

Infezioni alimentari, un opuscolo dell'ISS per star sicuri in cucina

Presentazione

Una percentuale compresa tra il 55 e il 75% dei casi di tossinfezione alimentare (TA) avvengono in ambito domestico e i casi di malattia vanno dal 25 al 40%. I malati cronici, i bambini con meno di 5 anni, gli anziani (ultra 65enni), gli immunocompromessi, le donne in gravidanza sono i soggetti a maggior rischio.

Il consumo di prodotti crudi (insaccati freschi, dolci con uova crude, verdure non pulite abbastanza), le preparazioni troppo anticipate rispetto al consumo e mal conservate, e le contaminazioni crociate (dovute all'uso promiscuo di superfici di taglio, di aree della cucina o di utensili per prodotti potenzialmente contaminati) rappresentano le situazioni più pericolose.

Di fronte a questo scenario, gli esperti del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e i Rischi Alimentari (CNRA) dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) hanno redatto il libretto "Alimentazione sicura in ambito domestico: obiettivi e raccomandazioni per la prevenzione e sorveglianza delle tossinfezioni alimentari" (file in formato .pdf).

L'opuscolo si propone un duplice scopo: da una parte fornire una base di conoscenze e suggerire ipotesi di strategie alle Autorità Sanitarie Centrali e Regionali per promuovere mirati programmi di sorveglianza delle TA, dall'altra informare i cittadini sulla prevenzione dei rischi in ambito domestico-alimentare.

Secondo quanto si legge nell'opuscolo, Salmonella, Listeria, Yersinia, C. botulinum, Escherichia Coli, Campylobacter, Cryptosporidium e Norovirus sono alcuni tra i virus e i batteri più comunemente responsabili delle tossinfezioni alimentari. Tra queste, pur non essendo disponibile nel nostro Paese un sistema completo ed esaustivo di notifica delle malattie infettive di origine alimentare, sappiamo che l'epatite A costituisce circa il 64% delle epatiti virali acute (con circa 1000 nuovi casi l'anno) di cui la gran parte (60-70%) dovuta al consumo di frutti di mare consumati crudi o poco cotti. Dai dati del Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'ISS, inoltre, emerge che nel periodo 1984-2004 si sono avuti in Italia 252 casi di botulismo dovuti nel 28,6% delle volte a conserve industriali e nel 71,4% a conserve casalinghe.

Fonte: ISS