PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1710 di martedì 15 maggio 2007

Rischi professionali nell'allevamento e nella filiera delle carni

Disponibile on line un approfondimento sulla leptospirosi, considerata una malattia professionale per allevatori, veterinari, macellatori e veterinari addetti all'ispezione delle carni.

Pubblicità

La prevenzione della leptospirosi per alcune categorie di lavoratori è oggetto di un articolo recentemente pubblicato sul "Giornale Italiano di Medicina del Lavoro e Ergonomia".

La leptospirosi è una zoonosi cosmopolita ed è considerata una malattia professionale per allevatori, veterinari, macellatori e veterinari addetti all'ispezione delle carni. Altra categoria professionalmente esposta è quella degli allevatori di pesci di acqua dolce.

La trasmissione dell'infezione dall'animale all'uomo avviene mediante il contatto diretto con animali infetti (es., attraverso le mucose o parti abrase della cute) o indirettamente, in seguito al contatto con materiale contaminato (carcasse infette, acque stagnanti, reflui di macellazione, ecc). Altre vie di contaminazione sono quella congiuntivale e la via respiratoria per aerosol.

Il rischio è maggiore per coloro che lavorano nella filiera delle carni suine; in particolare "la Leptospirosi costituisce il rischio professionale più rilevante nell'allevamento suino".

Anche se gli episodi di malattia sono piuttosto contenuti, "la positività sierologica è molto elevata in quei lavoratori che, per le loro mansioni, frequentemente vengono a contatto con materiale infetto, soprattutto con le urine."

Le urine degli animali infetti costituiscono la principale fonte di infezione, a rischio sono quindi le operazioni che comportano la formazione di aerosol, quali il lavaggio dei capannoni, dei mezzi di trasporto e delle sale di macellazione.
Ma, il rischio è molto elevato anche per gli addetti negli impianti di macellazione nelle varie fasi: stalle di sosta, eviscerazione, asportazione dei reni e manipolazione dei visceri nelle tripperie.

L'articolo individua misure preventive da adottare negli allevamenti e negli impianti di macellazione e lavorazione delle carni, sottolineando in particolare che "in tali strutture, inoltre, si pone la necessità di prevedere piani di prevenzione e controllo, includendo la Leptospira tra i microrganismi target da monitorare nei prodotti in entrata, nonché la formulazione di linee guida circa l'identificazione dei fattori di rischio, le misure di prevenzione e la formazione del personale."

Tra le misure preventive da adottare negli allevamenti vi sono, ad esempio: periodiche visite veterinarie, isolamento degli animali con sintomi sospetti, vaccinazione e chemio-profilassi negli allevamenti a rischio.
"Il letame e i liquami devono subire una buona maturazione prima di essere usati come fertilizzante. Altra misura importante è la lotta ai roditori e agli animali selvatici. Per il personale di stalla e degli impianti di macellazione e lavorazione delle carni è fondamentale l'utilizzo di stivali, guanti impermeabili e mascherine per evitare di venire a contatto con deiezioni di animali infetti e/o materiale patologico."

Il testo completo dell'articolo è consultabile qui.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it