

IL TREND DELLE ZONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E LE 5 CHIAVI PER ALIMENTI PIÙ SICURI

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

Correspondence: zoonoses@efsa.europa.eu

Abstract

...Nel 2022, la prima e la seconda zoonosi più segnalate negli esseri umani sono state rispettivamente la **campilobatteriosi** e la **salmonellosi**. Il numero di casi di campilobatteriosi e salmonellosi è rimasto stabile rispetto al 2021. Il Regno Unito (Irlanda del Nord) e 19 SM hanno raggiunto tutti gli obiettivi stabiliti nelle popolazioni avicole per la riduzione della prevalenza di Salmonella per i sierotipi pertinenti. **I campioni di Salmonella da carcasse di varie specie animali e i campioni per la quantificazione del Campylobacter da carcasse di polli da carne sono risultati più frequentemente positivi quando eseguiti dalle Autorità Competenti rispetto a quando sono stati condotti in autocontrollo.** La yersiniosi è stata la terza zoonosi più segnalata negli esseri umani, seguita dalle infezioni da *Escherichia coli* produttore di tossina Shiga (STEC) e *Listeria monocytogenes*. **Le infezioni da *L. monocytogenes* e da West Nile virus sono state le malattie zoonotiche più gravi, con il maggior numero di ricoveri ospedalieri e i più alti tassi di mortalità...**

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.

© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

IL TREND DELLE ZONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E LE 5 CHIAVI PER ALIMENTI PIÙ SICURI

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

Correspondence: zoonoses@efsa.europa.eu

Abstract

Nell'UE, il numero di focolai e casi di origine alimentare segnalati, ricoveri ospedalieri e decessi è stato più alto nel 2022 rispetto al 2021.

Il numero di decessi per focolai è stato il più alto mai segnalato nell'UE negli ultimi 10 anni, causato principalmente da **L. monocytogenes** e in misura minore da **Salmonella**... in particolare *S. Enteritidis* è rimasto l'agente causale più frequentemente segnalato per i focolai di origine alimentare...

KEY WORDS

Campylobacter, foodborne outbreaks, *Listeria*, monitoring, parasites, *Salmonella*, West Nile, zoonoses

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/), which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5 | CONCLUSIONI

5.1 | Impatto sulla salute, agenti causali e tendenze

Nel 2022, il numero di focolai epidemici a trasmissione alimentare segnalati nell'UE è stato superiore rispetto al 2021 e superiore al numero medio annuo nel periodo 2018-2021. Una delle principali evidenze è quella correlata all'aumento dell'impatto sulla salute dei focolai epidemici a trasmissione alimentare nel 2022, con l'aumento del numero di ricoveri ospedalieri e decessi. **Sono stati segnalati un totale di 64 decessi, uno dei valori più alti segnalati per l'UE negli ultimi 10 anni.**

Nel 2022, che è stato il **terzo anno della pandemia di COVID-19**, molti paesi avevano ancora misure in atto per controllare la diffusione del virus, anche se queste erano meno restrittive rispetto ai primi 2 anni della pandemia. Questi **cambiamenti potrebbero aver favorito un ritorno agli stili di vita e ai comportamenti sociali e individuali degli anni precedenti alla pandemia**, per quanto riguarda le abitudini di consumo alimentare, i viaggi, ecc., con possibili conseguenze sull'esposizione umana ad agenti zoonotici, inclusi i patogeni trasmessi dagli alimenti.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs License](#), which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442



SCIENTIFIC REPORT

2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5 | CONCLUSIONI

5.1 | Impatto sulla salute, agenti causali e tendenze

Come osservato negli anni precedenti, i **batteri sono responsabili del numero più elevato di focolai epidemici a trasmissione alimentare, ricoveri ospedalieri e decessi.** In generale, il trend relativo agli agenti causali implicati nei focolai epidemici a trasmissione alimentare nel 2022 è stato simile agli anni precedenti. La **Salmonella** ha avuto di gran lunga il maggiore impatto diretto sulla salute, in termini di **numero di focolai epidemici e ricoveri ospedalieri.**

Il norovirus è stato l'agente causale con il più alto impatto in termini di numero di casi umani, evidenza osservata anche negli anni passati (2012, 2015, 2016, 2019), strettamente correlata all'epidemiologia specifica di questo agente virale, che è di natura epidemica e può causare focolai molto estesi in tutta la comunità.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.

© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

L'EFSA spiega le **malattie zoonotiche**

La Salmonella

1. Che cos'è la **Salmonella**?

- La *Salmonella* è un batterio che può provocare negli esseri umani una malattia chiamata salmonellosi. Ogni anno nell'Unione europea vengono riferiti oltre 90 000 casi di salmonellosi. L'EFSA ha stimato che l'aggravio economico complessivo causato dalla salmonellosi umana può arrivare sino a 3 miliardi di euro l'anno.
- La *Salmonella* si trova comunemente nell'intestino di uccelli e mammiferi sani.
- Il rischio d'infezione nell'uomo è associato al consumo di **alimenti contaminati**, per lo più uova e carne di maiale e, in misura minore, carne di pollame.
- Tra i sintomi abituali figurano febbre, diarrea e crampi addominali.

Il rischio d'infezione nell'uomo è associato al consumo di alimenti contaminati, per lo più uova e carne di maiale e, in misura minore, carne di pollame.

TM-04-14-536-IT-C



Si ringrazia per le foto: EFSA, Getty Images, iStockphoto, Shutterstock, Sciencephoto

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5 | CONCLUSIONI

5.1 | Impatto sulla salute, agenti causali e tendenze

Nel 2022, una scoperta critica emersa dall'analisi dei focolai epidemici a trasmissione alimentare riguarda l'elevato numero di **ricoveri ospedalieri e decessi causati da *L. monocytogenes*** nell'UE, **il più alto mai segnalato dall'EFSA** da quando ha iniziato a raccogliere le informazioni relative al trend delle zoonosi a trasmissione alimentare nel 2004. Questo aumento è motivo di preoccupazione poiché questo patogeno è associato a un alto tasso di ricoveri ospedalieri e decessi, insieme a **gravi conseguenze per la salute per i sottogruppi di popolazione più vulnerabili**. La setticemia e le condizioni cerebrali (ad esempio meningite, meningoencefalite) sono condizioni pericolose per la vita che si verificano principalmente negli anziani e negli individui immunodepressi, mentre la listeriosi nelle donne in gravidanza può portare ad aborto spontaneo, parto morto o morte fetale.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5 | CONCLUSIONI

5.1 | Impatto sulla salute, agenti causali e tendenze

Alcune delle ragioni alla base dell'aumento delle segnalazioni di focolai di listeriosi possono essere correlate a cambiamenti nel sistema di produzione alimentare, alla globalizzazione o all'aumento del consumo di alimenti pronti per il consumo. Un altro motivo di preoccupazione è che le segnalazioni di epidemie di listeriosi sono associate a un'ampia varietà di veicoli alimentari, coinvolgendo anche alcuni alimenti che non sono tradizionalmente considerati probabili veicoli di infezione, come ad esempio alimenti composti/multi-ingrediente, latticini e verdure, che si sono andati ad aggiungere agli alimenti solitamente associati ai focolai di listeriosi alimentare (carne e prodotti a base di carne, pesce e prodotti a base di pesce). È fondamentale continuare a sensibilizzare gli Operatori del Settore Alimentare sui rischi associati all'esposizione alimentare e sulle conseguenze negative per la salute di *L. monocytogenes*, al fine di adottare migliori misure di controllo e ridurre l'incidenza dei casi di listeriosi.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732



1. Che cos'è la *Listeria*?

- *Listeria* è una famiglia di batteri che comprende dieci specie. Una di queste, *Listeria monocytogenes*, causa la "listeriosi", una malattia che colpisce l'uomo e gli animali. Si tratta di una **malattia** spesso grave, anche se rara, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità.
- A differenza di molti altri batteri di origine alimentare, *Listeria* sopravvive in ambienti salini e a basse temperature (anche 2-4 °C).
- *Listeria* è presente nel terreno, nelle piante e nelle acque. Anche gli animali, tra cui bovini, ovini e caprini, possono essere portatori del batterio. La listeriosi si contrae in genere con l'ingestione di alimenti contaminati.
- Gli alimenti pronti al consumo come pesce affumicato, affettati e formaggi molli, sono spesso all'origine delle infezioni da *Listeria*, poiché la lunga durata di conservazione favorisce la proliferazione batterica. Si tratta di un fattore importante, perché questi alimenti sono di solito consumati senza ulteriore cottura.

Le persone più sensibili alle infezioni da *Listeria* sono gli anziani, le donne in gravidanza, i neonati e le persone con deficit del sistema immunitario.

- I sintomi della listeriosi umana variano: da lievi sintomi simil-influenzali, come nausea, vomito e diarrea, a infezioni più gravi, quali meningite e altre complicanze potenzialmente letali.

TM-02-13-461-IT-C

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

4.4 | Panoramica sui luoghi di esposizione associati a focolai epidemici a trasmissione alimentare

Nel 2022, **per la prima volta dall'inizio della raccolta dei dati, il numero di focolai epidemici a trasmissione alimentare associati a "ristoranti, pub, venditori ambulanti, cibo da asporto, mense o centri di ristorazione sul posto di lavoro/scuola/asili (incluse le strutture sanitarie e residenziali, gli ospedali o altre strutture di assistenza medica), ha superato quello relativo al contesto domestico.** Gli agenti causali segnalati più frequentemente sono stati ***Salmonella*** e ***L. monocytogenes***.

Dopo **due anni consecutivi di diminuzione** dell'incidenza di focolai epidemici a trasmissione alimentare verificatisi durante la **pandemia COVID-19**, l'esposizione ad alimenti contaminati in "ristoranti, pub, venditori ambulanti, cibo da asporto ecc." **è tornata ad aumentare nel 2022 e ha persino superato i livelli osservati negli anni precedenti** la pandemia, andando a costituire il **30,2% di tutti i focolai** epidemici a trasmissione alimentare.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.

© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

4.4 | Panoramica sui luoghi di esposizione associati a focolai epidemici a trasmissione alimentare

Le mense o centri di ristorazione sul posto di lavoro, scuole, ecc. (inclusi scuole e asili) e quelli delle strutture sanitarie e residenziali (inclusi gli ospedali o altre strutture di assistenza medica), sono stati segnalati come luogo di esposizione rispettivamente in 37 e 30 focolai epidemici a trasmissione alimentare nell'UE. "**Scuole e asili**" si sono classificati al **secondo posto nel 2022** dopo "ristoranti, bar, pub, hotel e altri servizi di ristorazione" per il **numero di casi umani coinvolti in focolai epidemici a trasmissione alimentare**.

Le **tossine batteriche** (tossine di *C. perfringens*, tossine di *S. aureus*, tossine di *B. cereus*) e norovirus (e altri calicivirus) sono stati anche i principali agenti causali di focolai epidemici a trasmissione alimentare segnalati in "strutture sanitarie e residenziali".

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442



SCIENTIFIC REPORT

2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

4.4 | Panoramica sui luoghi di esposizione associati a focolai epidemici a trasmissione

TABLE 59 Frequency distribution of strong-evidence foodborne outbreaks by place of exposure (setting), in reporting EU, MS, 2022.

Type of setting	Strong-evidence outbreaks								Outbreak reporting rate per 100,000	
	Outbreaks		Cases		Hospitalisations		Deaths		2022 ^a	2018–2021 ^{a,b}
	N	% of total	N	% of total	N	% of total	N	% of total		
Domestic setting	145	29.8	698	7.1	212	22.9	2	6.5	0.032	0.042
Restaurant, pub, street vendors, takeaway etc.										
Restaurant or Cafe or Pub or Bar or Hotel or Catering service	134	27.5	1764	17.9	134	14.5	0	0	0.030	0.026
Takeaway or fast-food outlet	8	1.6	111	1.1	6	0.65	0	0	0.002	0.001
Mobile retailer or market/street vendor	5	1.0	20	0.20	3	0.32	0	0	0.001	0.001
Canteen or catering at workplace, school etc.										
School or kindergarten	28	5.7	1544	15.7	14	1.5	0	0	0.006	0.007
Canteen or workplace catering	9	1.8	302	3.1	16	1.7	0	0	0.002	0.002
Multiple places of exposure										
Multiple places of exposure in one country	24	4.9	884	9.0	301	32.5	20	64.5	0.005	0.004
Multiple places of exposure in more than one country	9	1.8	148	1.5	50	5.4	0	0	0.002	0.001
Health care and residential facilities										
Residential institution (nursing home or prison or boarding school)	24	4.9	937	9.5	42	4.5	2	6.5	0.005	0.005
Hospital and medical care facility	6	1.2	327	3.3	18	1.9	4	12.9	0.001	0.002

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/), which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.

© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

4.5 | Fattori che favoriscono la diffusione di epidemie a trasmissione alimentare

Nel 2022 "**refrigerazione inadeguata**" e "**trattamento termico inadeguato**" hanno favorito la comparsa di ben 44 focolai epidemici a trasmissione alimentare causati da Salmonella, Clostridium perfringens, istamina e flavivirus.

Il **fattore principale** che ha favorito la diffusione di ben 41 focolai epidemici a trasmissione alimentare causati da norovirus (e altri calicivirus) e tossine di S. aureus è risultato essere la "**manipolazione degli alimenti da parte di personale infetto**".

Infine, "**trattamenti di potabilizzazione dell'acqua inefficaci**" e "**l'utilizzo di acqua potabile non trattata**" sono stati associati a 3 focolai epidemici causati da Norovirus (e altri calicivirus) ed E. coli non STEC.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442

SCIENTIFIC REPORT



2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5.2 | Prodotti alimentari e luoghi di esposizione

Nel 2022, la categoria alimentare "**alimenti composti**, **alimenti multi-ingrediente** e **altri alimenti**" è stata segnalata più frequentemente rispetto al 2021 ed è stata **responsabile del numero più elevato di focolai epidemici a trasmissione alimentare**.

All'interno di questa categoria alimentare, **il consumo di "alimenti composti" è stato segnalato come la causa del numero più elevato di casi umani e ricoveri ospedalieri nel 2022**. Poiché gli "alimenti composti" sono solitamente preparati con più ingredienti, potrebbe essere **difficile nelle indagini sui focolai identificare la fonte primaria di contaminazione**. Le **verdure pretagliate** e altri articoli alimenti appartenenti a questo gruppo alimentare sono stati responsabili di un **numero elevato di decessi in 2 focolai epidemici a trasmissione alimentare causati da *L. monocytogenes***.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

DOI: 10.2903/j.efsa.2023.8442



SCIENTIFIC REPORT

2022 Le zoonosi dell'Unione Europea secondo l'approccio «One Health»

5.2 | Prodotti alimentari e luoghi di esposizione

I focolai che si sono verificati sia in "mense o servizi di catering sul posto di lavoro, a scuole, ecc." che in "strutture sanitarie e residenziali" sono stati causati da tossine batteriche (principalmente "tossine di *Staphylococcus aureus* e di *Clostridium perfringens*") e da "norovirus". La contaminazione degli alimenti da parte di questi patogeni può verificarsi in diverse fasi della filiera di produzione alimentare, soprattutto se intervengono fattori che favoriscono la contaminazione degli alimenti, come temperature e tempi di conservazione non corretti.

Questi risultati hanno evidenziato l'importanza di aumentare la consapevolezza e la percezione dei rischi associati alla manipolazione e al consumo di alimenti multi-ingrediente, cercando al contempo di promuovere programmi di educazione alla sicurezza alimentare, come nella campagna "5 CHIAVI PER ALIMENTI PIU' SICURI" dell'OMS.

This is an open access article under the terms of the [Creative Commons Attribution-NoDerivs](#) License, which permits use and distribution in any medium, provided the original work is properly cited and no modifications or adaptations are made.
© 2023 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control. *EFSA Journal* published by Wiley-VCH GmbH on behalf of European Food Safety Authority.

EFSA Journal. 2023;21:e8442.
<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/1831-4732

CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIÙ SICURI



CHIAVE 1 ABITUATEVI ALLA PULIZIA

Informazioni basilari	Perché?
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lavatevi le mani prima di manipolare gli alimenti e rilavatevele spesso mentre lavorate in cucina ◆ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno ◆ Lavate e disinfettate tutte le superfici da lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti ◆ Tenete lontano gli insetti, i roditori, e gli altri animali dagli alimenti e dalla cucina 	<p>Sebbene la maggior parte dei microrganismi non causi malattie, i microrganismi pericolosi sono ampiamente presenti nel suolo, nell'acqua, negli animali e nelle persone. Questi microrganismi sono veicolati da mani, strofinacci ed utensili, specialmente i taglieri, ed un contatto, ancorché minimo, può trasferirli sul cibo e provocare malattie.</p>

Publicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2006 con il titolo *Five Keys to safer food manual* © World Health Organization 2006

CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIÙ SICURI



World Health
Organization
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY,
ZOOSES AND FOODBORNE DISEASES



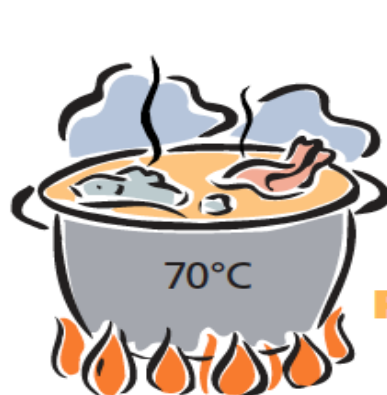
CHIAVE 2 SEPARATE GLI ALIMENTI CRUDI DA QUELLI COTTI



Informazioni basilari	Perché?
<ul style="list-style-type: none">◆ Tenete la carne, il pollame ed il pesce crudo separati dagli altri cibi◆ Usate attrezzature e utensili (come coltelli e taglieri) separati per manipolare prodotti crudi◆ Conservate gli alimenti in contenitori idonei per prevenire il contatto tra cibi crudi e cibi preparati	<p>Gli alimenti crudi, specialmente carne, pollame e pesce e i rispettivi liquidi di sgocciolamento, possono contenere microrganismi pericolosi, che potrebbero essere trasferiti su altri prodotti durante le fasi di preparazione o stoccaggio.</p>

Publicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2006 con il titolo *Five Keys to safer food manual* © World Health Organization 2006

CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIÙ SICURI



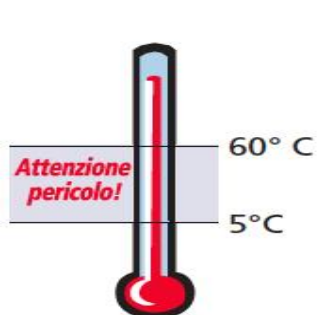
CHIAVE 3 FATE CUOCERE BENE GLI ALIMENTI

Informazioni basilari	Perché?
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Cuocete completamente gli alimenti, soprattutto la carne rossa, il pollame, le uova ed il pesce ◆ Portate ad ebollizione alimenti quali zuppe e stufati, per essere sicuri di raggiungere temperature superiori ai 70°C. Per carni rosse e pollame assicuratevi che il siero di cottura sia chiaro e non rosso o rosato. L'ideale sarebbe l'uso di un termometro idoneo ◆ I cibi cotti precedentemente devono essere riscaldati completamente prima del consumo 	<p>Una cottura adeguata può uccidere quasi tutti i microrganismi pericolosi. Studi hanno dimostrato che cuocere i cibi a temperature superiori ai 70°C aiuta a garantire che tali alimenti siano sicuri per il consumo. I cibi che richiedono particolare attenzione, sono carne trita, rolate, carni di grossa pezzatura e pollame intero.</p>

CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIÙ SICURI



World Health
Organization
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY,
ZOOSES AND FOODBORNE DISEASES



CHIAVE 4 TENETE GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

Informazioni basilari	Perché?
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Non lasciate i cibi cotti a temperatura ambiente per più di due ore ◆ Raffreddate velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili (preferibilmente al di sotto dei 5°C) ◆ Mantenete bollenti i cibi cotti (più di 60°C) prima di servirli ◆ Non conservate troppo a lungo gli alimenti, anche se in frigorifero ◆ Non scongelate i prodotti a temperatura ambiente 	<p>I microrganismi possono moltiplicarsi molto velocemente negli alimenti stoccati a temperatura ambiente. Mantenendo una temperatura inferiore ai 5°C o superiore ai 60°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o fermata. Alcuni microrganismi patogeni, tuttavia, possono ancora crescere a temperature inferiori ai 5°C.</p>

Publicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2006 con il titolo *Five Keys to safer food manual* © World Health Organization 2006

CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIÙ SICURI



CHIAVE 5 UTILIZZATE SOLO ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

Informazioni basilari	Perché?
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Usate acqua sicura o trattatela per renderla tale ◆ Scegliete cibi freschi e sani ◆ Preferite alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato ◆ Lavate frutta e ortaggi, specialmente se da consumare crudi ◆ Non utilizzate alimenti la cui data di scadenza è superata 	<p>Le materie prime, inclusi l'acqua e il ghiaccio, potrebbero essere contaminati da microrganismi o da sostanze chimiche pericolosi. Inoltre in alimenti alterati o ammuffiti potrebbero formarsi sostanze chimiche ad azione tossica. La cura nella selezione delle materie prime e semplici accorgimenti quali il lavaggio e la sbucciatura, possono ridurre il rischio.</p>

RIFERIMENTI SITO/BIBLIOGRAFICI

1. EFSA: “THE EUROPEAN UNION ONE HEALTH 2022 ZOOSES REPORT” <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8442>
2. EFSA: «SCHEDE INFORMATIVE SALMONELLA» https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/factsheetsalmonellait.pdf
3. EFSA: «SCHEDE INFORMATIVE LISTERIA» https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/factsheetlisteria2014it.pdf
4. OMS: “5 KEYS TO SAFER FOOD MANUAL” <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>
5. OMS: POSTER “5 CHIAVI PER ALIMENTI PIÙ SICURI”
https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/five-keys-to-safer-food-poster/5keys-italian.pdf?sfvrsn=20720ed_2
6. MINISTERO DELLA SALUTE: video divulgativo “I CINQUE PUNTI CHIAVE DELL’OMS PER ALIMENTI PIÙ SICURI”;
https://www.pnrr.salute.gov.it/portale/news/p3_2_7_0_1.jsp?lingua=italiano&menu=multimedia&p=video&id=1476

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO FORMATIVO

DOTT. PIETRO DI PINTO - DIRIGENTE MEDICO VETERINARIO - SIAV B AREA METROPOLITANA

*IL DIRETTORE f.f. DEL SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAV B AREA METROPOLITANA -* **DOTT. FRANCESCO TRIMIGLIOZZI**