



Dipartimento di Prevenzione Fano-Servizio Igiene Sanità Pubblica

SALMONELLOSI

Informazioni generali, norme di comportamento e prevenzione

Dati clinici

Le salmonellosi sono infezioni causate da batteri gram negativi appartenenti al genere Salmonella. La penetrazione avviene per via orale.

Il periodo di incubazione varia da 12 a 24-48 ore, si manifesta con nausea, vomito, cefalea, dolori addominali, diarrea più o meno intensa, con o senza febbre.

Diffusione

Possono diffondersi attraverso la contaminazione dei cibi, causando talora focolai epidemici, specie nelle collettività.

Modalità di trasmissione

La principale via di trasmissione è l'ingestione di alimenti contaminati:

1. carni (bovine, ovine, di pollo, di coniglio ecc.) poco cotte
2. uova e cibi preparati con esse
3. latte non pastorizzato

La contaminazione degli alimenti può essere primitiva (cioè le carni/uova/latte sono di animali portatori di salmonella) ma può essere anche secondaria (cioè gli alimenti in genere sono contaminati nel corso della preparazione).

Misure preventive

Il principale metodo di controllo delle Salmonellosi è quello di attenersi alle norme igieniche.

Importante per la prevenzione delle Salmonellosi è una corretta manipolazione e preparazione degli alimenti.

- E' necessario lavare accuratamente le mani prima di mangiare o di manipolare alimenti; per il personale addetto alla mensa prima di cominciare a lavorare, dopo ogni assenza dal posto di lavoro per qualsiasi motivo e all'uscita dalla toilette.
- Quando si manipolano alimenti non si devono indossare mai anelli e bracciali.
- Gli alimenti di origine animale devono essere conservati in frigorifero in scomparti separati perché essendo ottimi terreni di coltura per microrganismi possono essere facilmente inquinati.
- Dovendo dividere il pollo o qualsiasi altra carne cotta si devono utilizzare tagliere e utensili esclusivamente per le sole carni cotte.
- Per riscaldare correttamente un bollito è necessario che l'interno raggiunga la temperatura di 100 °C.
- Per i cibi precotti occorre mantenere la catena del caldo (temperatura superiore a 65 °C);
- Per i dolci e i gelati deve essere mantenuta la catena del freddo (temperatura inferiore a 4°C).
- Le uova devono essere conservate in frigorifero in scomparti separati dagli altri alimenti; vanno lavate accuratamente prima dell'uso e quelle con il guscio rotto non devono essere utilizzate per il rischio di contaminazione batterica.
- Nelle ristorazioni collettive è preferibile l'impiego di uova pastorizzate.
- Le verdure fresche devono essere conservate in frigorifero separate dagli altri alimenti per evitare che i germi presenti sulla loro superficie li contaminino.
- In ogni caso si rammenta che la cottura dei cibi rappresenta il miglior sistema di prevenzione.

Via P. Borsellino, 4 1°Piano int.7 – 61032 Fano (PU) – 0721/868924/5 – fax 0721/868929

A2.SISP.2.P2 Rev. 02 del 30/06/2013

Pagina 1 di 2



Dipartimento di Prevenzione Fano-Servizio Igiene Sanità Pubblica

Provvedimenti nei confronti del malato

Allontanamento dei soggetti che presentano sintomi da tutte le attività che comportino la manipolazione o distribuzione di alimenti e l'assistenza all'infanzia.

I malati possono essere riammessi a dette attività dopo due copro colture negative.

La terapia antibiotica non è raccomandata ai portatori o a quelli che sono semplicemente esposti ad un soggetto positivo o infettato.

Provvedimenti all'interno della collettività scolastica

In caso di persistente positività all'esame coprologico ma in assenza di sintomatologia, il bambino può essere riammesso a scuola, deve essere accompagnato in bagno dal personale di servizio che dovrà controllare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche.

I servizi igienici dovranno essere sottoposti a pulizia e disinfezione dopo l'uso.