

# Malattie trasmesse da alimenti



PIANO AZIENDALE PREVENZIONE 2021/2025  
ASL DI FROSINONE  
PROGETTO PL11- MALATTIE INFETTIVE  
REFERENTE DI PROGETTO DR. VINCENZO ALLEGRETTI-  
UOS SISP SUD  
DR.SSA DORIANA VALLONE- SISP DISTRETTO D

# Che cosa sono le Malattie trasmesse da alimenti (MTA)



- Le MTA sono malattie per lo più a carattere acuto, associate al consumo di alimenti e bevande contaminati da microrganismi patogeni e/o loro tossine; possono essere provocate:
- dall'ingestione di **alimenti contaminati da microrganismi patogeni** (che causano malattie), come batteri, virus e parassiti;
- dalla presenza nei cibi di **tossine prodotte dai microrganismi stessi**, che causano una malattia anche quando il microrganismo produttore non è più presente (intossicazione).
- Nel tempo, ai patogeni classici si sono aggiunti microrganismi così detti **emergenti** (Campylobacter, E. coli STEC- produttore della tossina Shiga- ecc.) a causa dei mutamenti subiti dalla filiera alimentare, ad iniziare dall'incremento del numero di allevamenti intensivi fino alla globalizzazione dei mercati delle materie prime e dei prodotti alimentari e alla sempre maggiore tendenza ad effettuare viaggi e consumare pasti fuori casa, ricorrendo alla ristorazione collettiva.

# Epidemiologia

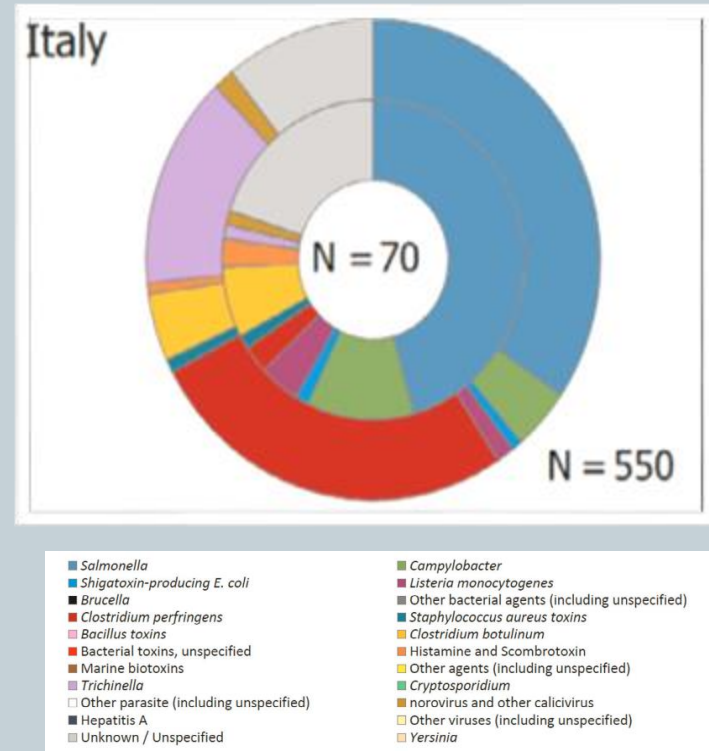


- Il [rapporto “One Health” \(salute unica globale\) dell’UE sulle zoonosi \(infezioni o malattie che possono essere trasmesse direttamente o indirettamente tra gli animali e l’uomo](#), ad esempio attraverso il consumo di alimenti contaminati o il contatto con animali infetti), curato dall’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) esamina anche i focolai (*outbreak*) di malattie trasmesse da alimenti, ovvero quegli eventi durante i quali almeno due persone contraggono la stessa malattia consumando il medesimo cibo contaminato:
- nel 2020 in Europa si sono registrati **3.086 focolai di origine alimentare**;
- *Salmonella* è rimasta l’agente infettivo più frequentemente rilevato in questo contesto, responsabile del 23% dei focolai, di cui le più comuni fonti di salmonellosi sono state uova, ovoprodotti e carne di maiale.

# Distribuzione della frequenza dei focolai di origine alimentare (cerchio interno) e dei casi umani coinvolti in focolai (cerchio esterno), segnalati in Italia per agente causale, 2020

I focolai epidemici di malattie a trasmissione alimentare riscontrati in Italia nel 2020 sono stati 70 e hanno coinvolto 550 casi.

L'agente causale più frequentemente riscontrato è stata la *Salmonella* (32 focolai) seguita da *Campylobacter* (8 focolai) e *Clostridium botulinum* (5 focolai).



Gli agenti causali sono mostrati in diversi colori.

La dimensione di ciascun settore è proporzionale al numero di focolai (cerchio interno) e di casi umani (cerchio esterno) coinvolti nei focolai.

Il numero di casi è mostrato all'interno del cerchio. Il numero di focolai è mostrato al di fuori del cerchio.

# Salmonellosi... solo la punta dell'iceberg!

- Le infezioni da Salmonella sono tra le infezioni di origine alimentare più comuni che colpiscono l'uomo nell' Unione Europea.
- Tuttavia, i numeri dei casi segnalati sono molto inferiori al numero effettivo di infezioni circolanti.

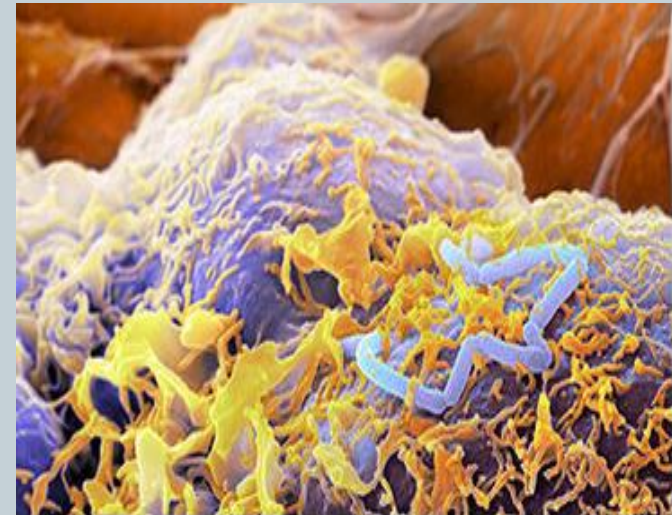




# Focus: Listeriosi 1/2



- Nel 2020 la listeriosi è stata la quinta zoonosi maggiormente riferita in UE (1876 casi), e ha interessato principalmente soggetti di età superiore ai 64 anni.
- *Listeria monocytogenes*, responsabile della listeriosi, è un batterio ubiquitario che può essere presente nel suolo, nell'acqua e nella vegetazione e può contaminare diversi alimenti come, latte, verdura, formaggi molli, carni poco cotte, insaccati poco stagionati.
- **Come si trasmette:** la principale via di trasmissione per l'uomo è quella alimentare.
- **Come si manifesta:** Bambini e adulti sani possono essere occasionalmente infettati, ma raramente sviluppano una malattia grave a differenza di soggetti debilitati, immunodepressi e nelle donne in gravidanza in cui la malattia è più grave. La gravità della sintomatologia varia sensibilmente in funzione della dose infettante e dello stato di salute dell'individuo colpito. Si va da forme simil-influenzali o gastroenteriche, accompagnate a volte da febbre elevata fino, nei soggetti a rischio, a forme setticemiche, meningiti o aborto.



Fonte dati: [https://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=6004](https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=6004)

# Focus: Listeriosi 2/2



- **Cosa fare: igiene in cucina e cottura degli alimenti**

Listeria monocytogenes resiste molto bene alle basse temperature e all'essiccamento, in alimenti conservati a temperatura di refrigerazione (4°C). È invece molto sensibile alle usuali temperature di cottura domestica degli alimenti.

Il Ministero della Salute invita i consumatori a prestare massima attenzione alle corrette modalità di **conservazione, preparazione e consumo degli alimenti:**

In particolare, L'adozione di semplici regole di igiene nella manipolazione degli alimenti, anche a livello domestico, riduce infatti il rischio di contrarre la malattia.:

- lavarsi spesso le mani, pulire frequentemente tutte le superfici e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti (utensili, piccoli elettrodomestici, frigorifero, strofinacci e spugnette);
- conservare in frigorifero gli alimenti crudi, cotti e pronti al consumo in modo separato e all'interno di contenitori chiusi;
- cuocere bene gli alimenti seguendo le indicazioni del produttore riportate in etichetta;
- non preparare con troppo anticipo gli alimenti da consumarsi previa cottura (in caso contrario conservarli in frigo e riscaldarli prima del consumo);
- non lasciare i cibi deperibili a temperatura ambiente e rispettare la temperatura di conservazione riportata in etichetta.

## Report del Laboratorio di Riferimento Regionale per le malattie a trasmissione alimentare (LRMTA) presso l'IZSLT (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri), anno 2021



- Il Report riporta i risultati di 25 indagini per MTA condotte nel corso dell'anno 2021.
- Sono stati analizzati in totale 80 campioni di cui 56 (70%) alimentari e 24 (30%) ambientali:
- Per quanto riguarda la categoria dei campioni alimentari, 5 campioni (8,9% del totale), tutti a base di carne di suino, sono risultati positivi per la presenza di patogeni alimentari;
- In particolare, è stata riscontrata la presenza di ***Listeria monocytogenes*** in salsicce macinate di suino e in salsicce stagionate sottovuoto e in un campione reperto di gambuccio di prosciutto.



# Quali alimenti possono causare focolai di origine alimentare



Tutti gli alimenti possono essere potenzialmente contaminati da agenti patogeni dannosi, anche se alcuni agenti contaminano più frequentemente specifici cibi, in particolare:

- 1. uova** sono più spesso associate all'infezione da Salmonella nell'uomo, soprattutto quando vengono consumate crude o leggermente cotte;
- 2. carne e prodotti a base di carne** possono essere contaminati da batteri indesiderati come Salmonella, Campylobacter e Listeria, ma anche da virus, principalmente a causa della contaminazione incrociata di utensili e attrezzature;
- 3. crostacei e molluschi** sono spesso coinvolti in focolai causati da norovirus o tossine batteriche;
- 4. verdure** sono associate a focolai causati da un'ampia gamma di agenti patogeni, tra cui Salmonella, la tossina prodotta da Clostridium botulinum (soprattutto nelle conserve), Toxoplasma e virus come il virus dell'epatite A e il norovirus ;
- 5. cibi misti** (con più ingredienti) e altri alimenti, come pasti a buffet, prodotti da forno o dolci e cioccolato, possono anche essere contaminati da agenti patogeni come Salmonella o norovirus.

La contaminazione è solitamente dovuta a manipolazione o conservazione errate, o al trasferimento di agenti patogeni, sia da cibo a cibo, sia dall'attrezzatura al cibo, quando gli strumenti (ad es. coltelli, taglieri, ecc.) vengono utilizzati ripetutamente per diverse preparazioni alimentari senza essere adeguatamente puliti.

# Quali sono gli agenti causali più frequenti e come si manifesta la tossinfezione alimentare 1/2



La maggior parte delle malattie origine alimentare sono causate da:

- **Batteri:** *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli* (*E.coli*), *Yersinia*;
- **Tossine batteriche:** Tossine di *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* e *Bacillus cereus*;
- **Virus:** *Calicivirus* (tra cui il norovirus), *rotavirus*, virus dell'epatite A, virus dell'epatite E;
- **Parassiti:** *Trichinella*, *Toxoplasma*, *Cryptosporidio*, *Giardia*.
- Tra gli altri agenti causali, l'istamina e le biotossine marine possono contaminare accidentalmente alcuni tipi di pesce e prodotti della pesca se non vengono conservati correttamente, causando intossicazioni alimentari e focolai di origine alimentare.

# Quali sono gli agenti causali più frequenti e come si manifesta la tossinfezione alimentare 2/2

• Le tossinfezioni e le intossicazioni alimentari, ad eccezione del botulismo, si manifestano, in genere, con una sintomatologia molto simile a carico dell'apparato gastroenterico (stomaco e intestino), ovvero con diarrea, crampi addominali, nausea e vomito, febbre e possono variare a seconda del tipo di patogeno;

• Chiunque può ammalarsi, ma le persone sane di solito sviluppano una forma lieve della malattia, mentre le persone vulnerabili (bambini piccoli, anziani, donne in gravidanza e individui immunocompromessi) hanno maggiori probabilità di manifestare sintomi gravi.

**ATTENZIONE! Il BOTULISMO è un'intossicazione molto grave; si manifesta, dopo 12-36 ore dal consumo del cibo responsabile, con difficoltà della vista e della parola, difficoltà ad inghiottire, bocca secca, debolezza muscolare. Se non si interviene adeguatamente si ha paralisi progressiva dei muscoli e possono sopravvenire difficoltà respiratorie e morte.**



Agenti patogeni	Tempo di incubazione	Sintomi	Alimenti	Cause
Salmonelle (Salmonella)	12 - 72 ore	Diarrea, mal di pancia, febbre, vomito	Carne, pollame, uova e prodotti a base di uova	Contaminazione crociata, cottura insufficiente, scarsa igiene del personale
Staphylococcus aureus	1-7 ore	Nausea, vomito, diarrea, crampi addominali, (senza febbre)	Prodotti carni, latticini, salate, budini, dressings, creme di pasticceria	Scarsa igiene del personale collegata a temperature di conservazione troppo elevate
Bacillus cereus	8-16 ore	Nausea, diarrea acquosa oppure vomito	Cereali, minestre, salse, prodotti carni	Raffreddamento inadeguato, conservazione dei pasti precotti in grandi recipienti
Clostridium perfringens	8-32 ore	Mal di pancia, diarrea	Prodotti carni cotti, ragù, minestre	Raffreddamento inadeguato, conservazione nonché raffreddamento di pasti precotti a temperatura ambiente
Clostridium botulinum	12-36 ore	Nausea, vomito, disturbi gastroenterici, visione doppia, tremolio della vista, pupille fisse, disturbi del linguaggio, difficoltà nella deglutizione	Conserva di verdure e carne, alimenti sotto vuoto, alimenti sott'olio	Riscaldamento insufficiente per prodotti che vengono messi in conserva, acidificazione insufficiente delle conserve di verdura, lavaggio insufficiente delle maniglie prima
Listeria monocytogenes	3-70 giorni normalmente 3 settimane	Gastroenterite febbrile, sintomi analoghi a quelli influenzali, vomito, diarrea, sepsi, meningite purulenta, sintomi neurologici, morte prematura del nascituro, meningite dei neonati	Prodotti del latte, formaggio a pasta molle, carne, volatili, pesce, frutta, verdura	Inadeguati provvedimenti di disinfezione nelle strutture alimentari, contatti inadeguati con le superfici, strumenti di lavoro, mani e frigoriferi, lavaggio insufficiente di frutta e verdura. Importante: si moltiplicano a temperature tra 0,4°C e 45°C, quindi evitare lunghi periodi di conservazione in frigoriferi. Cuocere e a mostrare con temperatura al cuore degli alimenti di almeno 70°C
Campylobacter jejuni	2-7 giorni	Diarrea acquosa con presenza di sangue, mal di pancia, senso di malessere, febbre, talvolta vomito, raramente affezioni del sistema neurologico (sindrome di G. Barre)	Carne cruda (soprattutto volatili) acqua contaminata, latte crudo	Riscaldamento insufficiente, carenze igiene dopo contatto con animali e alimenti contaminati (contaminazione crociata in cucina)

La tabella mostra per le tossinfezioni alimentari più frequenti quali sono gli agenti patogeni responsabili, il periodo di incubazione, i sintomi tipici della malattia, gli alimenti maggiormente coinvolti e le principali cause (errori di lavorazione).

# Seguire poche importanti regole quando acquistiamo gli alimenti e a casa garantisce maggiore sicurezza a ciò che mangiamo!

## Sicurezza degli alimenti



Ministero della Salute



### Dall'acquisto a casa

Seguire poche importanti regole quando acquistiamo gli alimenti garantisce maggiore sicurezza a ciò che mangiamo



#### Consigli utili

**Verifica** lo stato delle confezioni e assicurati che siano integre

**Accertati** che le confezioni dei cibi refrigerati, surgelati e congelati non siano bagnate oppure ricoperte di brina o di ghiaccio

**Controlla** che il freezer del negozio abbia un termometro e che il riempimento del banco non superi la linea di carico

**Non spezzare** la "catena del freddo" porta subito a casa la tua spesa, assicurati così la giusta temperatura di conservazione dei prodotti in tutte le fasi dalla produzione fino al consumo

**Evita** di fare lunghe fermate intermedie e di lasciare le borse della spesa in macchina

**Se acquisti** prodotti facilmente deperibili procurati contenitori termici in cui conservarli

INFO su [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

## Sicurezza degli alimenti



Ministero della Salute



### A casa basta seguire poche importanti regole

Le "buone pratiche igieniche" sono semplici regole da seguire ogni giorno in casa che possono proteggere dalla contaminazione microbica e dalle malattie a trasmissione alimentare che questa può provocare



#### Consigli utili

**L'etichetta** ti aiuta a mangiare sicuro e ad evitare sprechi

**Pulisci** bene e asciuga mani, superfici, elettrodomestici e lava bene frutta e verdura prima del consumo

**Tieni** le verdure lontane da carne cruda, pollame e frutti di mare, quando compri e quando prepari. Solo a tavola stanno bene insieme

**Cambia** frequentemente tovaglioli e strofinacci

**Conserva** e cucina gli alimenti alla temperatura giusta

**Il freddo** ti aiuta a conservare il cibo. Metti in frigo gli alimenti freschi che non consumi subito

**Cura l'igiene** del tuo frigorifero e non riempirlo troppo. Aiutalo a lavorare bene!

**Non lavare** frutta e verdura prima di metterla in frigo: l'umidità fa bene solo a muffe e batteri

INFO su [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

# Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

## 1. Abituatevi alla pulizia

- **Lavarsi bene le mani** prima e dopo la manipolazione di alimenti, mentre si lavora in cucina e dopo essere stati in bagno.
- Lavare e disinfettare le superfici di lavoro, le attrezzature e gli utensili che entrano a contatto con gli alimenti.
- Tenere lontani dagli alimenti e dalla cucina insetti, roditori e altri animali.

## 2. Separare gli alimenti crudi da quelli cotti

- Separare carne, pesce e pollame crudi dagli altri alimenti.
- Non usare mai gli stessi utensili per preparare alimenti crudi e cotti.
- Conservare gli alimenti in contenitori chiusi e idonei per evitare il contatto tra cibi crudi e cibi preparati.

## 3. Far cuocere bene gli alimenti

- Cuocere bene e in modo completo gli alimenti, specialmente carne, **pollame**, uova e pesce verificando che dopo la cottura la carne e il pollame non siano rosa.
- Far bollire zuppe e ragù per essere sicuri che abbiano raggiunto una **temperatura interna di almeno 70°C**.
- Controllare la temperatura interna in più punti, per assicurarsi che cibi come carni rosse e pollame, siano cotti a temperature interne minime di sicurezza.
- Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che si desidera mettere in tavola caldi.

## 4. Tenere gli alimenti alla giusta temperatura

- Refrigerare piuttosto velocemente i cibi deperibili e cotti, preferibilmente a **temperature inferiori a 5°C** e non lasciare gli alimenti cotti a temperatura ambiente per più di 2 ore.
- Mantenere **sopra i 65°C gli alimenti cotti** fino al momento del loro consumo.
- Non conservare gli alimenti troppo a lungo, anche se riposti in **frigorifero**.
- Non **scongelare** a temperatura ambiente i cibi congelati o surgelati.

## 5. Usare solo acqua e materie prime sicure

- Usare solo **acqua potabile** o trattarla in modo da evitare ogni contaminazione.
- Scegliere materie prime fresche e sane.
- Preferire alimenti trattati, come il latte pastorizzato.
- Lavare bene frutta e verdura, specialmente se consumate crude.
- Non consumare cibi oltre la **data di scadenza**.

**Cinque punti chiave per alimenti più sicuri**

**1. Abituatevi alla pulizia**

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e riavatele spesso
- ✓ Mettetele in acqua
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

**Perché?**

La maggior parte dei microrganismi non provoca malattie ma molti microrganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microrganismi pericolosi possono essere uccisi dalle mani, dagli spruzzi e dagli utensili, in particolare da spugne e altri utensili. Anche un lavaggio corretto è sufficiente per far passare questi microrganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.

**2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti**

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non utilizzate per altri alimenti utensili e materiale (come i coltelli e i taglieri) che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

**Perché?**

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce e i loro succhi, possono contenere microrganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

**3. Fate cuocere bene gli alimenti**

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarsi che abbiano raggiunto 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano emaci, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura a cuore emaci.
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

**Perché?**

Una cottura a cuore sicuro uccide la maggior parte dei microrganismi pericolosi. Negli zuppe e nei ragù, è sufficiente che gli alimenti cotti a 70°C possano essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti, come la carne macinata, gli avanzi alimentari, i grandi pezzi di carne e la polleria, senza seguire una alternativa pastorale.

**4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura**

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le denso facilmente deperibili, preferibilmente a temperature inferiori a +5°C
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

**Perché?**

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microrganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperatura inferiori a +5°C, il loro sviluppo è rallentato. A temperature superiori a 65°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o addirittura impedita. Cotti, microrganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.

**5. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure**

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

**Perché?**

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microrganismi e delle sostanze chimiche pericolose. Le materie prime che presentano rischi per la salute, animali o minerali, Le materie prime che presentano rischi molto alti sono quelle usate con acqua e saponi per lavare, mondare e sbuccare.

Repubblica del Canton Ticino  
Laboratorio cantonale - CH-6500 Bellinzona

Conoscere = Prevenire

© 2016 Ministero della Sanità  
Traduzione autorizzata da "The Food Safety and Inspection Service, 2016"



# Conclusioni



I dati ad oggi disponibili indicano che :

- il fenomeno è sottostimato per la mancanza di notifiche;
- Comunque i dati sui focolai di tossinfezioni alimentari registrate nel Lazio nel 2016 e nel 2017 evidenziano che l'ambiente domestico è il luogo di consumo in cui si verificano con maggior frequenza le MTA.

Per tale motivo si ritiene molto importante indirizzare sulla popolazione generale (consumatori), un'attività di informazione mirata quindi utile alla promozione di comportamenti favorevoli alla riduzione degli eventi.

- Pertanto la Asl di Frosinone, quale ulteriore strategia per il controllo del pericolo di malattie trasmesse con alimenti, soprattutto in ambito domestico, propone la consultazione degli opuscoli informativi realizzati dal Ministero della Salute sulle buone pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti rivolti ai consumatori e scaricabili in formato pdf.