

STAFILOCOCCI COAGULASI +

Staphylococcus spp. è un batterio Gram positivo che si presenta come piccoli cocci aggregati in masse irregolari, immobili ed asporigeni. È anaerobio facoltativo, mesofilo, neutrofilo e resistente ad elevate concentrazioni saline. Sviluppa bene sulla cute e nelle mucose dell'uomo e di animali, e può contaminare anche diversi alimenti. Particolarmente importanti in ambito sanitario sono gli stafilococchi che producono la coagulasi, enzima che, trasformando il fibrinogeno in fibrina, determina la formazione di un coagulo di sangue intorno alla cellula che la protegge dalla fagocitosi degli anticorpi durante le infezioni. La specie più temuta è *Staphylococcus aureus*, responsabile di diversi tipi di infezione, ma anche in grado di produrre vari tipi di tossine. Molto diffusa è la gastroenterite causata dall'ingestione dell'enterotossina prodotta da gran parte dei ceppi appartenenti alla specie, che può presentarsi in diverse varianti, di cui le più diffuse sono A, B, C1, C2, C3, D ed E, tutte accomunate dall'elevata termoresistenza. L'intossicazione si manifesta entro qualche ora dall'ingestione della tossina con vomito, nausea, diarrea e raramente anche febbre, e solitamente si risolve nell'arco di 24 ore, anche se può persistere spossatezza dovuta alla disidratazione. Le intossicazioni da stafilococco sono molto diffuse, anche se i dati ufficiali sono fortemente sottostimati in quanto la malattia si risolve quasi sempre rapidamente senza necessità di ricorrere alle cure ospedaliere. Gli stafilococchi sviluppano bene nella mucosa oro – faringea e sulla cute dell'uomo, soprattutto in presenza di ferite, da cui possono passare agli alimenti attraverso la manipolazione e la saliva. Anche gli animali sono fonte di contaminazione degli alimenti: particolarmente importante è quella del latte durante la mungitura, soprattutto in presenza di mastiti. Evitare la contaminazione degli alimenti attraverso le corrette prassi igieniche è fondamentale per la prevenzione della malattia. Gli stafilococchi sviluppano rapidamente in alimenti proteici e poco acidi, come il latte e la carne: particolarmente a rischio sono anche quelli cotti e lasciati raffreddare molto tempo a temperatura ambiente in quanto il microrganismo che contamina l'alimento dopo il trattamento termico, sviluppa rapidamente in assenza di altri germi antagonisti. La successiva cottura non risolve la problematica in quanto uccide il microrganismo, ma non inattiva le tossine eventualmente prodotte. La normativa comunitaria, ed in particolare il regolamento (CE) 2073/2005 include l'enterotossina stafilococcica tra i criteri di sicurezza degli alimenti, imponendone l'assenza in formaggi e latte in polvere. Gli stafilococchi coagulasi positivi rientrano invece tra i criteri di igiene dei processi del settore lattiero – caseario: la loro presenza in concentrazione superiore a 10^5 UFC/g impone di sottoporre la partita di prodotto alle prove sulle enterotossine stafilococciche