



Che cos'è una MTA?

E' un'infezione contratta attraverso il consumo di alimenti o acqua contaminati da agenti patogeni, tossine o loro metaboliti.

Chi è coinvolto in una MTA?

**MEDICI DI MEDICINA GENERALE,
PEDIATRI DI LIBERA SCELTA e
OSPEDALI**

curano la sintomatologia del paziente

ASL

esegue le indagini epidemiologiche e i controlli (SIAN e Servizi Veterinari)

ISTITUTO

ZOOPROFILATTICO

esegue le analisi sugli alimenti sospetti

Per approfondimenti,
consulta la matrice MTA
sul sito del Ceirsa
www.ceirsa.org/matrice.php



Settembre 2024

Come si prevengono le MTA?

Seguendo le 5 *chiavi* dell'OMS!



CONTROLLA LA PULIZIA

delle mani e delle superfici prima e dopo la manipolazione degli alimenti.



SEPARA GLI ALIMENTI CRUDI DA QUELLI COTTI

Utilizza attrezzature e utensili separati e conserva gli alimenti in contenitori.



CUOCI BENE GLI ALIMENTI

in maniera accurata, in particolare carne, pollame, uova e frutti di mare.



TIENI GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

Ad esempio non lasciare gli alimenti cotti deperibili a temperatura ambiente per più di 2 ore e conserva correttamente in frigorifero.

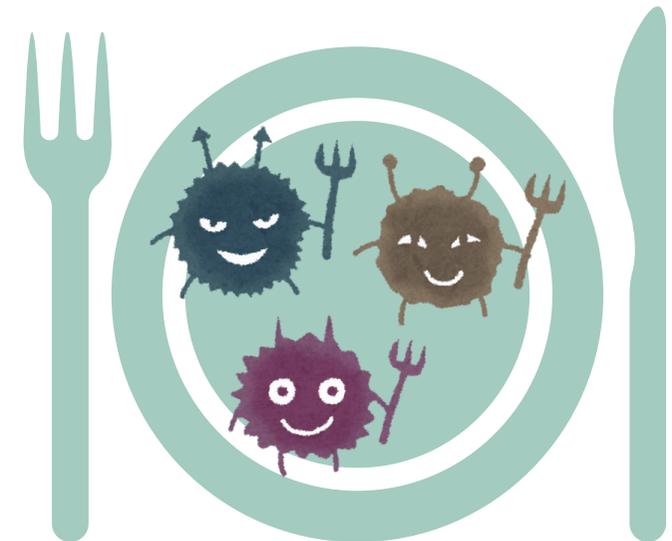


CONSUMA ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

Utilizza acqua potabile, alimenti freschi e non oltre la data di scadenza.

Malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Cosa sono e come si prevengono



Patogeni più comuni

Alimenti più a rischio

Sintomi (tempo medio di incubazione)

SALMONELLA

Uova e carne di pollo crudi/poco cotti,
latte crudo e derivati

Febbre, crampi addominali, diarrea **(12-36 ore)**

CAMPYLOBACTER

Carne di pollo cruda/poco cotta, latte crudo e derivati,
acqua contaminata

Febbre, crampi addominali,
diarrea talvolta sanguinolenta **(2-5 giorni)**

LISTERIA MONOCYTOGENES

Piatti pronti al consumo (es. salmone affumicato),
formaggi a pasta molle con crosta e muffe
(es. gorgonzola), latte crudo

Febbre, diarrea, dolori addominali **(9-48 ore)**, aborto,
meningite in soggetti fragili **(2-6 settimane)**

NOROVIRUS

Molluschi bivalvi crudi/poco cotti (es. ostriche e cozze),
acqua contaminata e piatti pronti al consumo
(es. insalate e panini farciti)

Nausea, vomito, diarrea acquosa,
crampi addominali **(12-48 ore)**

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Formaggi a latte crudo, piatti pronti al consumo
(es. vitello tonnato, panini farciti),
dolci con panna/crema

Nausea, vomito, crampi addominali **(1-6 ore)**

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Carni non mantenute alla corretta temperatura
dopo cottura

Diarrea acquosa, crampi addominali **(8-16 ore)**

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Conservate casalinghe (es. verdure sott'olio, pesto,
marmellate e confetture)

Vista offuscata e/o doppia, disfagia,
debolezza muscolare **(12-72 ore)**

BACILLUS CEREUS

Cereali e verdure non mantenuti alla corretta
temperatura dopo cottura
(es. insalata di riso e patate)

Nausea, vomito, diarrea **(1-6 ore)**

ESCHERICHIA COLI STEC

Carni bovine poco cotte (es. hamburger),
latte crudo e derivati

Diarrea acuta, dolori addominali **(3-4 giorni)**

ISTAMINA

Pesce non mantenuto alla corretta temperatura
(soprattutto tonno e pesce azzurro)

Arrossamenti, orticaria, vertigini, nausea/vomito,
diarrea, cefalea **(0-2 ore)**