

# Salmonellosi

## COSA È

È una malattia infettiva causata da microrganismi chiamati salmonelle, delle quali esistono in natura più di 2.000 varianti (sierotipi), classificate in salmonelle maggiori e minori (queste ultime responsabili di oltre il 50% delle infezioni gastrointestinali); si possono trovare nell'intestino degli animali e dell'uomo e in alcune categorie di alimenti come le carni (specie se macinate) e i prodotti a base di uova e di latte.

Le salmonelle vivono e si moltiplicano in alcune ore (pochissime durante la stagione estiva) a temperature comprese tra 8 e 45°C e sono sensibili ai comuni disinfettanti come la varechina o i sali quaternari dell'ammonio.

Resistono all'essiccamento, alla salatura e al congelamento e muoiono a temperature superiori a 70°C.

## CHE COSA CAUSA

Le salmonelle possono causare una gastroenterite acuta, cioè la comparsa di diarrea, dolori addominali, vomito e febbre; i sintomi compaiono dopo 6-72 ore dall'ingestione del cibo contaminato e normalmente scompaiono dopo 4-5 giorni.

La perdita di liquidi, causata dalla diarrea e dal vomito, può portare velocemente alla disidratazione che è molto pericolosa per le persone più deboli come gli anziani, gli ammalati, e i bambini; in alcuni casi può essere necessaria l'ospedalizzazione.

In genere l'infezione tende ad autolimitarsi e le salmonelle scompaiono dalle feci nel giro di alcune settimane; può però succedere che queste peristano a lungo nell'intestino senza dar alcun sintomo e si vada così incontro a una situazione di "portatore asintomatico".

## COME SI TRASMETTE

Si può trasmettere:

- attraverso alimenti contaminati dalla salmonella e in particolare:
  - prodotti contenenti uova crude o poco cotte (dolci al cucchiaino, maionese casalinga e derivati, spaghetti alla carbonara, tortellini crudi, ecc...),
  - la carne cruda o poco cotta,
  - insalate di verdura cruda non ben lavata,
  - pesce e frutti di mare crudi o poco cotti,
  - insaccati crudi freschi (salsicce, ecc...),
  - latte fresco non pastorizzato;
- da animali ammalati o portatori, in quanto le salmonelle possono infettare pollame, bovini, suini, conigli, piccioni e animali da compagnia;
- da persona ammalata o portatore asintomatico a persona sana, per lo più attraverso le mani contaminate accidentalmente con materiale fecale (via fecale-orale).

## COME SI PREVIENE

**LAVANDOSI ACCURATAMENTE LE MANI CON ACQUA E SAPONE:**

- prima della manipolazione dei cibi,
- dopo essere andati in bagno,
- dopo aver toccato la spazzatura,
- dopo aver toccato uova, verdura e carne cruda, pesce, volatili,
- dopo aver toccato animali domestici.

**OCCORRE CUOCERE I CIBI IN MODO TALE CHE AL "CUORE" DELL'ALIMENTO LA TEMPERATURA SIA DI 75°C PER ALMENO 10 MINUTI;** nel caso in cui i cibi non siano consumati al momento è bene che siano rapidamente sottoposti a refrigerazione (con temperature inferiori a 4°C) oppure temporaneamente mantenuti oltre i 60°C.

**È NECESSARIO EVITARE LA CONTAMINAZIONE:**

- separare i cibi cotti dai cibi crudi durante la lavorazione,
- lavorare i cibi in aree o su taglieri dedicati,
- conservarli in contenitori puliti in frigorifero,
- lavare con acqua potabile la frutta e la verdura,
- fare uso di latte, panna e burro pastorizzati

**CON LA DETERSIONE E DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI E DEGLI STRUMENTI DI LAVORO DOPO L'UTILIZZO.**

## FONTI

- Epicentro, Istituto Superiore di Sanità.
- Organizzazione Mondiale della Sanità.

## Contatti:

**Sede di Carpi**  
Via G. Molinari, 2  
Tel. 059-659914

**Sede di Castelfranco E.**  
P.le M.G. Deledda  
Tel. 059-929700

**Sede di Mirandola**  
Via L. Smerieri, 3  
Tel. 0535-602873

**Sede di Modena**  
Centro Servizi AUSL di Modena  
Sda Martiniana, 21 (loc. Baggiovara)  
Tel.: 059.3963100  
Fax: 059.3963255

**Sede di Pavullo**  
V.le Martiri, 63  
Tel. 0536-29461

**Sede di Sassuolo**  
Via Alessandrini, 2  
Tel. 0536-863725

**Sede di Vignola**  
Via Libertà, 799  
Tel. 059-777044

**Collana  
"le margherite"**



**Salmonellosi**

Aggiornamento: gen-2012