **19 si sono ammalati (74,4%)**.

Il primo caso si è verificato dopo circa **8 ore** dalla cena; la massima frequenza dei casi si è registrata tra le 15° e la 18° ora del giorno successivo, sabato 21 ottobre, e l'ultimo caso alle ore 6 (28° ora) della domenica (grafico 1).

Curva epidemica dei partecipanti alla cena

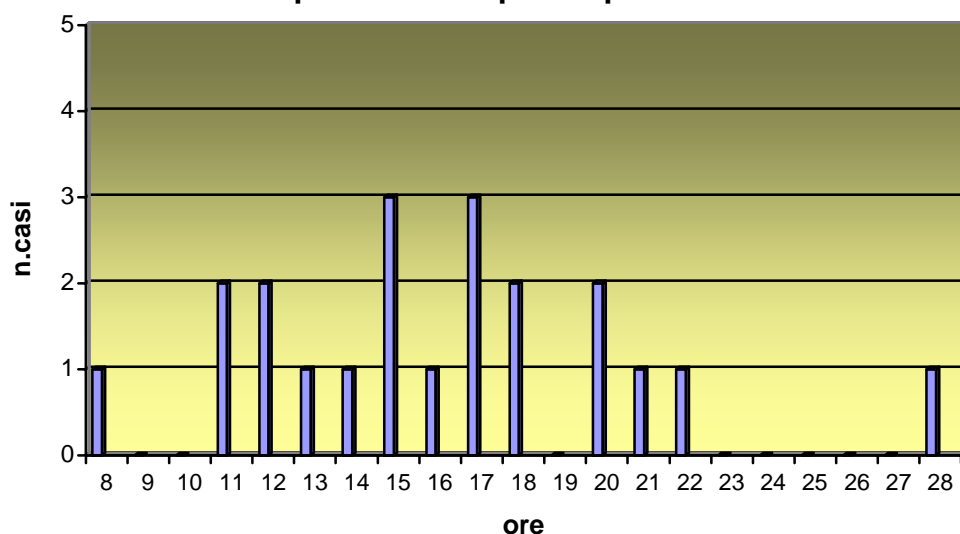


Grafico 1

Per quanto riguarda la sintomatologia, il 94,7% dei pazienti ha manifestato diarrea, tra le 2 e le 30 scariche con dolori addominali, il 100% febbre elevata, tra 38 e 40 °C, il 57,9% vomito e il 78,9% nausea.

Sono stati calcolati i **tassi di attacco grezzi e specifici per alimento e il rischio relativo** come misura di associazione statistica tra alimento consumato e insorgenza di gastroenterite. (tabella 2)

Pietanze consumate		Malati	Tasso di attacco	Sani	Tasso di attacco	R.R.
Arancini	si	8	80	2	64	1,23
	no	11		6		
Crocchè	si	11	68	5	72	0,94
	no	8		3		
Mozzarelline fritte	si	8	66	4	84	0,78
	no	11		4		
Paste cresciute	si	10	83	2	60	0,13
	no	9		6		
Pizzette	si	15	68	7	80	0,85
	no	4		1		
Rustici	si	13	68	6	75	0,90
	no	6		2		
Tiramisù	si	18	95	1	12	7,91
	no	1		7		

Tabella 2

Conclusioni

L'associazione tra la gastroenterite e il consumo di tiramisù è intensissima.

Il tiramisù è stato preparato in casa con uova fresche e mascarpone acquistati presso un esercizio commerciale (supermercato).

La festeggiata, durante l'intervista telefonica, ha riferito di aver accusato la sintomatologia anche se al banchetto non aveva consumato nessun alimento ma aveva assaggiato, nella mattina del 21 ottobre durante la preparazione, la crema a base di uova e mascarpone.

Solo tre pazienti hanno effettuato l'esame delle feci, di cui due ospedalizzati; uno di questi è risultato positivo allo stipite batterico **salmonella, gruppo D**, mentre gli altri due hanno avuto esito negativo.

Non è stato possibile tipizzare il caso positivo perché al momento del ricovero il Laboratorio di analisi della struttura ospedaliera era sprovvisto dei kit specifici.

Non è stato possibile effettuare un campionamento del tiramisù, preparato in casa, perché l'alimento è stato tutto consumato durante la cena.

Il campionamento delle materie prime (uova e mascarpone), acquistate in un supermercato della zona, ha dato esito negativo.

È altamente verosimile che il veicolo della tossinfezione sia stato il tiramisù e, dal momento che si tratta di un prodotto artigianale preparato in casa, non è stato possibile controllare i momenti della sua preparazione e della conservazione.