

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

Le MTA sono malattie causate dal consumo di cibo o acqua contaminati con agenti di varia natura, come; batteri, virus, tossine e parassiti. La via di introduzione nell'organismo è quella gastroenterica ed è a questo livello che si manifesta generalmente la prima sintomatologia. La contaminazione degli alimenti può avvenire in tutte le fasi della filiera produttiva (produzione delle materie prime, trasformazione, trasporto e distribuzione/somministrazione).

In generale si riconoscono tre modalità con cui i microrganismi possono causare una patologia:

Infezione alimentare: causata dall'ingestione di microrganismi vivi che, successivamente, si moltiplicano e invadono l'ospite

Intossicazione alimentare: causata dall'ingestione di una tossina preformata presente nell'alimento

Tossinfezione alimentare: determinata dal consumo di alimenti contenenti batteri che moltiplicandosi a livello intestinale possono produrre tossine

Queste patologie rappresentano un importante problema di salute pubblica, secondo il rapporto EFSA (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4634/full>) pubblicato quest'anno e relativo all'anno 2015, in Europa sono stati riportati dagli Stati membri un totale 4.362 focolai di origine alimentare, con 45.874 casi umani, 3.892 ospedalizzazioni e 17 morti. La maggior parte degli episodi riconoscono come agenti causali i batteri, seguiti da tossine batteriche, virus e parassiti. Dal punto di vista alimento/causa, uova e Salmonella continuano a rappresentare il mix più importante come causa scatenante di MTA.

E' importante ricordare che:

- ✓ **In generale, affinché si manifesti la malattia, è necessario che siano presenti condizioni specifiche** (virulenza del microrganismo presente, carica presente nell'alimento e condizione del sistema immunitario dell'ospite)
- ✓ **La manipolazione corretta degli alimenti riveste un ruolo fondamentale nel prevenire il rischio di contaminazione e di moltiplicazione dei microrganismi.**

L'Organizzazione Mondiale della Salute in una recente pubblicazione ha identificato i seguenti **5 punti chiave per assicurare la sicurezza degli alimenti**:

1. Abituatvi alla pulizia
2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti
3. Fate cuocere bene gli alimenti
4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura
5. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

Per approfondimenti: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43546/6/9788890469909_ita.pdf

Per informazioni dettagliate rivolgersi a:

Servizio Veterinario Area B – Via Don Sturzo 20 – Biella

Da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 12.45 - mercoledì dalle 14.00 alle 15.00

Telefono 01515159287

Per informazione su “RISCHIO da consumo di pesce crudo” si rimanda al volantino (doc 21)