

# 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

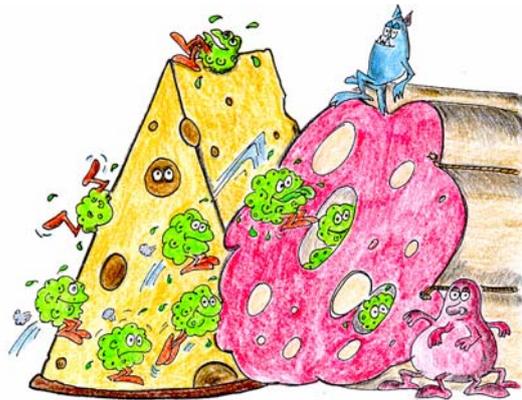
## perchè gli alimenti possono trasmettere malattie?



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 microorganismi 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?

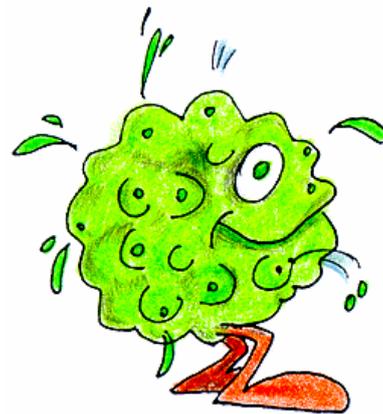
Le malattie provocate dagli alimenti sono numerosissime (solo i batteri ne causano circa 250).

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**);

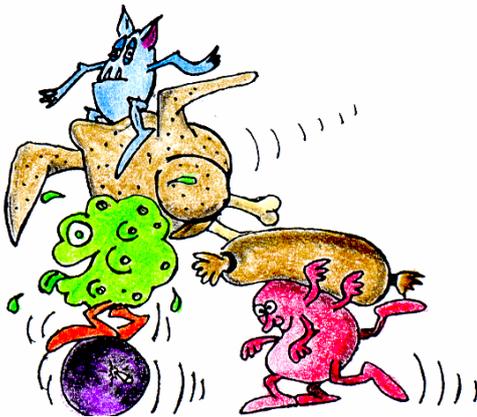


le tossinfezioni alimentari più frequenti nel nostro Paese sono le **tossinfezioni da *Salmonelle*, da *Clostridium perfringens*, da *Bacillus cereus***; mentre le intossicazioni alimentari più frequenti sono: il **botulismo** e le **intossicazioni da *Stafilococco aureo***;

- 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**;

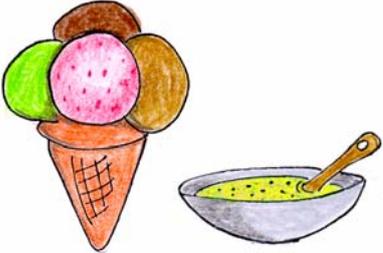
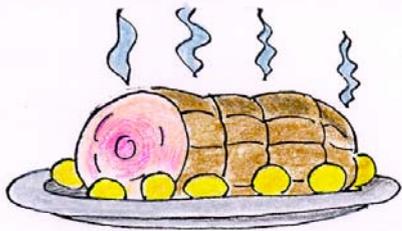
- provenire da animali infetti: anche in questo caso l'alimento è solo uno dei possibili veicoli; le malattie trasmesse dagli animali malati all'uomo (**ZOONOSI**) si trasmettono anche con la manipolazione delle carne degli animali o dei loro derivati. Tra queste malattie, nel nostro Paese sono frequenti 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
<b>BOTULISMO</b>	<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> 
<b>SALMONELLOSI</b>	<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
<b>INTOSSICAZIONE DA STAFILOCOCCO AUREO</b>	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); 
<b>TOSSINFEZIONE DA CLOSTRIDIUM PERFRIGENS</b>	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
<b>TOSSINFEZIONE DA BACILLUS CEREUS</b>	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

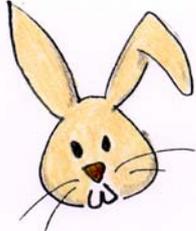
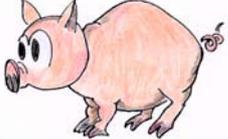
- ◇ epatite A
- ◇ febbre tifoide
- ◇ infezioni da Escherichia coli
- ◇ colera
- ◇ amebiasi
- ◇ giardiasi

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><b>BRUCELLOSI</b></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><b>TULAREMIA</b></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><b>TRICHINOSI</b></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

