

SALMONELLOSI (informazioni generali)

DESCRIZIONE CLINICA :

Malattia batterica che si manifesta generalmente come gastroenterite acuta con diarrea, dolori addominali, nausea e a volte vomito.

AGENTE EZIOLOGICO :

È causata da un batterio, la Salmonella, del quale si conoscono differenti gruppi, a loro volta suddivisi in sierotipi.

DIFFUSIONE : Malattia diffusa in tutto il mondo, con un tasso di incidenza maggiore tra neonati e bambini; può manifestarsi in forma di piccole epidemie.

FONTE DI INFEZIONE :

E' rappresentata da un'ampia varietà di animali domestici e selvatici, tra i quali polli, suini, bovini, roditori e animali domestici come cani, gatti, tartarughe marine ed acquatiche, iguane, pulcini.

L'uomo può fungere da serbatoio, nel caso di pazienti convalescenti, malati con forme lievi d'infezione o malattia non diagnosticata.

MODALITÀ DI TRASMISSIONE : Oro-fecale, cioè attraverso l'ingestione di alimenti contaminati dalle feci di una persona o di un animale infetto. Gli alimenti che più frequentemente agiscono da veicolo dell'infezione sono uova, latte e derivati, carne, pollame e loro derivati.

La trasmissione oro-fecale da persone a persona è possibile, specialmente quando è presente diarrea.

PERIODO DI INCUBAZIONE: Da 6 a 72 ore, generalmente da 12 a 36 ore.

PREVENZIONE :

Per non esporsi al rischio di contrarre la Salmonella è importante attuare le corrette norme di igiene personale, alimentare e ambientale.

Il corretto lavaggio delle mani è l'azione comportamentale principale per la prevenzione dell'infezione: prima e dopo aver manipolato o consumato alimenti; dopo aver usato i servizi igienici; prima e dopo l'effettuazione del cambio del pannolino a un bimbo piccolo; prima e dopo l'accudimento di un soggetto non autosufficiente; dopo la manipolazione di oggetti sporchi o potenzialmente contaminati; dopo aver manipolato alimenti crudi e prima di toccare piatti già pronti per il consumo. Un altro intervento importante è la sanificazione degli ambienti: la corretta rimozione dello sporco porta a una riduzione della carica batterica e costituisce una importante misura di prevenzione.

Per quanto riguarda gli alimenti è importante attuare le corrette pratiche nella fase di preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti e in particolare evitare di consumare carne, uova e pollame crudi o poco cotti.

ALLEVAMENTO : Azienda Agricola Filippini Annalisa

L'Azienda Agricola Filippini Annalisa alleva galline all'aperto garantendo il benessere animale. La superficie a disposizione per ogni animale è infatti maggiore di quella richiesta dalla vigente legislazione.

L'Azienda Agricola Filippini Annalisa segue e rispetta il Piano Nazionale di Controllo Sicurezza agli Avicoli 2014, anche se esente da tale obbligo di applicazione, essendo allevamento con capacità strutturale inferiore a 250 capi nel quale gli avicoli sono allevati per il consumo domestico privato, fatta salva la fornitura diretta di piccole quantità di prodotti primari. Tale piano viene attuato dal Produttore in collaborazione con Veterinario Aziendale e il Veterinario appartenente all'ASL di competenza territoriale.

Gli animali arrivano in allevamento con relativa certificazione del loro stato di salute. Dopo il loro inserimento in allevamento, vengono controllati periodicamente con specifici esami. Le uova raccolte vengono grossolanamente pulite a secco e conservate a temperatura ambiente, non esposte a raggi solari né a temperature rigide. Successivamente le uova vengono posizionate in appositi contenitori e consegnate al consumatore a temperatura ambiente (si evitano in tal modo cambiamenti di temperatura che alterando il guscio potrebbero provocare fessurazioni indesiderate).

Il produttore inoltre effettua controlli periodici sull'acqua utilizzata per l'allevamento.

CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLE UOVA :

- ✓ non e' necessario conservare l'uovo in frigorifero.
- ✓ lavare il guscio NON è indispensabile se si presenta poco sporco.
- ✓ se si presentasse molto sporco è consigliabile usare un panno umido ma SOLO prima del loro utilizzo.
- ✓ ricorda, lavare il guscio è INUTILE per l'uovo, ma utile per evitare contaminazioni in cucina, quindi, allontana subito eventuali residui di guscio o il panno che hai utilizzato, dal piano di lavoro.
- ✓ per le salse/creme fatte con uovo crudo, si raccomanda inoltre di lavare accuratamente i contenitori e gli utensili da cucina che vengono utilizzati nelle preparazioni.
- ✓ dopo aver manipolato le uova, lavare accuratamente piani di lavoro, utensili, e mani.
- ✓ i cibi a base di uova devono essere consumati subito dopo la preparazione o, se ciò non è possibile, riposti al più presto in frigorifero per essere conservati a temperatura inferiore ai +4°C fino al consumo, che deve avvenire preferibilmente in giornata.

BIBLIOGRAFIA UTILIZZATA: <http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=1853> - ASL Brescia > Cittadini > Famiglia > Prevenzione e salute > Informazioni sulle malattie infettive > Salmonellosi -

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI ANNO 2014.

31 Luglio 2014 - Informativa realizzata dal Medico del Lavoro Dottoressa N.C. e dal Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Dottoressa B.R. incaricate da Bragoli Giampietro.