



## SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Reggio Emilia - Via Amendola n 2  
Tel 0522/335745 – fax 0522/335333  
Direttore Dr Maurizio Rosi

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

### NORME COMPORTAMENTALI PER LA PREVENZIONE DELLA SALMONELLOSI

Durante la stagione estiva si verifica normalmente un aumento dei casi di infezione da Salmonelle, patologia caratterizzata dalla comparsa di diarrea con dolori addominali, febbre, nausea e talvolta vomito.

Molti alimenti, soprattutto quelli di origine animale (carni, uova, frutti di mare) possono essere contaminati da salmonelle, se consumati senza un'adeguata cottura possono causare la malattia. In particolare occorre adottare alcune precauzioni nell'utilizzo delle uova e dei frutti di mare che possono essere considerati sempre potenzialmente contaminati.

I consigli possono essere riassunti in poche regole basilari:

- **al momento dell'acquisto delle materie prime prestare particolare attenzione ai requisiti di freschezza e pulizia;**
- **le ricette e le pratiche che comportano il consumo di uova crude sono particolarmente pericolose.** Queste comprendono tiramisù, semifreddi, maionese fatti in casa (la maionese e gli alimenti a base di uova prodotti a livello industriale sono in genere sottoposti a trattamenti termici, che forniscono garanzie di igienicità del prodotto finale);
- mantenere le uova crude ad una temperatura refrigerata evita la moltiplicazione delle Salmonella;
- **evitare assolutamente il consumo di frutti di mare crudi che oltre la salmonellosi possono trasmettere anche altre e gastroenteriti e l'epatite A;**
- evitare il consumo di carni crude soprattutto quando macinate ( salsicce, macinato di cavallo);

- **è comunque opportuno conservare tutti gli alimenti in frigorifero, riposti in contenitori chiusi e separati, avendo cura di evitare sistemazioni che possano provocare la contaminazione dei cibi già cotti da parte dei cibi crudi;**
- **nella preparazione dei cibi, ricordare che i cibi crudi possono contaminare i cotti anche tramite le mani e le attrezzature, pertanto è molto importante lavare accuratamente mani e attrezzature** quando si passa alla manipolazione di un altro alimento;

**Un'adeguata cottura può inattivare la maggior parte dei microrganismi patogeni presenti negli alimenti, la salmonella ad esempio non sopravvive a temperature superiori a 70° C.**

- Tuttavia in alcuni tipi di cottura non si raggiungono temperature sufficienti, come ad esempio nella cottura al forno di grosse pezzature di carne, nella cottura delle uova al tegamino o delle frittate molli, una piccola percentuale di microrganismi può sopravvivere.
- È molto importante inoltre, per evitare la moltiplicazione di germi eventualmente presenti negli alimenti già cotti, che questi vengano conservati a temperature adeguate: perciò, se non è possibile consumare i cibi subito dopo la cottura, è indispensabile conservarli a temperatura superiore a 60° C o meglio ancora, inferiore a 4° C .
- Poiché anche l'uomo può essere talvolta portatore sano ed eliminare salmonelle con le feci, particolare attenzione va posta anche all'igiene individuale, quella delle mani in particolare, ricordando sempre di lavarsi accuratamente le mani dopo l'uso dei servizi igienici.