



Le intossicazioni alimentari

Porte Aperte
22 novembre 2014

DI COSA PARLIAMO OGGI

- **EFSA**
- **Intossicazioni & tossinfezioni alimentari**
- **Esempi**
- **Prevenzione**



AMBITI DI COMPETENZA DELL'EFSA



EFSA - BIOCONTAM

L'unità BIOCONTAM

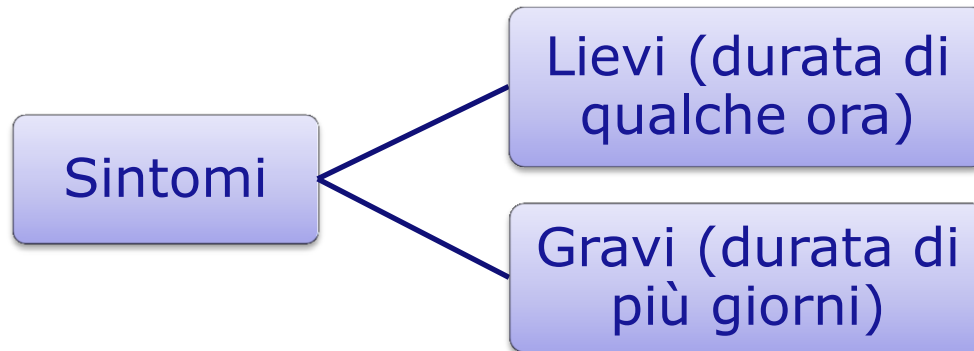
- Monitoraggio dei rischi biologici (raccolta e analisi dei dati sulle zoonosi in Europa)
- Valutazione dei rischi biologici
- Valutazione dei rischi legati ai contaminanti

INTOSSICAZIONI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Malattie che si manifestano in seguito all'ingestione di alimenti contaminati da microrganismi o dalle loro tossine

- ❑ Infezioni alimentari → microrganismi patogeni
- ❑ Intossicazioni alimentari → tossine
- ❑ Tossinfezioni vere e proprie → batteri + tossine

SINTOMI



Solitamente gastroenterici:


- Vomito
- Nausea
- Diarrea

Le malattie alimentari si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili

- Bambini
- Anziani
- Malati

I sintomi si manifestano più precocemente nelle malattie causate da tossine preformate

DOSE INFETTANTE MINIMA



La tossinfezione si verifica quando una certa quantità di microrganismi (**dose infettante minima**) penetra nell'organismo superando le sue barriere difensive

Tipo di microrganismo

la tossinfezione si verifica se l'alimento è contaminato da un microrganismo patogeno

Numero di microrganismi

i batteri, o le loro tossine, devono essere presenti in quantità sufficienti nell'alimento ingerito

ESEMPI DI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

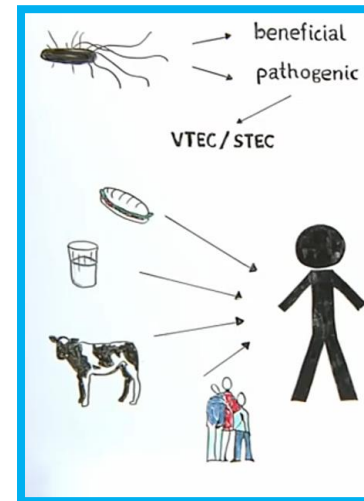
- ***Escherichia coli* produttore di tossine**
- ***Clostridium botulinum***
- **Epatite A**
- ***Salmonella***

ESCHERICHIA COLI PRODUTTORE DI TOSSINE

STEC/VTEC (*E.Coli produttore della tossina Shiga o verotossina*)
oppure **EHEC** (*E.Coli enteroemorragico*)

Incubazione: 2-5 giorni

Sintomi: gastroenterici, diarrea emorragica. Grave complicazione: sindrome emolitico-uremica (SEU)



Alimenti a rischio: latte crudo, formaggi non pastorizzati, carne bovina mal cotta, vari prodotti freschi (germogli, spinaci, insalate)

- Cause**
- consumo o manipolazione di cibi o acqua contaminati
 - trattamento termico inadeguato dei cibi
 - contatto con animali infetti

ESCHERICHIA COLI PRODUTTORE DI TOSSINE

Focolai infettivi di *E. coli* produttore della tossina Shiga (STEC)

Maggio – giugno 2011: Germania

Giugno 2011: Francia, regione Bordeaux

Valutazione rapida del rischio (EFSA e ECDC) [29/6/2011]:

- Evidenziati **legami tra i focolai infettivi in Francia e Germania**
- Associazione con **germogli**
- Confermata la presenza **dell'O104:H4, un ceppo raro di *E. coli***
- **Semi di fieno greco** sono stati individuati essere il collegamento più probabile tra i casi registrati in Francia e il precedente focolaio infettivo in Germania

BOTULISMO

Malattia paralizzante causata da una tossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*

Alimenti a rischio: cibi inscatolati o conservati, soprattutto di produzione domestica.



Cause - carenze igieniche nella lavorazione,
- trattamento termico inadeguato delle conserve

Prevenzione - rispetto igiene della lavorazione,
- sterilizzazione delle conserve

EPATITE A

Malattia virale acuta che colpisce il fegato

Incubazione: 15-20 giorni

Sintomi: inappetenza, febbre, nausea, ittero

Alimenti a rischio



- Cause**
- utilizzo di acqua contaminata nella lavorazione
 - consumo di cibi crudi o poco cotti

EPATITE A

Epidemia di Epatite A nel 2013

- Italia, Irlanda, Olanda, Polonia, Norvegia, Francia, Svezia
- In Italia, dal 1 gennaio 2013 al 31 maggio 2014 sono stati notificati 1300 casi di Hav, con un calo progressivo del numero dei casi, solo dal marzo di quest'anno
- Epidemia collegata al consumo di frutti di bosco

EFSA, ECDC e Stati coinvolti → **esercizio di tracciabilità per identificare l'origine dei frutti di bosco contaminati**

→ Ipotesi: ribes rossi di produzione polacca e more dalla Bulgaria

→ Raccomandazione: bollire i frutti di bosco per almeno due minuti prima di consumarli

SALMONELLOSI

Malattia causata dal batterio Salmonella

Incubazione: 6-72 ore (*12-36 ore)

Sintomi: gastroenterici; sintomi più gravi (batteriemie o infezioni focali a carico esempio di ossa e meningi)

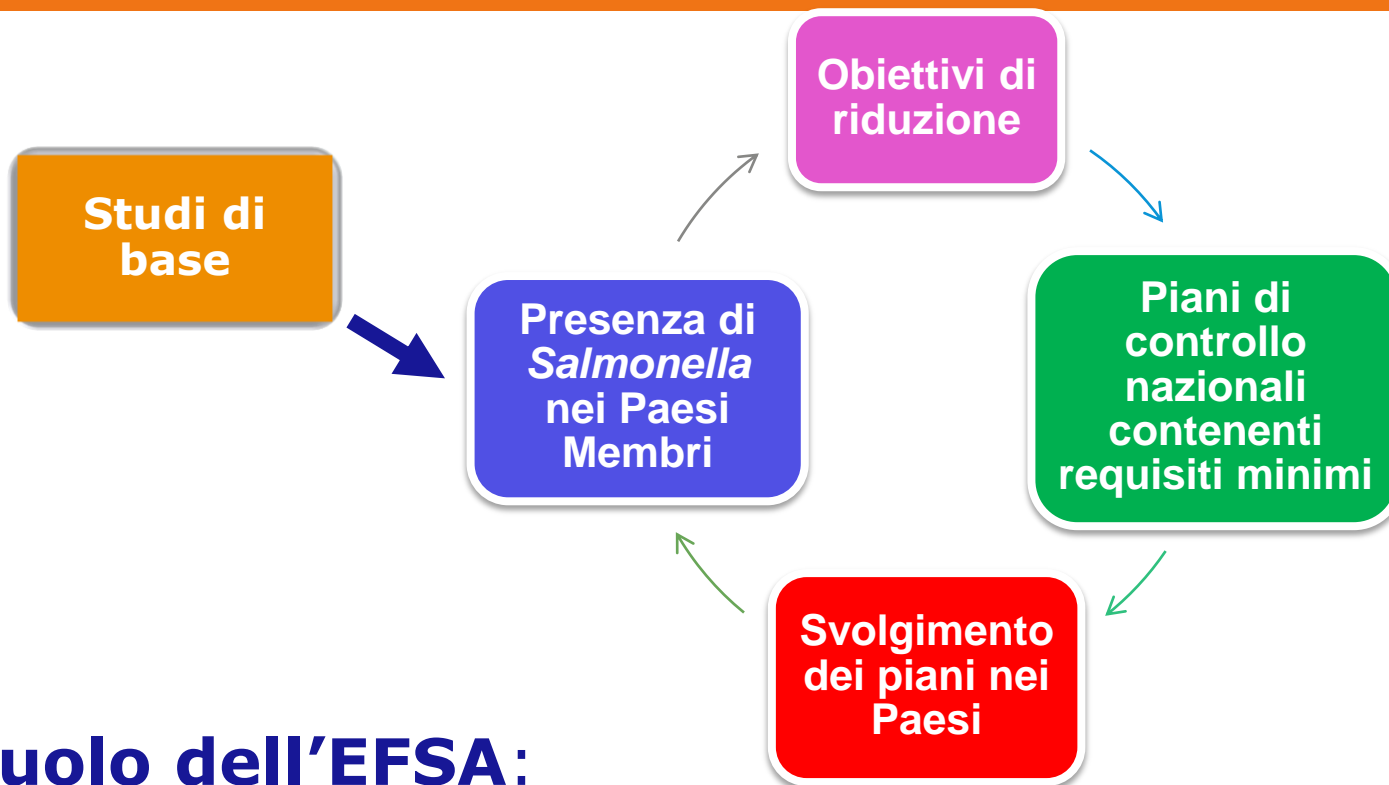


Alimenti a rischio: uova, carne di maiale, carne di pollame

Necessaria colonizzazione massiva nell'alimento prima dell'ingestione

Cause - carenze igieniche nella lavorazione e preparazione
- trattamento termico inadeguato dei cibi

L'ESEMPIO DELLA *SALMONELLA*



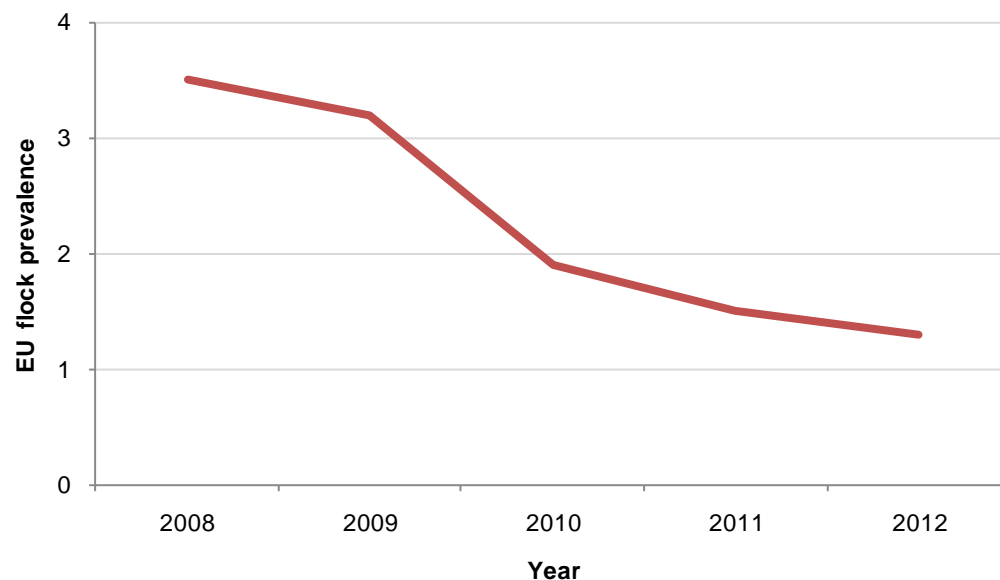
Ruolo dell'EFSA:

- ❖ Ha definito i protocolli per gli studi di base
- ❖ Ha analizzato i risultati di tali studi
- ❖ Annualmente raccoglie e analizza i dati inviati dai Paesi dell'Unione → **Rapporto annuale di sintesi sulle zoonosi**

L'ESEMPIO DELLA *SALMONELLA*

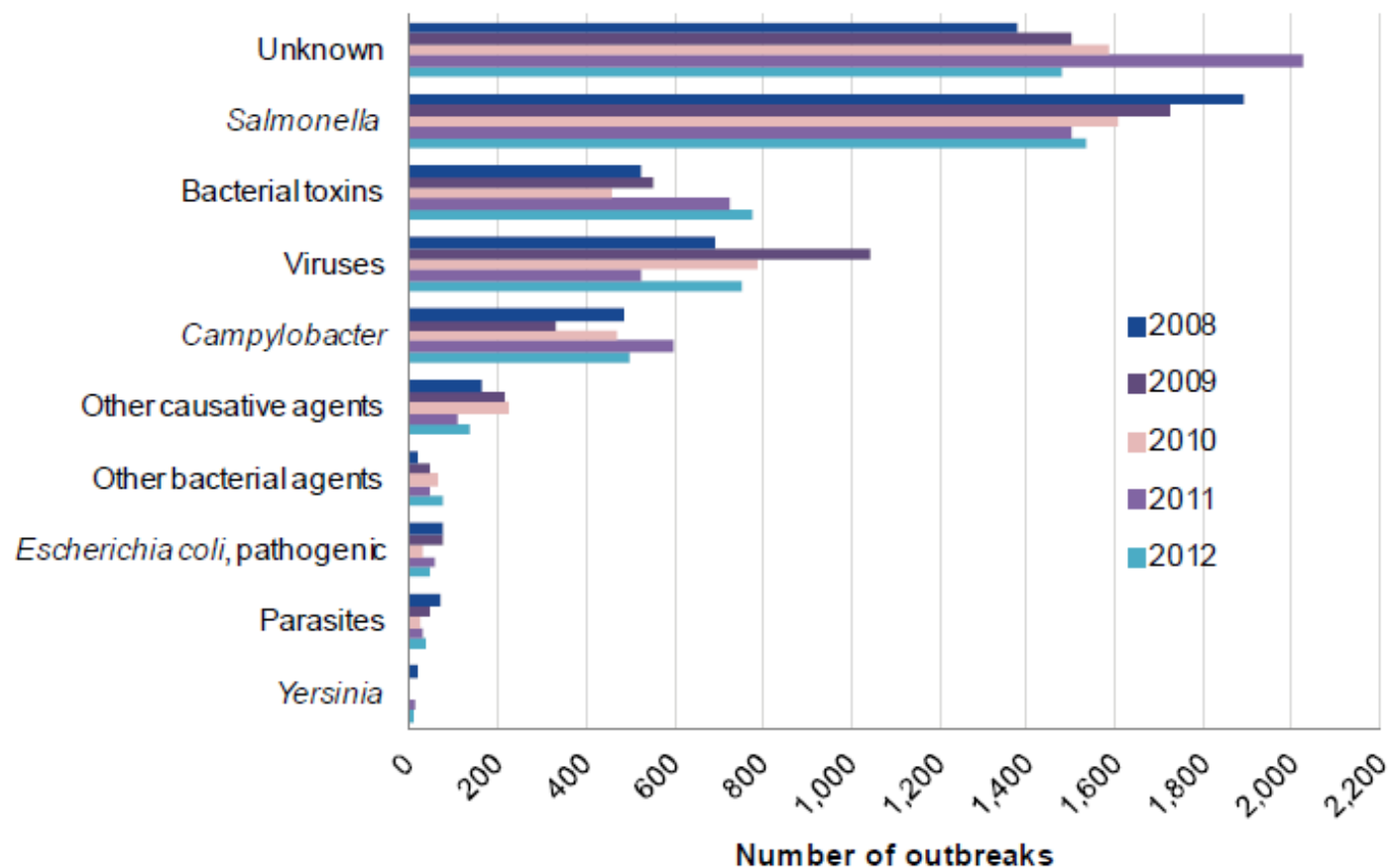


Nelle galline ovaiole si è osservata una diminuzione della presenza di *Salmonella* a partire dal 2008



L'ESEMPIO DELLA *SALMONELLA*

- Numero totale di focolai d'intossicazione alimentare nell'Unione Europea, 2008-2012



I focolai da *Salmonella* in Europa sono diminuiti da 1,888 nel 2008 a 1,533 nel 2012

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e di lavare o poco prima che le usiate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani da poi 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 dalle cucine

Perché?

Le mani sono ricche di batteri che possono contaminare gli alimenti e causare malattie. Lavare le mani con acqua e sapone riduce il rischio di contaminazione.

Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la pollastra e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non utilizzate per altri alimenti utensili e materassi come i coltelli e i tegami che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

La carne e il pesce crudi possono contenere batteri che possono contaminare altri alimenti se non sono adeguatamente separati e conservati.

Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare carni, la pollastra, la uova e il pesce
- ✓ Potete i cibi come le zuppe e i sughi e il dolce per assicurarsi che abbiano raggiunto i 70°C. Per le carni separate verificate che non siano rosse, in alcuni casi, misurate con un termometro la temperatura scudate
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e rinfreddati che volete servirvi caldi

Perché?

Cuocere gli alimenti a una temperatura sufficiente uccide i batteri nocivi e rende gli alimenti sicuri per il consumo.

Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Rinfreddate rapidamente tutti gli alimenti cotti ed edibili facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperatura superiore a 60°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se poi li rinfreddate
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti su ghiaccio o congelati

Perché?

La temperatura ambiente è ideale per la crescita dei batteri. Rinfreddare rapidamente e conservare a basse temperature riduce il rischio di intossicazione.

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
- ✓ Dovete preferire prodotti trattati (in modo da evitare non permettere rischi come, per esempio, il latte pastorizzato)
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non usate il latte di animali oltre la loro data di scadenza

Perché?

Utilizzare acqua potabile e materie prime sicure riduce il rischio di intossicazione. Lavare frutta e verdura e preferire prodotti pastorizzati o trattati riduce il rischio di contaminazione.

Conoscere = Prevenire

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



CHIAVE 1 ABITUATEVI ALLA PULIZIA

- Lavatevi le mani prima di manipolare gli alimenti e rilavatevele spesso mentre lavorate in cucina
- Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- Lavate e disinfettate tutte le superfici da lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- Tenete lontani gli insetti, i roditori, e gli altri animali dagli alimenti e dalla cucina

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



**CHIAVE 2
SEPARATE GLI ALIMENTI
CRUDI DA QUELLI COTTI**



- Tenete la carne, il pollame ed il pesce crudo separati dagli altri cibi
- Usate attrezzature e utensili (come coltelli e taglieri) separati per manipolare prodotti crudi
- Conservate gli alimenti in contenitori idonei per prevenire il contatto tra cibi crudi e cibi preparati

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



CHIAVE 3
FATE CUOCERE BENE GLI ALIMENTI

- Cuocete completamente gli alimenti, soprattutto la carne rossa, il pollame, le uova ed il pesce
- I cibi cotti precedentemente devono essere riscaldati completamente prima del consumo

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



- Non lasciate i cibi cotti a temperatura ambiente per più di due ore
- Raffreddate velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili (preferibilmente al di sotto dei 5°C)
- Mantenete bollenti i cibi cotti (più di 60°C) prima di servirli
- Non conservate troppo a lungo gli alimenti, anche se in frigorifero
- Non scongelate i prodotti a temperatura ambiente

COME PREVENIRE LE INTOSSICAZIONI?



**CHIAVE 5
UTILIZZATE SOLO ACQUA E
MATERIE PRIME SICURE**

- Usate acqua sicura o trattatela per renderla tale
- Scegliete cibi freschi e sani
- Preferite alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato
- Lavate frutta e ortaggi, specialmente se da consumare crudi

Grazie
per l'attenzione!

