

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

MINISTERO DELLA SALUTE
DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE
MALATTIE INFETTIVE E PROFILASSI INTERNAZIONALE

CONSIGLI SULLA PREVENZIONE DI ALCUNE MALATTIE INFETTIVE

una raccolta di schede informative relative alle principali
malattie infettive per le quali la corretta informazione tecnico-
scientifica è già efficace per una prevenzione di primo livello

*Testo a cura di: S. D'Amato, M. G. Pompa, A. Prete, E. Rizzuto, L. Vellucci, L. Virtuani
Grafica e disegni di: E. Gagliardini, A. Dezzi
Collaborazione di: M. Bagnato, F. Giannico, G. Oricchio, R. Strano
Realizzato con il contributo del Sistema Informativo Sanitario.*

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

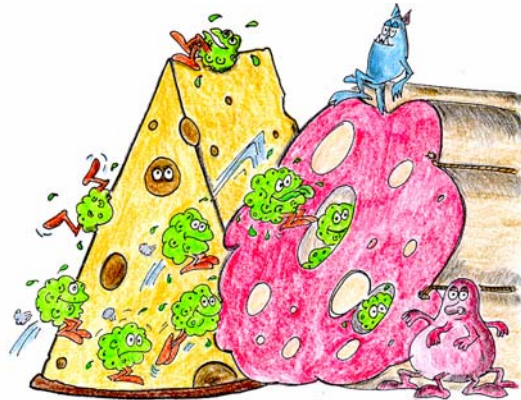
perchè gli alimenti possono trasmettere malattie?



Per vivere l'uomo ha bisogno di energia e sostanze nutritive che assume dagli alimenti. Anche l'acqua è un alimento. La "salubrità" e l'"innocuità" di un alimento e cioè il mantenimento del valore nutritivo, delle caratteristiche di colore, odore e sapore, ed il valore igienico, cioè l'assenza di contaminanti microbici o tossici sia naturali che involontari o intenzionalmente aggiunti, sono tutelate da numerose norme di legge.

Negli alimenti sono normalmente presenti microrganismi utili in quanto ne favoriscono la preparazione e la digestione: ad esempio i salumi, i formaggi, il vino, devono la loro "bontà" all'azione dei batteri. A volte, però, microrganismi "patogeni" e cioè batteri, virus, parassiti, dannosi per la salute dell'uomo, possono essere presenti nell'acqua e negli alimenti contaminandoli, con diverse modalità. Gli alimenti

contaminati, una volta ingeriti, possono provocare malattie se i microrganismi riescono a superare le barriere difensive dell'uomo.



in che modo i microrganismi o i loro prodotti contaminano gli alimenti?

I microrganismi patogeni:

- ⇒ possono essere già presenti nell'alimento all'origine, ad esempio nelle carni o nei prodotti di animali infetti o malati; sui vegetali, irrigati con acque contaminate o che vengono a contatto con terreno contaminato;
- ⇒ possono contaminare l'alimento nelle varie fasi della preparazione a causa di:
 - manipolazione con le mani sporche da parte di:
 - * "portatori", persone che, pur non essendo malate, ospitano microrganismi nelle vie aeree o nell'intestino e li eliminano attraverso le secrezioni o le feci;

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

- * persone con infezioni localizzate nelle vie aeree, nell'intestino, con ferite alle mani, con infezioni della pelle;
- * persone con scarso livello di igiene;
- uso di acqua non potabile o, comunque, contaminata;
- contatto dell'alimento con superfici di lavoro, utensili, contenitori non puliti;
- uso, nella preparazione, di ingredienti inquinati;
- contatto dell'alimento con altri cibi contaminati;
- esposizione dell'alimento, dopo la preparazione, a insetti, roditori o altri animali.

perchè accade che, fra le persone che hanno consumato lo stesso alimento contaminato, alcune si ammalano ed altre no?

Il manifestarsi di una malattia dipende dall'esito della "battaglia" tra il microorganismo patogeno e le "difese" dell'ospite umano.

Il microorganismo sfodera, tra le sue armi:

- il "potere patogeno", cioè la sua capacità più o meno elevata di procurare danni;
- la sua "carica", cioè il numero di microrganismi presenti in un alimento; perchè si sviluppino alcune malattie è



- necessario, infatti, che si ingerisca un alto numero di microrganismi;
- la sua "mobilità" e la capacità di diffusione delle tossine prodotte: a volte, infatti, è contaminata solo una parte di alimento che, se ingerita, è nociva solo per chi ha consumato quella particolare porzione.

L'uomo, per contro, dispone:

- della capacità di opporsi al danno provocato da microrganismi con numerose difese che dipendono dall'età (i bambini e gli anziani le hanno più deboli), dalle condizioni generali dell'organismo, dagli stati di stress, da altre malattie presenti.

Generalmente, maggiore è la quantità di cibo contaminato ingerita, maggiore è la possibilità di manifestare la malattia (anche se, per alcune intossicazioni, quali il botulismo, è sufficiente ingerire piccolissime parti di alimento).

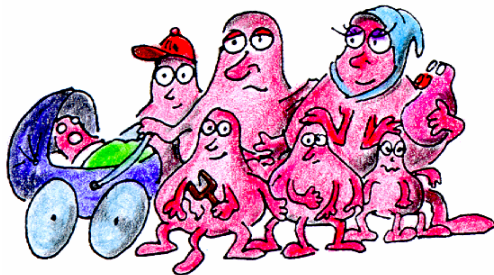
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

in che modo gli alimenti possono essere causa di malattia?

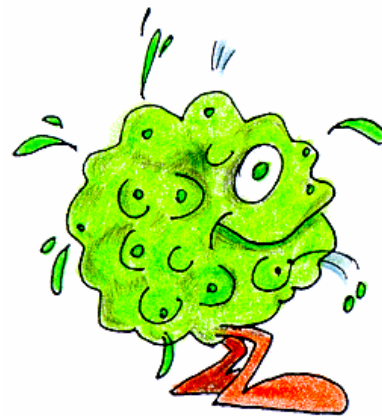
Le malattie provocate dagli alimenti sono numerosissime (solo i batteri ne causano circa 250).

L'alimento contaminato può avere diversi ruoli nel causare la malattia, quali:

- essere l'elemento indispensabile nella catena di trasmissione: alcuni microrganismi provocano malattia solo se raggiungono una "carica" tale da superare le difese dell'uomo; tale carica viene raggiunta quando i microrganismi trovano nell'alimento le condizioni ideali (temperatura, umidità, acidità, contenuto di zuccheri e sali, presenza di ossigeno) per moltiplicarsi.



L'azione nociva dei microrganismi si può realizzare, quindi, o per ingestione del microrganismo insieme all'alimento (in questo caso si avrà una **TOSSINFEZIONE ALIMENTARE**), oppure attraverso le tossine da essi prodotte (si avrà allora una **INTOSSICAZIONE ALIMENTARE**);



le tossinfezioni alimentari più frequenti nel nostro Paese sono le **tossinfezioni da *Salmonelle*, da *Clostridium perfringens*, da *Bacillus cereus***; mentre le intossicazioni alimentari più frequenti sono: il **botulismo** e le **intossicazioni da *Stafilococco aureo***;

- essere un elemento occasionale nella catena di trasmissione: gli alimenti contaminati, possono funzionare da semplici trasportatori ("veicoli") dei microrganismi con i quali sono venuti in contatto, senza che questi debbano moltiplicarsi nell'alimento; per la trasmissione di queste malattie un ruolo importante è rivestito dal contatto diretto fra le secrezioni di soggetti malati con soggetti sani. Più in generale esse sono dovute ad una contaminazione degli alimenti e dell'acqua con materiale fecale di malati o portatori.

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

In questi casi si parla di **MALATTIE VEICOLATE DAGLI ALIMENTI** tra le quali le più frequenti nel



nostro Paese sono **l'epatite A e la febbre tifoide**; nei Paesi tropicali, sempre più spesso mete di turismo, sono diffuse la **shigellosi, le diarree da escherichia coli, il colera, l'amebiasi, la giardiasi**;


- provenire da animali infetti: anche in questo caso l'alimento è solo uno dei possibili veicoli; le malattie trasmesse dagli animali malati all'uomo (**ZOONOSI**) si trasmettono anche con la manipolazione delle carne degli animali o dei loro derivati. Tra queste malattie, nel nostro Paese sono frequenti la **brucellosi, la trichinosi, la tularemia**.

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

quali sono i sintomi delle malattie trasmesse da alimenti e quali sono gli alimenti responsabili di esse?

la malattia	i sintomi	gli alimenti responsabili
BOTULISMO	<p>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. Nausea, vomito, stipsi o diarrea non sempre sono presenti. Se non si interviene adeguatamente si ha paralisi progressiva dei muscoli e possono sopravvenire difficoltà respiratorie e morte;</p>	<p>consERVE di frutta e verdura preparate in casa; insaccati o, più raramente, conserve di carne o di pesce; più raramente cibi in scatola prodotti industrialmente. Nei lattanti l'alimento responsabile può essere il miele;</p> 
SALMONELLOSI	<p>si manifesta, a distanza di 6 - 72 ore dall'ingestione del cibo contaminato, con nausea, vomito, diarrea, crampi addominali, mal di testa, brividi, febbre;</p>	<p>pollame, uova, latte, carni e loro derivati; verdure; acqua;</p> 

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

la malattia	i sintomi	gli alimenti responsabili
INTOSSICAZIONE DA STAFILOCOCCO AUREO	si manifesta, dopo un periodo che va da 30 minuti a 7 ore dall'ingestione di cibi contaminati, con nausea, vomito, diarrea, crampi addominali e stato di debolezza;	carni poco cotte e consumate fredde, prodotti a base di carne, latte, panna e formaggi non pastorizzati, derivati di uova crude manipolati a lungo (creme e dolci alla crema, gelati, maionese e salse); 
TOSSINFEZIONE DA CLOSTRIDIUM PERFRIGENS	si manifesta, dopo 6 - 24 ore dal consumo dell'alimento contaminato, generalmente con coliche addominali seguite da diarrea e nausea; spesso manca il vomito;	carni contaminate, cotte in grandi pezzi in maniera inadeguata e tenute al caldo per molto tempo o lasciate raffreddare lentamente a temperatura ambiente: bolliti, torte di carne, sughi o brodi di carne di manzo, di tacchino o di gallina lasciati raffreddare a temperatura ambiente; 

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

la malattia	i sintomi	gli alimenti responsabili
TOSSINFEZIONE DA BACILLUS CEREUS	si può manifestare in due modi diversi: - con nausea e vomito che si manifestano da 1 a 6 ore dopo il consumo dell'alimento contaminato; - con coliche addominali e diarrea che si manifestano a 6-24 ore di distanza dal consumo dell'alimento contaminato.	riso bollito o frittelle di riso, creme, pietanze a base di cereali e legumi, salse e zuppe vegetali. 

quali sono gli alimenti "veicolo" delle malattie trasmesse per via oro-fecale ?

gli alimenti responsabili di casi di

- ◇ epatite A
- ◇ febbre tifoide
- ◇ infezioni da Escherichia coli
- ◇ colera
- ◇ amebiasi
- ◇ giardiasi

sono le acque ed i cibi contaminati da feci o urine di soggetti malati o "portatori"; più spesso si tratta di frutti di mare allevati in acque contaminate o lavati con acque sporche e consumati crudi o non ben cotti, di frutta e verdura irrigate con acque contaminate, di latte non pastorizzato e derivati;
l'insorgenza di una di tali malattie testimonia sempre uno scarso livello di igiene nella produzione, nella preparazione o nella manipolazione degli alimenti.

(informazioni più dettagliate su queste malattie sono riportate negli opuscoli "Le epatiti virali" e "Malattie dei viaggiatori")

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

e per le zoonosi quali sono gli alimenti "veicolo" e quali i sintomi ?

la malattia	i sintomi	gli alimenti responsabili
<p>BRUCELLOSI</p> 	<p>può presentarsi in forma acuta o cronica; il sintomo principale è la febbre: la temperatura può mantenersi costantemente al di sopra della norma o presentare un andamento "ondulante", a cicli con graduale aumento e diminuzione; altri sintomi sono: cefalea, debolezza, sudorazione abbondante, brividi, dolori alle ossa, perdita di peso;</p>	<p>latte crudo non pastorizzato o formaggi prodotti con latte non pastorizzato;</p>
<p>TULAREMIA</p> 	<p>si manifesta con febbre, mal di testa, faringite, dolori addominali, diarrea, vomito;</p>	<p>carni di coniglio o di lepre (anche congelate) insufficientemente cotte; acqua contaminata;</p>
<p>TRICHINOSI</p> 	<p>si manifesta con nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, debolezza e dolori muscolari, edemi palpebrali.</p>	<p>carni di maiale, di cinghiale o di cavallo crude o poco cotte; salsicce fresche e altri prodotti fatti con carni suine o equine crude.</p>

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

