

Le malattie trasmesse dagli alimenti



*Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali,
oppure fanno ingrassare (George Bernard Shaw)*

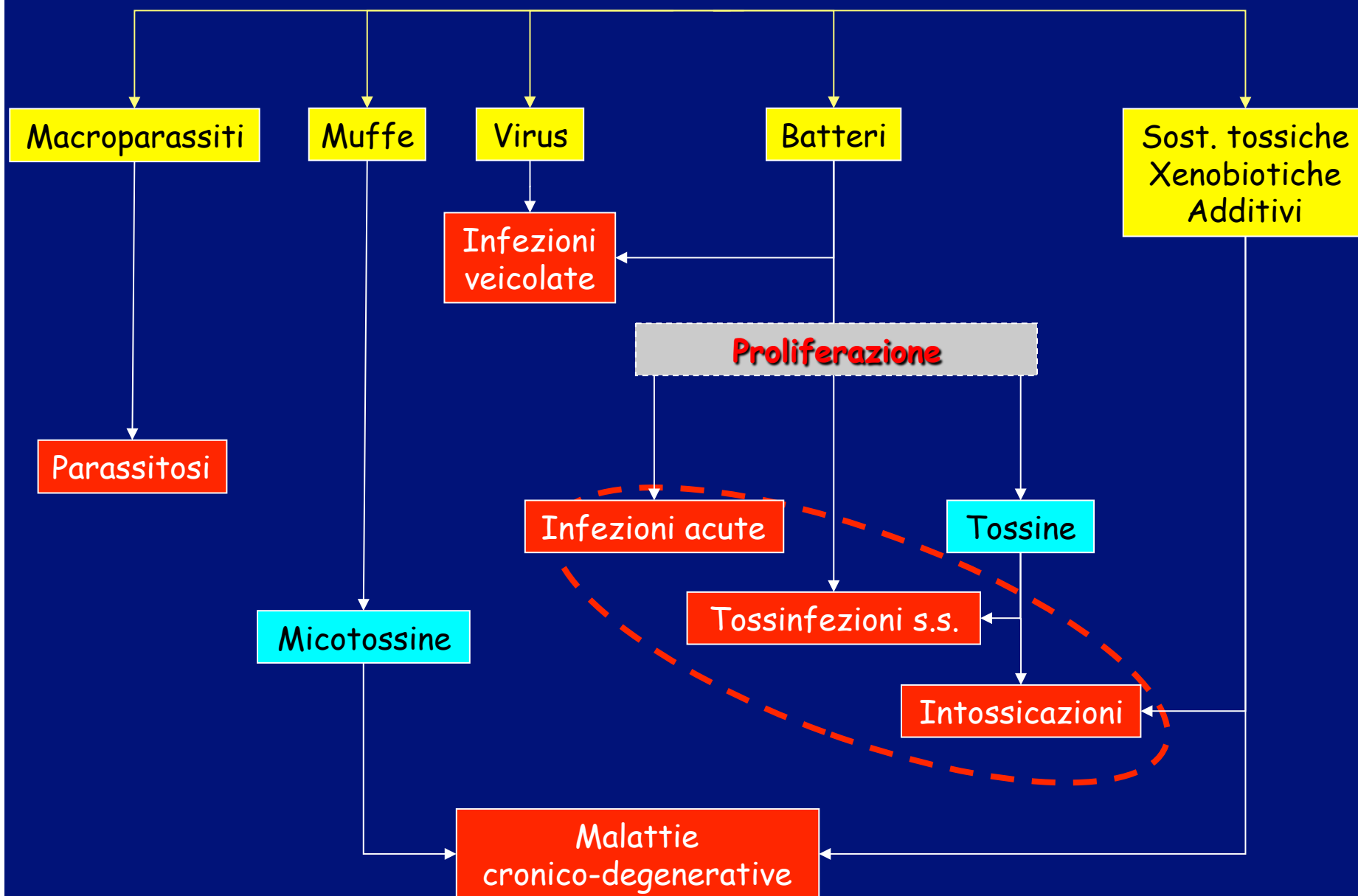
Le malattie trasmesse dagli alimenti



*Si hanno in seguito
all'ingestione di alimenti
contaminati da:*

- ✓ *Sostanze chimiche tossiche*
- ✓ *Microrganismi (batteri, virus, funghi, protozoi) patogeni*
- ✓ *Metaboliti tossici dei microrganismi (tossine)*

Contaminazione degli alimenti



I microrganismi negli alimenti

Contaminazione

Salmonella typhi,
Vibrio cholerae,
Virus dell'epatite A
Rotavirus
Enterovirus
Ecc.



Conservazione

Fattori
favorenti la
proliferazione

proliferazione

INFEZIONI VEICOLATE

*Alimento come veicolo di
microrganismi patogeni:
no proliferazione*

Batteri saprofiti

DETERIORAMENTO

Alterazione carat. organolettici
Fermentazione
Prodotti metabolismo batt.

Salmonella spp.
C. perfringens
C. botulinum
S. aureus
B. cereus

TOSSINFEZIONI

*Alimento elemento
indispensabile: proliferazione e
produzione di tossina*

INFEZIONI VEICOLATE DA ALIMENTI

- Sono causate da microrganismi patogeni (virus o batteri) che utilizzano l'alimento come veicolo. Questi, raggiungono l'intestino, lo colonizzano e possono causare sia gastroenteriti che infezioni sistemiche, raggiungendo altri organi.
- In questo caso gli alimenti costituiscono **veicoli efficienti ma non indispensabili** per la trasmissione delle infezioni che possono diffondersi anche con altre modalità.
- Microrganismi ad **alto potere patogeno** per cui è sufficiente una carica infettante modesta e, pertanto, **non è richiesta la loro moltiplicazione** nell'alimento prima dell'ingestione.

INFEZIONI VEICOLATE DA ALIMENTI

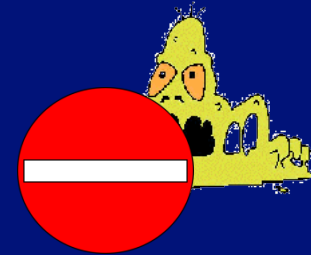
Caratteri comuni

- possono trasmettersi anche per contagio diretto o tramite altri veicoli (acqua, oggetti personali, stoviglie, ecc.);
- Non è richiesta la moltiplicazione dei microrganismi negli alimenti prima della ingestione;
- infezioni che sviluppano anche una carica infettante relativamente modesta (mmicrorganismi ad alto potere patogeno) ed hanno spesso un lungo periodo di incubazione;
- Infezioni del circuito oro-fecale.

INFEZIONI VEICOLATE DA ALIMENTI

Prevenzione:

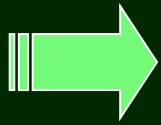
-EVITARE LA CONTAMINAZIONE



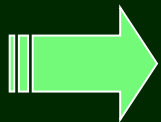
- RISANAMENTO



TOSSINFEZIONI



Sono sostenute da **batteri** a **basso potere patogeno** o **tossinogeni** che manifestano la loro azione patogena solo se riescono a **moltiplicarsi abbondantemente** prima dell'ingestione dell'alimento in modo da raggiungere "cariche infettanti" o a produrre quantità di tossina sufficienti a superare le difese dell'uomo.



In questo caso l'alimento rappresenta il **substrato indispensabile** per la loro attiva moltiplicazione

TOSSINFEZIONI

Infezioni acute

intossicazioni

Tossinfezioni in
sensu strictu

TOSSINFEZIONI

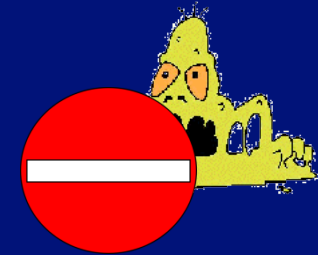
Caratteri comuni

- Cibi consumati dopo conservazione (tempo)
- Spesso associate al consumo di cibo fuori casa
- Incubazione breve
- Sintomatologia gastroenterica (ecc. Botulismo)
- Caratteri epidemici
- Decorso breve e benigno (ecc. Botulismo)
- Assenza di alterazioni organolettiche dell' alimento (ecc. Botulismo)

TOSSINFEZIONI

PREVENZIONE

⇒ **PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE**



⇒ **ELIMINARE I BATTERI PATOGENI
(RISANAMENTO)**



⇒ **IMPEDIRE LA PROLIFERAZIONE**



(controllo dei fattori che condizionano la crescita microbica)

INFEZIONI ACUTE

Sopravvengono in seguito al consumo di alimenti contenenti un' alta carica di microrganismi vivi che, una volta ingeriti insieme all' alimento arrecano danno alla mucosa intestinale (Es. salmonellosi)

INTOSSICAZIONI

Sono manifestazioni patologiche che si determinano in seguito al consumo di alimenti contenenti tossine prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati sull' alimento precedentemente al suo consumo.

Perché si manifesti l' intossicazione non obbligatoriamente al momento del consumo ci deve essere il microrganismo, bensì è indispensabile la presenza della sua tossina (Intossicazione botulinica o botulismo, intossicazione stafilococcica).