

Superbatteri nel pollo

In gran parte della carne analizzata ci sono microrganismi resistenti agli antibiotici, farmaci troppo usati negli allevamenti. Il rischio è che diventino inefficaci per l'uomo.

di Stefania Villa

Cosa vuol dire che in 25 campioni di pollo italiano su 40 - il 63% - abbiamo trovato batteri resistenti agli antibiotici? Vuol dire che, se non si maneggia e cuoce bene quella carne, i microrganismi resistenti potrebbero trasferire la loro forza ad altri batteri già presenti nel nostro organismo, magari più pericolosi per la nostra salute e contro cui un antibiotico potrebbe non essere più efficace. Un rischio, non una certezza, ma questa è la preoccupante correlazione tra la carne nei nostri piatti e questo fenomeno.

Antibioticoresistenza: in pratica l'uso eccessivo di antibiotici, anche negli allevamenti, fa sì che i batteri si fortifichino, imparando a sopravvivere a questi medicinali. Una resistenza che, a catena, si può trasferire ad altri batteri, anche pericolosi. L'ipotesi peggiore? Il rischio che questi farmaci vitali non siano più efficaci, che anche una modesta infezione possa diventare difficile da curare o che chi deve fare un intervento chirurgico o una chemioterapia antitumorale non possa più difendersi da probabili infezioni con una terapia efficace. I numeri qui a fianco non confortano ed è di pochi mesi fa la notizia del primo caso negli Usa di una donna con un'infezione alle vie urinarie causata da un raro ceppo di *Escherichia coli* resistente a molti antibiotici, tra cui anche la colistina, l'ultima spiaggia per la cura (per fortuna, poi, si è riusciti comunque a salvarla).

Pollo: terreno fertile per i batteri, ma cotto bene resta un'alternativa sana alla carne rossa

Tre sono le principali cause del diffondersi dell'antibioticoresistenza, sempre esistita, ma che oggi ha raggiunto proporzioni senza precedenti, anche in Italia. Una è l'uso eccessivo e sbagliato degli antibiotici da parte delle persone (vedi la nostra rivista di salute *TS 120, febbraio 2016*): gli italiani sono al quinto posto in Europa per uso di questi farmaci. Poi ci sono gli ospedali, una grande riserva

IN SINTESI

- I risultati delle analisi su 40 petti di pollo acquistati a Milano e Roma
- I dati sulla presenza di batteri resistenti, i residui di antibiotici e l'igiene
- Quali regole per gli antibiotici negli allevamenti?

di microrganismi facilmente trasmissibili, molti dei quali resistenti. Ma l'altra grande causa è la presenza di superbatteri che finiscono nel nostro piatto a causa dell'abuso di antibiotici negli allevamenti, non solo di polli: un uso sempre più massiccio, dovuto alla diffusione degli affollati capannoni industriali, in cui è più facile che gli animali si ammalinino. E per mantenerli in vita e non perdere in produttività, non si lesina certo con i medicinali, come prova il nostro test.

Igiene: trovati *Salmonella* e *E. coli*

Sulla carne che acquistiamo i batteri possono essere presenti e di questo dobbiamo essere consapevoli: se non vengono fatte bene macellazione e sezionamento è facile che microrganismi, come *Salmonella*, *Campylobacter* ed *Escherichia coli*, che normalmente vivono negli intestini degli animali, si ritrovino poi sulla carne che compriamo. Se questi batteri hanno poi sviluppato resistenza, anche per un uso improprio di antibiotici negli allevamenti, allora la contaminazione è ancora più seria, perché possono trasmetterla ad altri batteri. Uso di antibiotici negli allevamenti e igiene nelle fasi di trattamento della carne sono quindi aspetti molto connessi all'antibioticoresistenza: per questo nelle analisi abbiamo affrontato il problema a 360° gradi, non fermandoci solo alla ricerca di superbatteri, ma accertandoci anche che nel pollo non ci fossero residui veri e propri di antibiotici o elevate quantità di microrganismi indice di scarsa pulizia e che, comunque, se esposti a troppi antibiotici potrebbero diventare anch'essi resistenti. Ed ecco i risultati sui tre aspetti valutati in 40 petti di pollo (è una delle carni più fertili per i batteri, per il suo pH più elevato) comprati in macellerie, mercati e supermercati di Roma e Milano.

• I superbatteri sono preoccupanti: abbiamo cercato *Escherichia coli* portatori di tre specifici meccanismi di resistenza e li abbiamo trovati in 25 petti di pollo. Ne abbiamo verificato e accertato la resistenza ad antibiotici come la cefepima, la cefoxitina, la ceftazidima e la cefotaxima, importanti per la cura di infezioni alle vie urinarie e respiratorie anche nell'uomo. Ora, l'*Escherichia coli* - di per sé e nella maggior parte dei casi - non è ▶

IN CIFRE

5-7mila

I decessi annui negli ospedali italiani perché i batteri erano resistenti agli antibiotici

25mila

Morti all'anno in Europa perché i batteri erano resistenti agli antibiotici

10 milioni

La previsione dei decessi nel mondo nel 2050 a causa dei superbatteri se non si farà nulla contro l'antibioticoresistenza

Fonti: Simit, Ecddc, Review on Antimicrobial Resistance (UK)

TROPPIA RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI

Nel nostro test su 40 petti di pollo ne abbiamo trovati 25 con batterio Escherichia coli, su cui gli antibiotici non hanno più effetto. I microrganismi hanno sviluppato la capacità di resistere. All'origine, l'uso scorretto di farmaci negli animali.

Ancora peggio negli altri Paesi della ricerca

63%

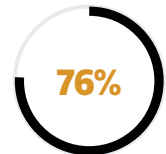
Petti di pollo con batteri resistenti agli antibiotici: 25 su 40

13,89 kg di pollo consumati da ogni persona all'anno

71% degli antibiotici venduti va agli allevamenti, anche di polli

872.700 tonnellate di pollo prodotte all'anno

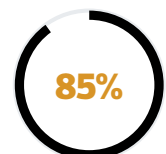
Fonti (dati di mercato e uso di antibiotici in Italia): Unaitalia, Ecdc/Efsa/Ema



Belgio



Spagna



Portogallo

DAGLI ANIMALI AGLI UOMINI: COME SI DIFFONDONO I BATTERI RESISTENTI



ABUSO DI ANTIBIOTICI

Spesso, negli allevamenti, si danno antibiotici non solo agli animali malati ma anche a quelli sani, in modo da prevenire contagi e non perdere in produttività.



I BATTERI SI RINFORZANO

Più antibiotici si usano, però, e più i batteri sviluppano un meccanismo che permette loro di resistere agli antibiotici e di riprodursi sempre di più.



DENTRO CARNE E VERDURA

I batteri vanno a finire nella carne e, attraverso gli escrementi degli animali, anche nel terreno e quindi nei concimi e nell'acqua per irrigare frutta e verdura.



AD ALLEVATORI E CONOSCENTI

I batteri resistenti possono infettare anche gli allevatori che lavorano a contatto con gli animali. A loro volta i lavoratori possono trasferirli ad altri.



E COSÌ FINO A NOI

Tramite il cibo e i contatti umani i batteri resistenti possono diffondersi nella popolazione. Il rischio è che gli antibiotici diventino sempre più inefficaci.

INCHIESTA

Cibo e antibioticoresistenza

pericoloso per la salute ed è presente nella normale flora batterica di uomini e animali: il problema è che - se è antibioticoresistente come in questi casi -, una volta arrivato nel nostro intestino può trasferire la sua "potenza" ad altri batteri più rischiosi. Una buona notizia c'è: non abbiamo trovato microrganismi resistenti ai Carbapenemi, antibiotici



In laboratorio facciamo crescere batteri in piastra. Poi applichiamo dischetti di antibiotico: se i batteri continuano a crescere vuol dire che sono resistenti.

importanti perché ultima spiaggia per infezioni piuttosto serie.

Il problema dell'antibioticoresistenza non è solo italiano, ma globale. E ne abbiamo avuto prova con la nostra ricerca, svolta in collaborazione con altre associazioni di consumatori in Belgio, Spagna e Portogallo, dove sono stati trovati ancora più petti di pollo contaminati: rispettivamente, il 76%, l'83% e l'85%. Risultati che non si possono ignorare visto che i prodotti alimentari, trasformati o meno, viaggiano tra i confini dei Paesi Ue. Al momento - c'è da dire - l'Italia è autosufficiente nella produzione di pollo, ma bisogna considerare che la diffusione dell'antibioticoresistenza può avvenire anche attraverso l'acqua, i concimi... (vedi come si diffonde a pag. 13).

• I residui di antibiotici sono ok: nel pollo italiano non ne abbiamo trovati (sui 152 campioni totali, ne è stato trovato uno in Portogallo); questo non vuol dire che non sono stati usati antibiotici negli allevamenti, ma che - se usati - i tempi previsti dalla legge tra la sospensione del farmaco e la macellazione sono stati rispettati e il medicinale è stato

metabolizzato bene dall'animale e smaltito.

• L'igiene va male in quattro casi: come si vede nelle tabelle (relative solo ai risultati sull'igiene e non all'antibioticoresistenza), abbiamo trovato solo in un mercato di Milano un petto di pollo con Escherichia coli in quantità così elevate da rappresentare un problema dal punto di vista igienico (negli altri casi c'è spesso, ma non in livelli eccessivi). A Roma, invece, ne abbiamo trovati tre (neanche tra i più economici) con Salmonella, un batterio più pericoloso perché, non solo indica una scarsa igiene, ma può provocare anche problemi, soprattutto gastrointestinali: si trovava in due prodotti comprati in macelleria e in uno del supermercato Conad. Tutti questi polli hanno un "pessimo" (una stellina) nella colonna del batterio corrispondente. La situazione è comunque migliore delle aspettative. Quattro campioni su 40 non sono una quantità allarmante, visto quanto è facile che la carne si contamini nella lavorazione: a incidere c'è la macellazione, il trasporto, la temperatura di conservazione e i tempi di giacenza sugli scaffali. In ogni caso, per difendersi, basta cuocere bene la

Igiene nel pollo a Milano

PRODOTTI	PREZZO	BATTERI PRESENTI				TOTALE
		Escherichia coli	Salmonella	Listeria	Campylobacter	
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Caprice - Via Don Gnocchi, 3	12	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CARREFOUR BIO	Carrefour Market - Via Farini, 79/81	19,20	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CONAD	Conad - Via della Pecetta 31/33	12,20	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
MD	MD - Via Varese, 4 Paderno Dugnano, Mi	8,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Mac Alimentari - Via Lepontina, 13	6,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
AUCHAN	Auchan - S.S. 11 Padana Superiore, Km 292	11,48	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Il Buongustaio - Viale Suzzani, 155	8,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
BENNET	Bennet - Viale Lombardia, 264 Brugherio, Mi	9,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
U2	U2 Supermercato - Via E. De Marchi, 10	9,60	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
COOP	Ipercoop - Via Quarenghi, 23	11,58	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
IL GIGANTE	Il Gigante - Viale Italia, 555 Sesto San Giovanni, Mi	12	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria del Desiderio - Via Ornato, 45	11	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FIOR DI SCELTA	Famila - Via Pasubio, Cologno Monzese	10,29	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★
ESSELUNGA NATURAMA	Esselunga - Via Novara, 86	6,59	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
SUPERDI-IPERDI	Superdi - Via Erba, 90 Paderno Dugnano, Mi	10,99	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
AIA	Esselunga - Via Novara, 86	11,04	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Supercarni - Piazzale Selinunte, 2	5,99	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
I FRESCHI CARREFOUR	Carrefour - S.P. 208 km 2 Carugate, Mi	10,99	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
IPER	Iper - Via Don Palazzolo, 20	6,90	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	San Francesco Snc - Banco presso Mercato P.le Bonola	6,90	★	★★★★★	★★★★★	★★★★★

La qualità è indicata con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo).

carne e lavarsi le mani dopo averla toccata. La situazione è tranquilla quanto a Listeria e Campylobacter: nei pochi casi trovati i livelli sono molto bassi.

Allevamenti: più regole e controlli

L'uso di farmaci negli allevamenti va evidentemente tenuto sotto controllo: gli studi europei ci dicono che il 71% degli antibiotici venduti in Italia viene usato per gli animali (dati Ecdc-Efsa-Ema) e che - pur essendoci stata una riduzione negli anni - siamo ancora al terzo posto per uso che se ne fa negli allevamenti, dopo Spagna e Cipro (Ema). Ma è sul benessere degli animali che bisognerebbe lavorare - garantendo buone condizioni igieniche e di vita a priori - e non solo somministrando farmaci, con le conseguenze viste. Le leggi ci sono, ma evidentemente c'è qualcosa che va migliorato.

Nell'Ue gli antibiotici possono essere dati agli animali solo per curarli e non per farli crescere di più come negli Usa. Il problema, però, è che negli affollati allevamenti intensivi è difficile che si faccia una terapia individuale e si finisce quindi per darli anche agli

Difendersi in cucina. E non solo

CUOCERE BENE LA CARNE È l'unico modo efficace per uccidere tutti i microrganismi, anche quelli che hanno sviluppato antibioticoresistenza.

LAVARSI BENE LE MANI Fondamentale farlo regolarmente e soprattutto prima e dopo aver toccato il cibo crudo, la carne in particolare.

LAVARE BENE STOVIGLIE E RIPIANI Tutto ciò che è stato a contatto con la carne cruda va lavato con acqua e detersivo per evitare contaminazioni con altri alimenti.

CRUDO E COTTO SEMPRE SEPARATI Non mettere mai la carne cotta nel piatto in cui la si era appoggiata da cruda. Evitare di mettere la carne cruda vicino a frutta, verdure o altro da mangiare crudo, che potrebbe essere contaminato.

ASSUMERE BENE GLI ANTIBIOTICI Bisogna prenderli solo su prescrizione del medico per infezioni batteriche e non virali. Fondamentale rispettare tempi e modalità prescritte e non smetterli solo perché scompaiono i sintomi: i batteri più resistenti potrebbero essere ancora vivi e riprodursi.

Igiene nel pollo a Roma

PRODOTTI	PREZZO	BATTERI PRESENTI					TOTALE
		Escherichia coli	Salmonella	Listeria	Campylobacter		
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Palmieri Maurilio - Via Britannia, 23	13,20	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Coppotelli Davide - Via Britannia, 56	14,70	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PIAN DEL BORGO	Tuodi Market - Viale di Tor Marancia, 50/54	9,19	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Maurizio e Stefania - Via Ambrosini, 168	12,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FILENI - PRODOTTI SFUSO	Macelleria Maurizio e Stefania - Via Ambrosini, 168	14,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Notturmi Mauro - Box Mercato Montagnola V.le Pico della Mirandola	9,75	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PAM PANORAMA	Panorama - Via Rigamonti, 100	8,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PIM	Pim Supermercati - Via Oderisi da Gubbio, 133	9,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Da.Ma. - Box 40 Mercato Cinecittà Est	8,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
QUI!	Auchan - Via Lionello, 201	10,98	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
AMADORI 10+	Si Simply - Via Acerenza, 4/D	11,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Fratelli Giovanni - Box 36/37 Mercato Piazza Epiro	10	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Masci Enzo - Via Platina, 14B	12,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
SUPER ELITE	Super Elite - Via Appia Nuova, 472/480	6,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FILENI BIO	Panorama - Via Rigamonti, 10	22,06	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★
SIMPLY	Si Simply - Via Acerenza, 4/D	8,99	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★
VIVIVERDE COOP	Ipercoop - Viale dell'Oceano Pacifico, 83	23,40	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Pino - Box 36 Mercato Montagnola V.le Pico della Mirandola	11	★★★★★	★	★★★★★	★★★★★	★
PRODOTTI SFUSO	Macelleria Carni Bovini DOC - Viale dei Consoli, 100	12,86	★★★★★	★	★★★★★	★★★★★	★
CONAD PERCORSO QUALITÀ	Conad Superstore - Via Arola, 55	11,55	★★★★★	★	★★★★★	★★★★★	★



RAZIONALIZZARE L'USO DEI FARMACI E FARE PREVENZIONE

ANTONIO SORICE

PRESIDENTE SIMEVEP

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

Qual è la situazione degli allevamenti di polli in Italia quanto a uso di antibiotici?

«L'Ema ha registrato, dal 2010 al 2013, una netta diminuzione nell'uso di antibiotici negli allevamenti, di circa il 29%. Purtroppo, però, non abbiamo dati ufficiali di consumo di antibiotici distinti per specie, polli o suini per esempio, tra i più a rischio di ricevere trattamenti di gruppo. Per un uso corretto dei farmaci, è fondamentale che ci sia più informazione e che il farmaco veterinario sia tracciabile, anche tramite la ricetta elettronica, che ora è in fase sperimentazione solo in poche Regioni».

Cosa si intende per "trattamenti di gruppo"? Dato che i polli sono tanti si danno i farmaci a tutti, anche ai sani?

«Per questi allevamenti è impossibile fare un trattamento al singolo animale: persino nei piccoli allevamenti rurali gli antibiotici si somministrano sotto forma di abbeverata o di mangime a tutti i soggetti. Anche perché si tratta di problematiche sanitarie di gruppo, che richiedono un trattamento di questo tipo. Negli allevamenti intensivi, quando necessario, è consentito somministrare la terapia a gruppi di polli, purché vi sia l'identificazione dei gruppi trattati, fisicamente separati da quelli non sottoposti a trattamento, in modo che questi non possano accedere al loro mangime o alla loro acqua».

Questa divisione fisica tra gruppi è obbligatoria negli allevamenti intensivi?

«No, dipende dagli allevamenti. Chiaro

che, in caso di trattamenti di gruppo, la separazione agevola l'identificazione degli animali».

Si usano meno antibiotici negli allevamenti biologici?

«Nel biologico i medicinali dovrebbero essere limitati a casi eccezionali. Anche se, sia chiaro, non è possibile vietare gli antibiotici: sono imprescindibili per la salute degli animali e la loro somministrazione avviene sotto il controllo veterinario. Il punto è che è un uso che va razionalizzato e che non deve diventare un alibi a carenze strutturali e manageriali. Va incentivata l'informazione agli allevatori e il controllo delle malattie con la biosicurezza delle strutture, il benessere animale e i piani di vaccinazione, puntando su tutto ciò che è prevenzione negli allevamenti».

Invece le associazioni ne denunciano spesso le cattive condizioni.

«In Italia la situazione è molto variegata. Negli ultimi anni si è avuto un generale aumento del livello di protezione degli animali e della consapevolezza degli allevatori, ma non si può negare che vi siano situazioni in cui non si rispettano le norme e che vanno risolte. D'altro canto, dobbiamo proseguire sulla strada iniziata, con l'impegno di tutti gli attori. Per aumentare i livelli di sicurezza, non si può prescindere dagli investimenti del ministero della Salute per incrementare i controlli dei Servizi Veterinari delle ASL, servono strumenti come la tracciabilità del farmaco e norme più stringenti».



▶ animali sani, per limitare i probabili contagi. I ritmi di crescita - d'altronde - sono serrati, con un ciclo di vita dei polli di al massimo 60 giorni e spazi piuttosto limitati: fino a 20 polli per metro quadro, dice CIWF Italia Onlus, che si occupa del benessere negli allevamenti. Unaitalia, l'unione degli allevatori, difende un sistema che definisce controllato e impegnato nella riduzione degli antibiotici, di cui negli ultimi anni ci sarebbe stato un calo del 20% per polli e tacchini. D'altro canto, però, si tratta solo di impegni volontari. «Non esiste un piano organico e obbligatorio - denuncia CIWF - né per i monitoraggi dei consumi (non si conoscono per specie allevate) né per la riduzione dell'uso. Gli unici due piani esistenti, per conigli e polli, oltre a richiedere un'adesione solo volontaria, sono scritti dall'industria (...) che si occupa anche dei controlli e, nel caso dei polli, anche della gestione del piano, con il ministero della Salute che, paradossalmente, ha solo parere consultivo».

In sostanza, anche se qualcosa si muove, è ancora insufficiente. Dopo l'allarme globale, lanciato anche dall'Oms, l'Ue si è mossa con un piano di monitoraggio e iniziando a lavorare su un aggiornamento delle norme per il divieto dei trattamenti antibiotici preventivi e la limitazione di quelli di massa, chiedendo inoltre agli Stati di incentivare la ricerca di nuovi antibiotici. Un aiuto alla lotta contro l'antibioticoresistenza può arrivare, infatti, proprio dallo studio di nuovi medicinali di questo tipo. L'industria farmaceutica, però, non sembra interessata: gli antibiotici sono troppo poco remunerativi, seppur vitali.

Facciamoci sentire

L'antibioticoresistenza è ormai un problema di sanità pubblica, di fronte al quale non è più possibile restare fermi. Altroconsumo aderisce all'iniziativa di Consumer International, che raccoglie le organizzazioni dei consumatori di tutto il mondo, con una campagna per dire *Basta antibiotici nel piatto*.

Dopo aver scritto a fastfood come McDonald e Autogrill, chiedendo di non servire più la carne di animali trattati con gli stessi antibiotici usati per gli uomini, ora avviamo la seconda fase della battaglia: l'invio in massa di una mail - già pronta, con le nostre richieste - ad allevatori e distributori. Inviando migliaia di messaggi ai diretti interessati, sarà più facile far sentire il nostro "basta". ■

SCRIVI ALL'INDUSTRIA

altroconsumo.good.do/anoantibioticinelpiatto

Vai sul sito per inviare una mail ad allevatori e distributori e dire "Basta antibiotici nel piatto".