

AVIARIA. TUTTI I MOTIVI DELLA PSICOSI

L'opinione pubblica è sempre più allarmata dall'influenza aviaria, nonostante le assicurazioni di una "situazione sotto controllo" emesse dal Ministro della Salute, dalle Regioni e dalle AUSL. I motivi possono essere diversi. Il rapporto di fiducia tra cittadini e istituzioni non è dei migliori, ma anche le modalità e i contenuti dell'informazione sembrano non essere sufficienti per rassicurare la comunità. Il cittadino ha sempre il timore che si privilegino interessi economici rispetto alla salute, e che pertanto provvedimenti e informazione siano in funzione dei primi.

L'informazione pubblica non ha compreso finora la valutazione dei rischi, ossia *la stima quantitativa delle probabilità che il virus aviario dia luogo a una pandemia umana*. Il virus ha già superato la barriera di specie che normalmente separa l'influenza animale da quella umana, come dimostrano i circa 170 casi di infezione umana dal 2003 a oggi, soprattutto nel sud-est asiatico, con elevata letalità (50 decessi circa su 100 malati). In questi casi si è trattato di contagio diretto-favorito da precarie condizioni di igiene- tra volatili di allevamento o domestici (contagiati a loro volta da uccelli selvatici) e il personale addetto o il nucleo familiare. Non risulterebbero casi di contagio interumano. L'incognita è il possibile adattamento del virus all'uomo, con conseguente contagio da uomo a uomo. Sarebbe quindi opportuno procedere a stime delle probabilità di comparsa di un "nuovo virus" dell'influenza umana, che troverebbe le popolazioni prive di immunità naturale specifica e pertanto indifese nei riguardi di una diffusione pandemica. E' quello che è avvenuto nelle precedenti pandemie influenzali del 1918, 1957 e 1968. Due sono i possibili meccanismi che possono portare a un nuovo virus. Il più probabile è la ricombinazione con scambio di materiale genetico tra virus aviario e virus umano, possibile in un ospite animale (per es. il maiale) ospite di quello umano; il secondo è individuabile in mutazioni genetiche successive del virus aviario, con selezione di una variante capace di moltiplicarsi nell'uomo. Se sono già disponibili stime di queste probabilità, è opportuno renderle pubbliche, senza trincerarsi dietro la pretestuosa motivazione della diffusione di notizie allarmistiche, anche in considerazione che una bassa probabilità contribuirebbe a tranquillizzare. La percezione del rischio nei cittadini è tanto maggiore quanto minore è l'informazione e la fiducia nelle istituzioni, che portano a una minore possibilità di controllarlo. Attualmente le informazioni fornite ai cittadini sono quelle relative ai provvedimenti istituzionali, quali: controllo alle frontiere, anche se non è infrequente scoprire importazioni clandestine di animali domestici e dei loro prodotti; controllo del pollame negli allevamenti, alla macellazione e alla commercializzazione; etichettatura dei prodotti nostrani; controllo dei volatili selvatici e domestici trovati morti; ecc... Manca l'informazione sui comportamenti che i cittadini possono adottare, a parte quella di "non toccare i volatili morti". I cittadini dovrebbero invece essere messi in condizione di contribuire anche loro a controllare il rischio, con propri comportamenti individuali e collettivi. Il maggior interesse dell'opinione pubblica, nel caso in questione, è quello alimentare, come dimostra la vertiginosa caduta dei consumi di pollame e uova. A questo riguardo si sarebbe dovuto da tempo promuovere un'informazione basata non solo sulla salubrità e sicurezza dei prodotti nazionali, ma anche sulle modalità di manipolazione, conservazione e cottura del pollame. Possono essere richiamati a questo scopo alcuni aspetti di igiene alimentare, che hanno validità generale ma che sono particolarmente rassicuranti nella situazione attuale. Ne ricordiamo alcuni: 1) dopo avere manipolato carni crude o scongelate o uova, lavarsi le mani e lavare coltelli e taglieri; 2) non usare lo stesso coltello o tagliere per carni crude e cotte, se non dopo averli lavati e poi disinfettati con varechina; 3) non mettere nel frigo carni crude a contatto con carni cotte; 4) non mettere carni cotte nello stesso contenitore usato per quelle crude, se non dopo averlo lavato e disinfettato; 5) cuocere le carni a temperatura non inferiore a 70°C, che deve raggiungere il centro del prodotto; 6) usare uova cotte, fritte o sode, non alla coque; 7) non consumare uova crude per la preparazione di alimenti non sottoposti a cottura prima del consumo (carbonara, tiramisù); possono essere invece usate uova pastorizzate. Nelle

strutture collettive che ospitano bambini di età inferiore a 3 anni, anziani e immunodepressi, è stato vietata dalla Regione Emilia Romagna la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude, a meno che gli alimenti non siano cotti prima del consumo. Sono tutti provvedimenti cautelativi che i cittadini possono assumere per continuare a mangiare senza rischi pollame e uova , prodotti che sino ad oggi non sono risultati veicolo del virus aviario.

Antonio Faggioli
Libero Docente in Igiene dell'Università di Bologna