

E gli animali?

La semplice applicazione della basilare norma igienica della pulizia delle mani dopo aver toccato e accarezzato il nostro amico animale (cani, gatti, tartarughe, ma anche animali d'allevamento quali suini, polli e bovini) riduce di molto il rischio di trasmissione di possibili malattie dagli animali all'uomo. È anche importante per la loro salute che gli animali si abbeverino con acqua pulita e non contaminata!

Nell'orto

La coltivazione in proprio di frutta e ortaggi da molte soddisfazioni.

Con alcuni semplici accorgimenti è possibile diminuire notevolmente i rischi di malattie trasmissibili con gli alimenti.

- Impiegare acqua autorizzata per usi irrigui (non contaminata)
- Preferire innaffiamenti a terra piuttosto che a pioggia
- Se si impiegano deiezioni animali quali fertilizzante, attendere lo svolgersi dei naturali processi di maturazione che diminuiscono notevolmente la carica di batteri patogeni
- Prestare cura ai contenitori di trasporto dei prodotti ortofrutticoli (in particolare l'acqua con cui si lavano)

Sintomi della Salmonellosi

- Diarrea
- Febbre
- Crampi addominali
- Vomito
- Durata: 2-7 giorni

Il periodo di incubazione medio è di 6-48 ore; tuttavia ci sono casi in cui la malattia si è manifestata dopo 10 giorni

Quando andare dal Medico?

In caso di diarrea, febbre alta, crampi addominali e vomito che si protraggono per più giorni, è possibile che il paziente abbia contratto la salmonellosi. Per questo, è bene rivolgersi al medico di base o al pediatra. La diagnosi precoce si effettua con l'analisi di un campione di feci raccolto entro tre giorni dall'insorgenza dei sintomi.

Intervenire subito significa non solo guarire più velocemente, ma anche limitare le possibilità di contagio e capirne l'origine.

La Prevenzione Regionale

Il Sistema Sanitario Abruzzese, articolato nei Servizi Medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, unitamente ai laboratori dell'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, sono costantemente impegnati nella salvaguardia della salute umana ed animale e si rendono disponibili per informazioni ed eventuali verifiche per il controllo della patologia.



REGIONE
ABRUZZO



LA SALMONELLA: come difendersi



Direzione Politiche della Salute

**Servizio di
Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

La **Salmonella** è un batterio (un microrganismo invisibile ad occhio nudo) che può essere causa di diverse malattie nell'uomo che si manifestano generalmente con una sintomatologia prevalentemente gastroenterica (vomito e diarrea). La malattia può decorrere in modo particolarmente severo nei soggetti sensibili (bambini ed anziani).

Dove si trova?

ATTENZIONE
ai prodotti non sicuri e non controllati

L'infezione si contrae attraverso l'ingestione di cibi o bevande contaminate o per contatto, attraverso la manipolazione di oggetti o piccoli animali in cui siano presenti le salmonelle. I principali veicoli di trasmissione della salmonella sono rappresentati da:

- *acqua contaminata*
- *piccoli animali domestici*
- *alimenti*
 - *uova crude (o poco cotte) e derivati a base di uova*
 - *latte crudo e derivati del latte crudo (compreso il latte in polvere)*
 - *carne e derivati (specialmente se poco cotti)*
 - *salse e condimenti per insalate*
 - *preparati per dolci, creme*
 - *frutta e verdura (angurie, pomodori, germogli di semi, meloni, insalata), contaminata durante il taglio o irrigata con acqua contaminata*

Le Buone Prassi Igieniche

L'applicazione di alcune regole basilari (corrette prassi igieniche), sia in ambito domestico che nelle produzioni animali e vegetali ad uso privato, può notevolmente diminuire il rischio di infezione da parte di questo patogeno.

Igiene della Persona

Le mani di chi manipola gli alimenti sono una delle principali fonti di contaminazione.

Soprattutto dopo essere andati in bagno, o essere entrati in contatto con animali domestici, la loro pulizia diventa fondamentale per diminuire il rischio di contagio.

Si ricorda che è accertata la presenza di portatori sani di Salmonella, uno status per cui una persona, pur non avendo sintomi, può eliminare con le feci il batterio (così come durante la convalescenza). In caso di malattia è comunque buona norma astenersi dalla preparazione degli alimenti.

La procedura per una corretta pulizia delle mani include le seguenti fasi:

- 1 *bagnare le mani*
- 2 *insaponare bene le mani, meglio se con un detergente liquido antibatterico. Non tralasciare gli spazi interdigitali ed i punti sotto le unghie*
- 3 *risciacquare abbondantemente*
- 4 *asciugare le mani con fazzoletti di carta monouso o asciugamani*

In Cucina

- Impiegare alimenti ed acqua di provenienza sicura
- Tenere ben separati gli alimenti crudi da quelli cotti, sia in frigorifero che durante le preparazioni (ad esempio non impiegare gli stessi coltelli, piatti o taglieri).
- Lavare e disinfettare piani di lavoro, stoviglie e altri utensili da cucina
- Cuocere la carne rossa, pollame, uova e pesce, facendo in modo che temperature superiori a 70°C per alcuni minuti giungano anche nel cuore dell'alimento.
- Conservare gli alimenti secondo le indicazioni e temperature riportate in etichetta.
- Attenzione al corretto smaltimento dei rifiuti di cucina (idealmente contenitori a chiusura ermetica, meglio se posti fuori dalla cucina)
- Lavare frutta e ortaggi, soprattutto se consumati crudi

Come lavare frutta e ortaggi?

- Lavare a fondo con acqua potabile
- Il bicarbonato può essere usato come detergente
- L'impiego di specifici prodotti per la disinfezione ad uso alimentare può contribuire alla disinfezione della frutta e verdura