

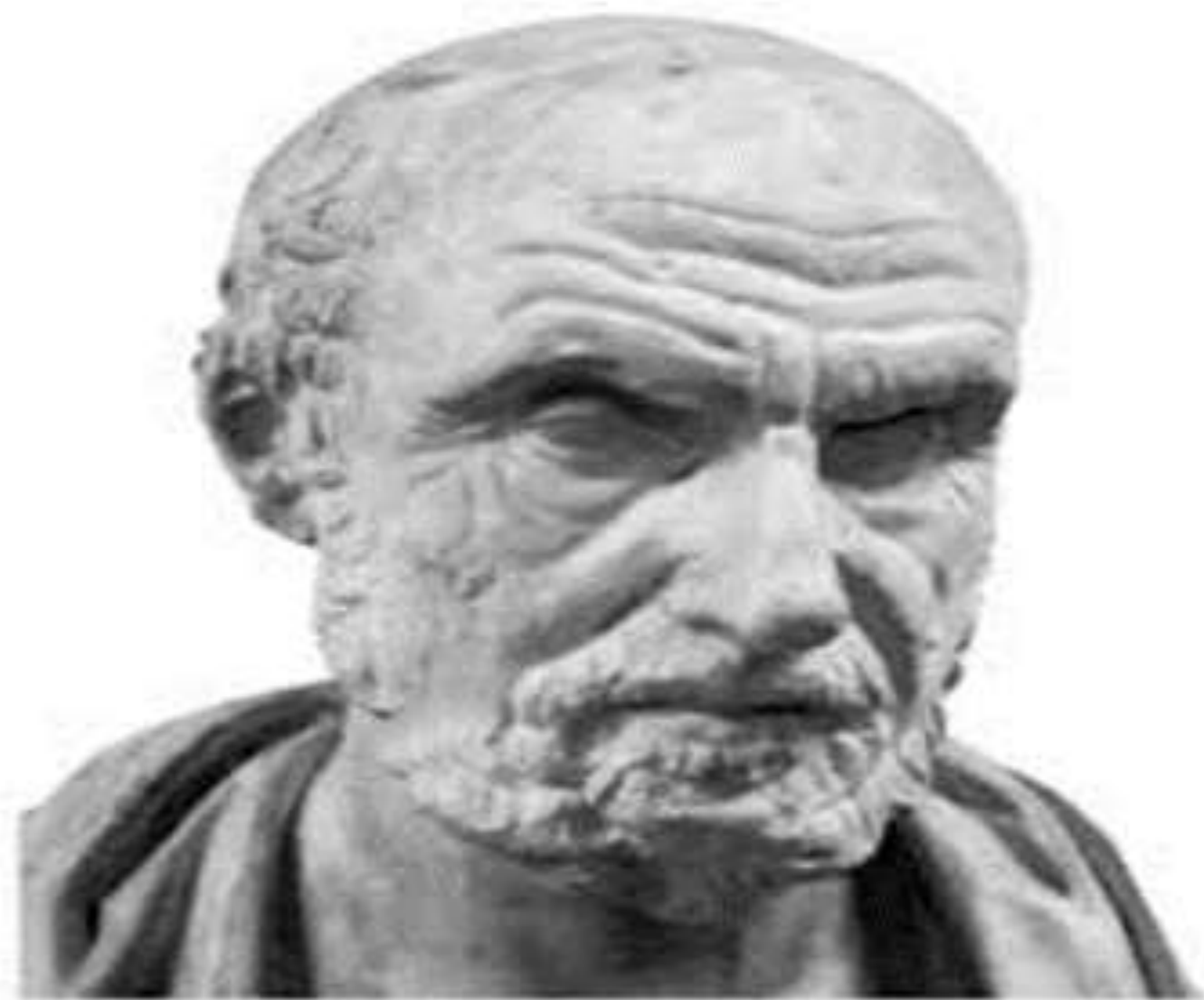
CONVEGNO FONDI (LT) -18 APRILE 2026

PREVENZIONE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

Dr. Salvatore NICOLETTI

Medico Chirurgo – Ponza (LT)

IPPOCRATE MEDICO :FA CHE IL CIBO SIA LA
TUA MEDICINA E CHE LA MEDICINA SIA IL TUO
CIBO.



CONCETTO DI 'UNA SALUTE'



APPROCCIO ONE HEALTH

- GARANTIRE BENESSERE GLOBALE ATTRAVERSO TRE PILASTRI.
- SALUTE UMANA.
- SALUTE ANIMALE.
- AMBIENTE.
- SOSTENIBILITA' SI PUNTA A OTTIMIZZARE LA SALUTE IN MODO SOSTENIBILE, RICONOSCENDO CHE LA DISTRUZIONE DEGLI HABITAT E LE ATTIVITA' ANTROPICHE AUMENTANO IL RISCHIO DI PATOGENI .LA PREVENZIONE VA APPLICATA SU PIU' FRONTI CONTEMPORANEAMENTE. CON L APPROCCIO OLISTICO SI SUPERANO I CONFINI DISCIPLINARI TRA MEDICINA UMANA , VETERINARIA ED ECOLOGICA. UN SALUTE. E' UN APPROCCIO INTEGRATO E MULTIDISCIPLINARE.
- CAMBIAMENTI CLIMATICI. CLIMATE CHANGE. TROPICALIZZAZION CLIMA AUMENTO SPECIE ALIENE, GELATINE TRASPARENTI ES. MEDUSE NOCI DI MARE. POSSONO FORMARE SCIAMI ESTESI BLOOM. EUTROFIZZAZIONE ALGALE.
- RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI.
- BIOTOSSINE ALGALI

**MICROPLASTICHE E NANOPLASTICHE
PLASTISFERA. BIOFILM. RESISTENZA AGLI
ANTIBIOTICI. ISOLE BATTERICHE.**



LE MICROPLASTICHE NELLA CATENA ALIMENTARE.





INQUINAMENTO.

ADOTTARE UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE BASATO SULLE TRE R.

RIDURRE.

RIUTILIZZARE.

RICICLARE.

PARACELSO. SOLA DOSIS FACIT VENENUM.



MALATTIA DI MINAMATA.



MALATTIA DI MINAMATA GIAPPONE.

AVVELENAMENTO CRONICO DA METILMERCURIO CHE HA CONTAMINATO I PESCI.
ENTRA NELLA CATENA ALIMENTARE.

DANNI NEUROLOGICI . PASSA NELLA PLACENTA MALFORMAZIONI FETALI.

SINTOMI: PARESTESIE DIFFICOLTA NELL' ARTICOLARE LA PAROLA ATASSIA PARALISI.

OGGI CONSUMO CRONICO DI PESCE E FRUTTI DI MARE CONTAMINATI. SPECIE DI
GROSSA TAGLIA. TONNO. SPADA.

NON PUO' ESSERE ELIMINATO TRAMITE COTTURA O PULIZIA.

MERCURIO

VULCANO

STABILIMENTO DI
CARBONE

MINIERA

Il Focus del giorno

SQUALO

TONNO

SALMONE

KRILL

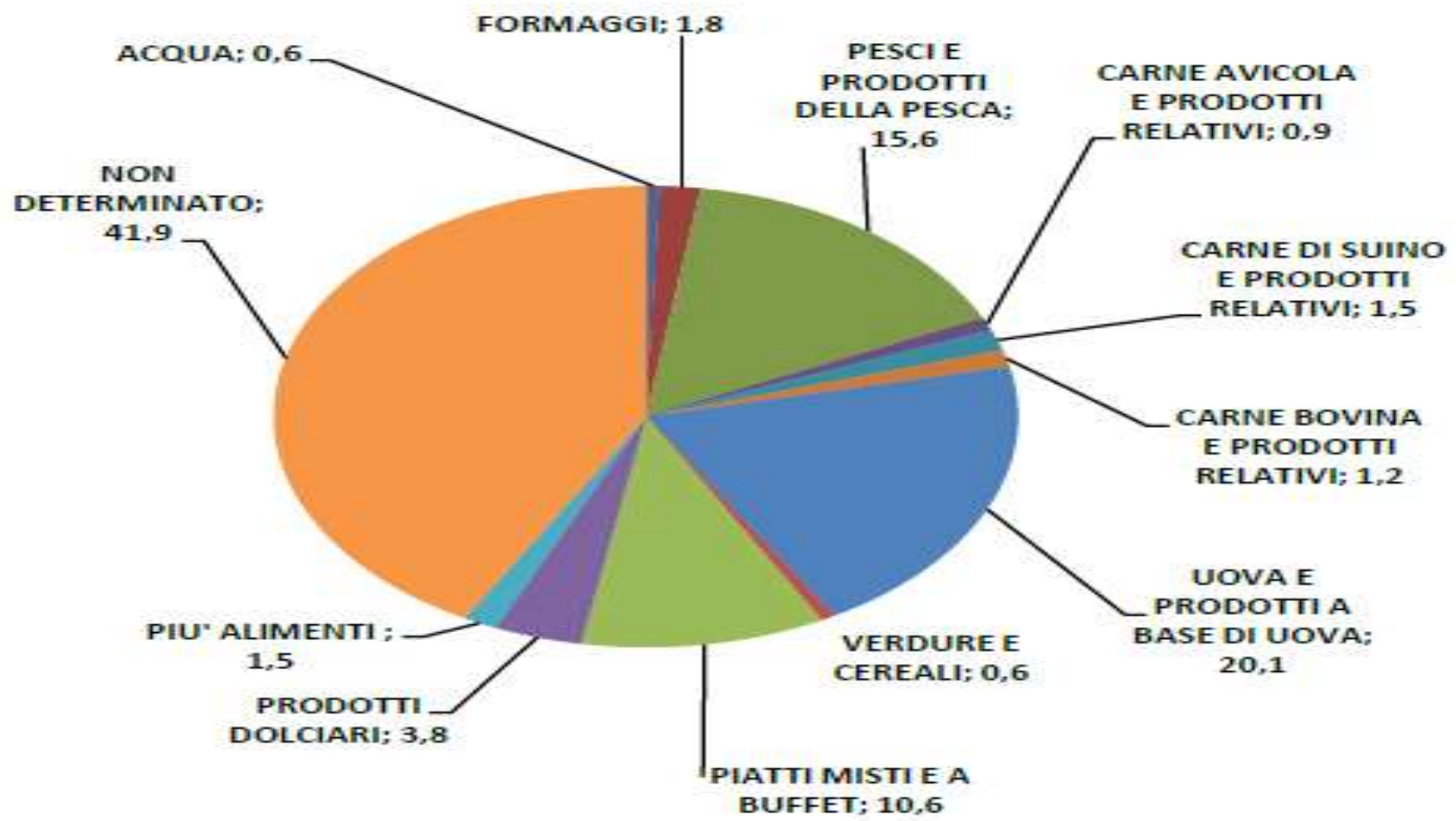


**NON MANGIARE SEMPRE LO STESSO TIPO DI PESCE.
PUNTANDO SU QUELLO AZZURRO E LIMITANDO I
GRANDI PREDATORI. SELEZIONARE IL TIPO DI PESCE. O
CONSUMARE PESCI DI ALLEVAMENTO.**



CENNI DI EPIDEMIOLOGIA

- OGNI ANNO UNA PERSONA SU 10 NEL MONDO SI AMMALA PER CIBO CONTAMINATO. CON 420.000 DECESSI SPECIE NEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO E TRA I BAMBINI SOTTO I CINQUE ANNI. I PATOGENI PRINCIPALI INCLUDONO SALMONELLA E CAMPYLOBACTER CAUSATI DA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE. LA SORVEGLIANZA GLOBALE E' ESSENZIALE PER MONITORARE I 250 TIPI DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.



GRANSEOLA O GRANCHIO FELLONE.



PESCE AZZURRO SUPER FOOD. NON PESCE POVERO. MA FUNCTIONAL FOODS.



BENEFICI ALIMENTARI ALLEATI DELLA SALUTE. PROFILO NUTRIZIONALE INTERESSANTE.

L'ASPIRINA CON LE PINNE : IL PESCE AZZURRO. ENTRA NELLA PIRAMIDE ALIMENTARE DELLA DIETA MEDITERRANEA. CONTIENE OMEGA3. ACIDI GRASSI POLINSATURI .MIGLIORANO LA SALUTE CARDIOVASCOLARE. RIDUCONO I TRIGLICERIDI, ATTIVITA' ANTINFIAMMATORIA, ANTITROMBOTICA.

FABBISOGNO RACCOMANDATO 150gr DUE VOLTE A SETTIMANA.

MANGIARLI TRE VOLTE A SETTIMANA.

I MITILI RICCHI DI FERRO ZINCO IODIO B12. SELENIO STMOLA IL SISTEMA IMMUNITARIO IPOCALORICI. PROPRIETA' ANTIOSSIDANTI GRAZIE AL SELENIO E VIT.C.

CALCIO E FOSFORO PER LA SALUTE DELLE OSSA.

CONTENGONO GLUCOSAMINA BUONA PER I DOLORI REUMATICI.

CONSUMO MODERATO IN CASO DI IPERTENSIONE. IPERCOLESTEROLEMIA.

PROCESSO DI CARBONATAZIONE. CATTURANO CO2 NEI LORO GUSCI DI CARBONATO DI CALCIO. RAPPRESENTANO DEI POLMONI BLU.

TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

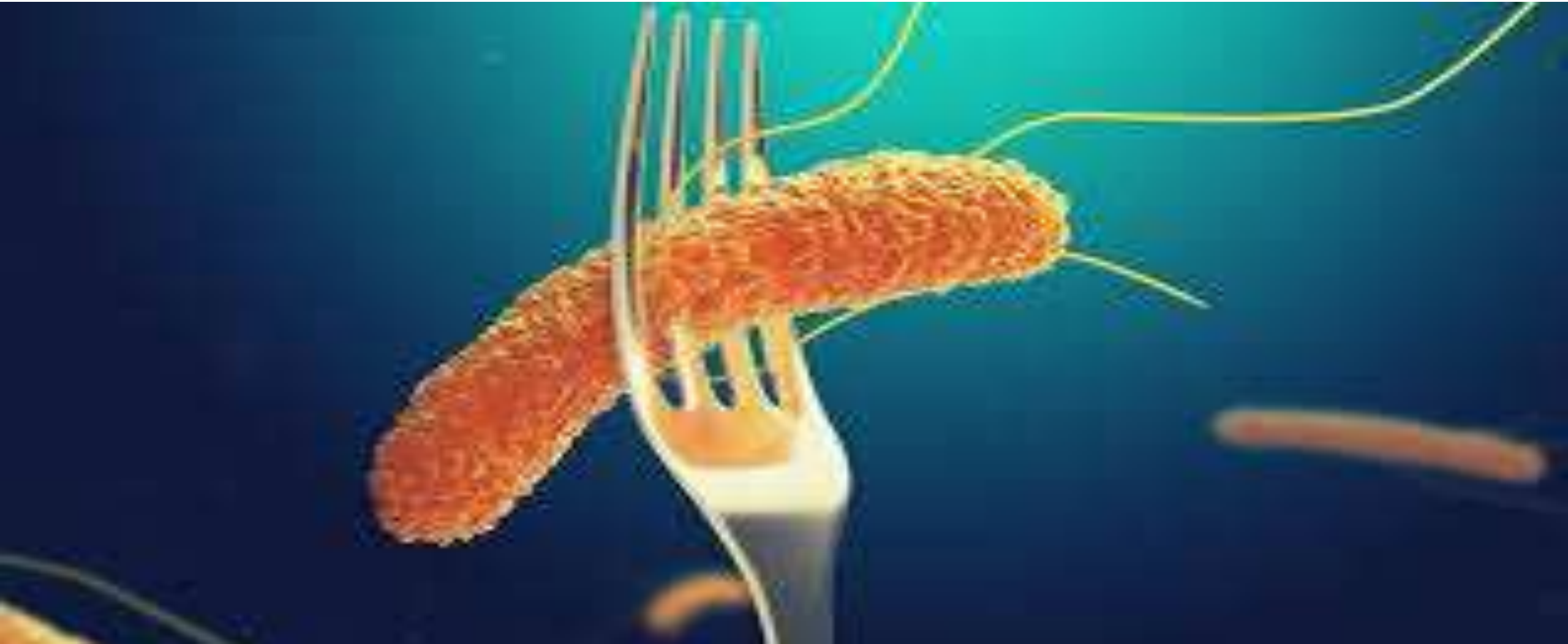
TOSSINFEZIONI ALIMENTARI MALATTIE PROVOCATE DALL'INGESTIONE DI ALIMENTI CONTAMINATI DA BATTERI VIRUS O DALLE LORO TOSSINE. SPESSO CAUSATA DA MANIPOLAZIONE O CONSERVAZIONE INADEGUATA. ZONOSI. MALATTIE

TRAMISSIBILI DAGLI ANIMALI ALL'UOMO. LA PATERNITA' DEL TERMINE SI ATTRIBUISCE AL PATOLOGO TEDESCO RUDOLF WIRCHOW. TRASMISSIONE ATTRAVERSO IL FENOMENO DELLO SPILLOVER.

IL 40% DELLE EPIDEMIE DI ORIGINE ALIMENTARE NELLA UE E' INNESCATO DA CATTIVE PRATICHE IGIENICHE IN CUCINA.

IL 40% DEI CASI VENGONO CLASSIFICATI COME AGENTI SCONOSCIUTI.

**INFORCHETTIAMO I BATTERI. NON PER
MANGIARLI MA PER ELIMINARLI. FARM TO
FORK STRATEGY.**



PATOGENI EMERGENTI

- CAMPYLOBACTER JEJUNI.
- LISTERIA MONOCYTOGENES.
- E. COLI VEROCITOTOSSICO. SINDROME EMOLICO-UREMICA DI GASSER.
- CRONOBACTER SAKAZAKI ALIMENTI IN POLVERE NEI NEONATI.
- BACILLUS CEREUS. SINDROME DEL RISO FRITTO. ES. RISO ALLA CANTONESE.
- NOROVIRUS.
- PRIONI MALATTIA DI CREUTZFELD-JACOB. LUNGA INCUBAZIONE. CERVELLO. MIDOLLO.
- VIBRIO PARAHEMOLITICUS NELLE OSTRICHE.
- EPATITE E FRUTTI DI BOSCO.
- ANISAKIS. PESCE SCIABOLA.
- VIBRIO VULNIFICUS. BATTERIO MANGIACARNE FASCITE NECROTIZZANTE. Vibrio 30 tipi.
- ALOFILI.
- CLOSTRIDIUM PERFRIGENS ROASTBEEF O ARROSTI.
- STAFILOCOCCO AUREO DOLCI CREME.

FATTORI CHE HANNO INFLUENZATO LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI.

- SCAMBI COMMERCIALI, GLOBALIZZAZIONE DEI MERCATI.
- RISTORAZIONE COLLETTIVA.
- ALLEVAMENTI INTENSIVI.

- FLUSSI MIGRATORI.
- STREET FOOD.
- INCREMENTO CONSUMI CIBI A LUNGA CONSERVAZIONE.
- TURISMO. ES. LA DIARREA DEL VIAGGIATORE O VENDETTA DI
- MONTEZUMA DOVUTA ALL' E. COLI. TRAVELER'S DIARRHEA
- NAVI DA CROCIERA . INFEZIONI DA NORAVIRUS.

IL RISCHIO DEL CRUDO. L'HOMO TECHNOLOGICUS SFIDA L'HOMO SAPIENS.

Molti piatti fusion si basano su pesce crudo come il sushi brasiliano.

Il ceviche peruviano.

Tartare di tonno. di manzo di salmone. di gamberi.

Carpaccio di polpo.

Carpaccio di pesce spada al pepe verde.

Acciughe marinate.

Abbinamenti creativi.

SUSHI. SASHIMI. SAKU. TATAKI. NEL GLOBAL FOOD RINCORRE NEI CINQUE

CONTINENTI IL CONSUMO DELLA PIZZA.

IL POKE' CUCINA AVUAIANA.

Echinodermi ricci mangiare le uova.

DIARREA DEL VIAGGIATORE.LA VENDETTA DI MONTEZUMA.

traveler's diarrhea.





PREVENZIONE

diarrea del viaggiatore

- Bere acqua di bottiglie chiuse.
- Evitare di usare il ghiaccio.
- Lavare frutta e verdura. Sbucciare la frutta.
- Colpisce i turisti specie in aree tropicali o con scarse condizioni igieniche.

I CIBI CHE POSSONO TRASMETTERE TOSSINFEZIONI. GLI ALIMENTI RTE. READY TO EAT. I PIU' ASSOCIATI ALLA LISTERIOSI.

I cibi pericolosi

Frutti di mare crudi



Verdure non lavate bene e consumate crude



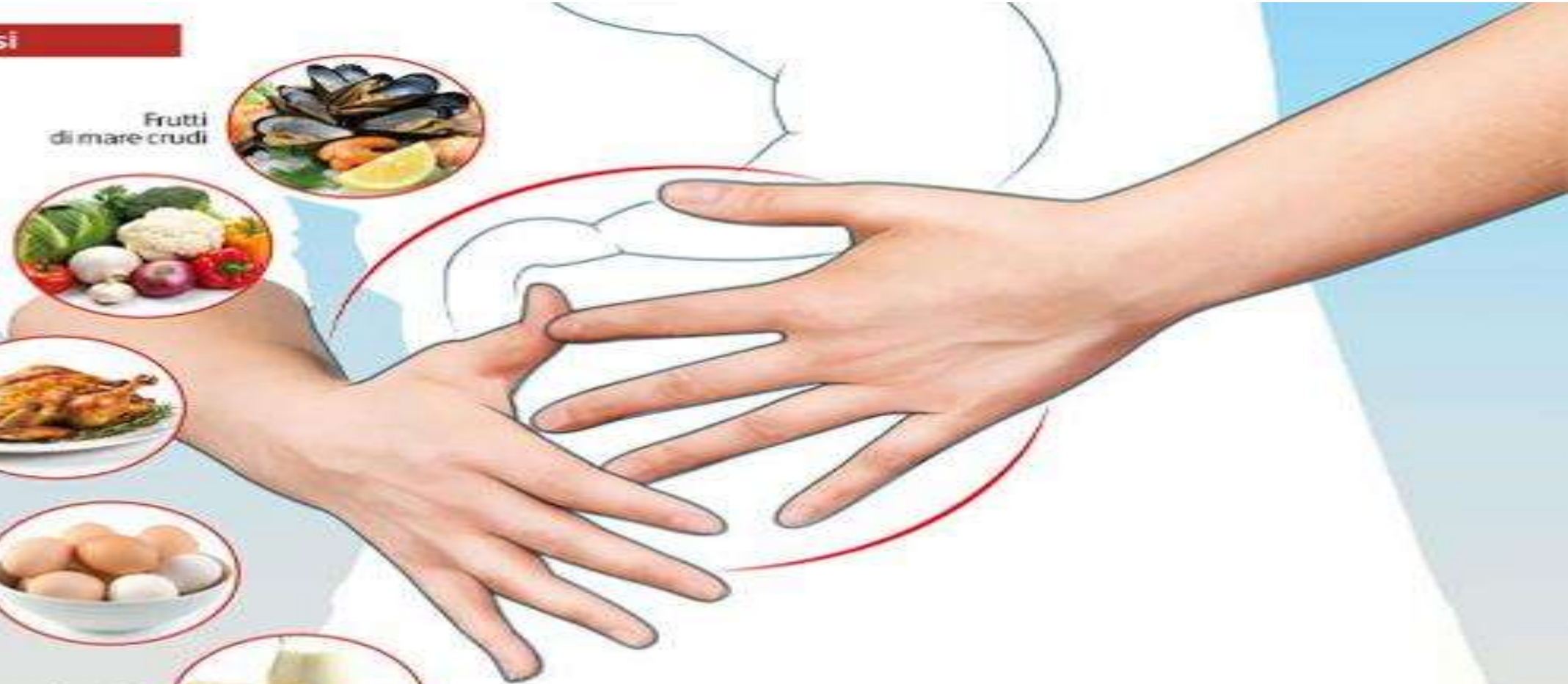
Pollame crudo o poco cotto



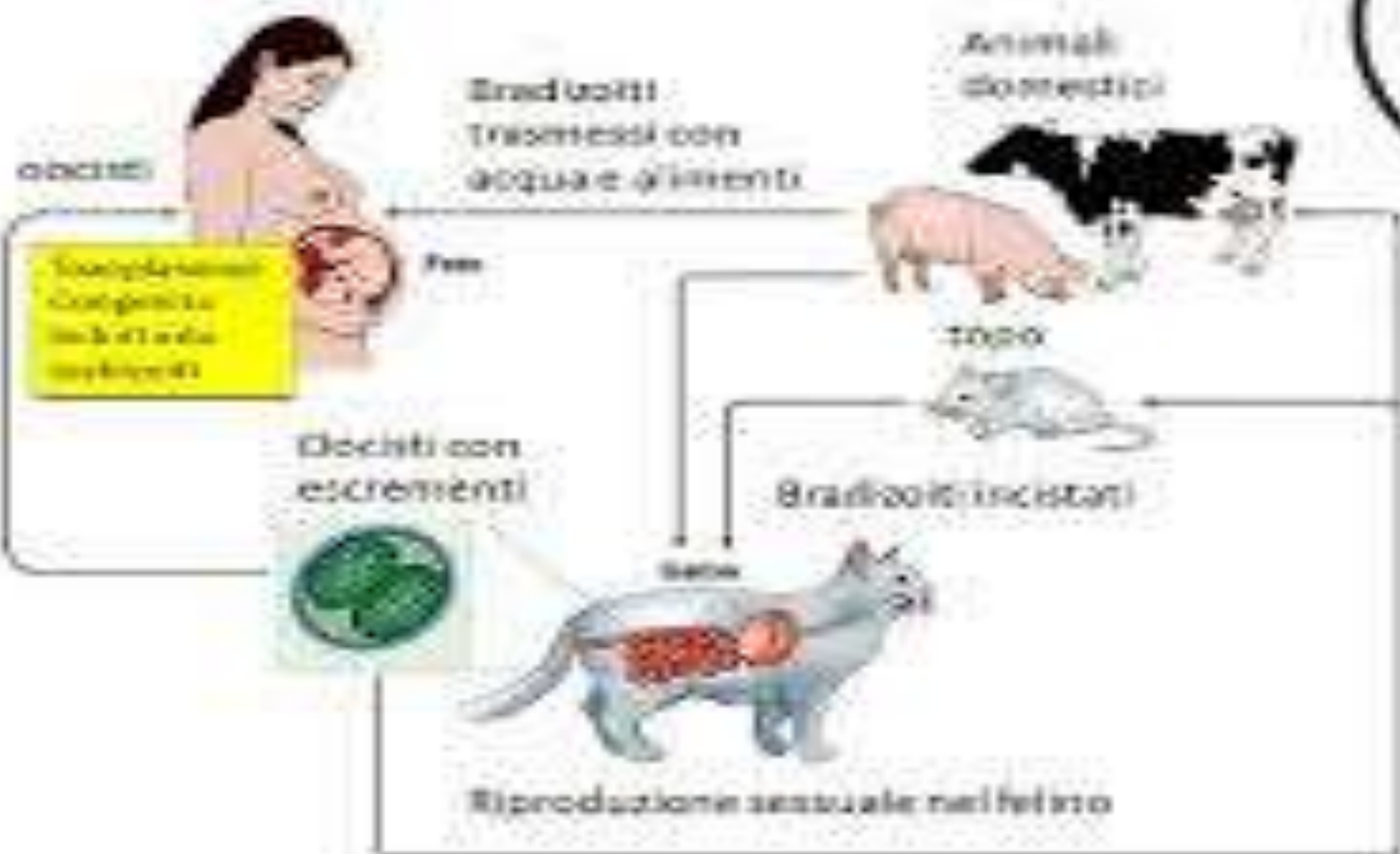
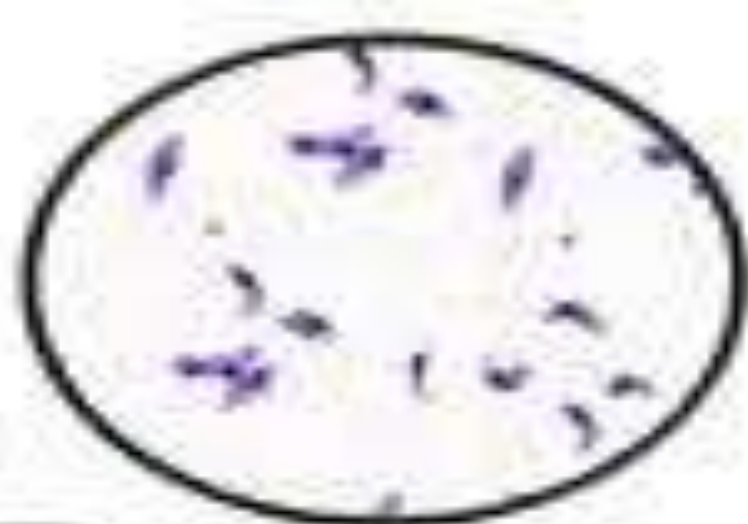
Uova



Latticini non pastorizzati



Toxoplasmosi



ALIMENTI CHE POSSONO TRASMETTERE LE TOSSINFEZIONI.FOODBORNE

- FRUTTI DI MARE. MOLLUSCHI BIVALVI, PESCI CRUDI O MARINATI POCO COTTI.
- CARNE POCO COTTA. ES HAMBURGER. Ma anche amburgher di salmone.
- UOVA CRUDE MAIONESE TIRAMISU' ES. SALMONELLOSI.
- LATTE CRUDO. FRUTTA E VERDURA NON LAVATE.
- CARNE DI BARRACUDA CIGUATOSSINA DA LA CIGUATERA.
- CONSEVE CASALINGHE FATTE IN CASA VERDURE FUNGHI POMODORI TONNO OLIVE SOTTO OLIO AMBIENTE ANAEROBICO E PH NON ACIDO FAVORISCONO CRESCITA BOTULINO.
- INSACCATI ARTIGIANALI FATTI IN CASA
- FRUTTI DI BOSCO NON LAVATI EPATITE A.
- CARNE DI MAIALE E DI CINGHIALE POCO COTTA. O STAGIONATA. FEGATO DI SUINO.EPATITE E.
- SUSHI, SASHIMI, TARTARE DI TONNO CRUDO. ANISAKIS, E LISTERIA. IL RISCHIO DEL CRUDO.
- CONTAMINAZIONE FECALE ACQUE COSTIERE. SALMONELLE E SHIGELLE. I MOLLUSCHI SONO
- PICCOLI RENI FILTRANO E CONCENTRANO TOSSINE E BATTERI. FILTRANO 40L. AL GIORNO..
- SPECIE ITTICHE A CARNE ROSSA SGOMBRI SARDINE ALICI SINDROME SGOMBROIDE. FOOD POISONING.

LE QUATTRO F. DEGLI AUTORI ANGLOSASSONI.

- FOODS. MOLLUSCHI, INSALATE, FRUTTI DI BOSCO,INSALATE,ORTAGGI CONCIMATI CON ACQUE NERE.
- FLY.
- FINGERS. TOUCH CONTAMINATION.
- FECES. ACQUE NERE.

IL LAVAGGIO DELLE MANI.



STAFILOCOCCO AUREO A. OGSTON.



TERRENO DI CHAPMAN. MSA.



SECONDS SAVE LIVES CLEAN YOUR HANDS I SECONDI SALVANO VITE LAVA LE TUE MANI.IL VACCINO FAI DA TE PIU' EFFICACE.

Puo' sembrare banale ma il lavaggio delle mani con acqua e sapone. importante deve essere accurato efficace. Le linee guida dicono almeno 40 secondi.

Usare gel con amuchina.

Se ci sono ferite utilizzare guanti di gomma che vanno cambiati quando si maneggiano diversi tipi di alimenti. O cambio pannoloni nei bambini.

Rischio infezioni da stafilococco aureo produce una tossina termostabile. FORUNCOLI. ASCESSI. NASO. CHEILITE ANGOLARE. STARNUTI. SI MANIFESTA 2-4 ORE DOPO IL PASTO. NON C E' FEBBRE. APIRESSIA INCUBAZIONE BREVE. DECORSO FAVOREVOLE. SI OSSERVANO SPECIE IN ESTATE.

Usare piccole spazzole per le unghia.

Aree a rischio sotto anelli e gioielli.

La flora puo' essere saprofitica e transitoria.

15 ottobre global handwashing day.



PREVENZIONE IN CUCINA.

POLPETTONI E AMBURGER MEGLIO NON AL SANGUE.

SOSTITUIRE I CANOVACCI.

CAMBIARE I GUANTI.

LAVARE LE SUPERFICI DI LAVORO CON CANDEGGINA.

CONTROLLARE LE DATE DI SCADENZA.

LE CARNI DEVONO ESSERE COTTE E NON LAVATE. SCHIZZI.

NIENTE MARATONE FUORI FRIGO. IL CIBO A T° AMBIENTE NON DOVREBBE RIMANERE PIU' DI DUE ORE.

EVITARE CONTAMINAZIONE CROCIATA TRA CIBI COTTI E CRUDI.

PREVENZIONE.

- PRIMARIA IGIENE CORRETTA. PERSONALE E DELLE SUPERFICI.
- EVITARE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA.
- COTTURA ADEGUATA RAGGIUNGENDO ALMENO I 70C.
- CATENA DEL FREDDO CONSERVARE I CIBI DEPERIBILI A -4C. COLD CHAIN.
- EVITARE CONTAMINAZIONE TRA CIBI CRUDI E COTTI.
- ABBATTIMENTO T. A -20C. PER 24 ORE.
- PREVENZIONE SECONDARIA. GESTIONE SINTOMI DELL' INFEZIONE. RINTRACCIARE L' ALIMENTO SOSPETTO. MONITORAGGIO DEI FOCOLAI. ISOLAMENTO DELL' ALIMENTO.
- CONTROLLO DEGLI ALLEVAMENTI.
- UNA MANO PULITA CONTIENE TRA 150.000 E 1.500.000 BATTERI. E 150 SPECIE DIFFERENTI. SPECIE SUI POLPASTRELLI E ULLE UNGHIA. UN PICCOLO ZOO. EVITARE LA TOUCH CONTAMINATION.

PREVENZIONE- TRE TIPI.

PREVENZIONE PRIMARIA. PRIMA CHE L'EVENTO AVVERSO SI VERIFICHICI: CONTROLLI. PROTOCOLLO HACCP. EDUCAZIONE CONSUMATORE. E LE 5 CHIAVI PER GLI ALIMENTI SICURI OMS.

PREVENZIONE SECONDARIA. CI SONO I SINTOMI. DIAGNOSI PRECOCE. CONTENIMENTO FOCOLAIO. ISOLAMENTO ALIMENTO. TEST DIAGNOSTICI. ES. COPROCOLTURA RITIRO DAL MERCATO. NOTIFICA.

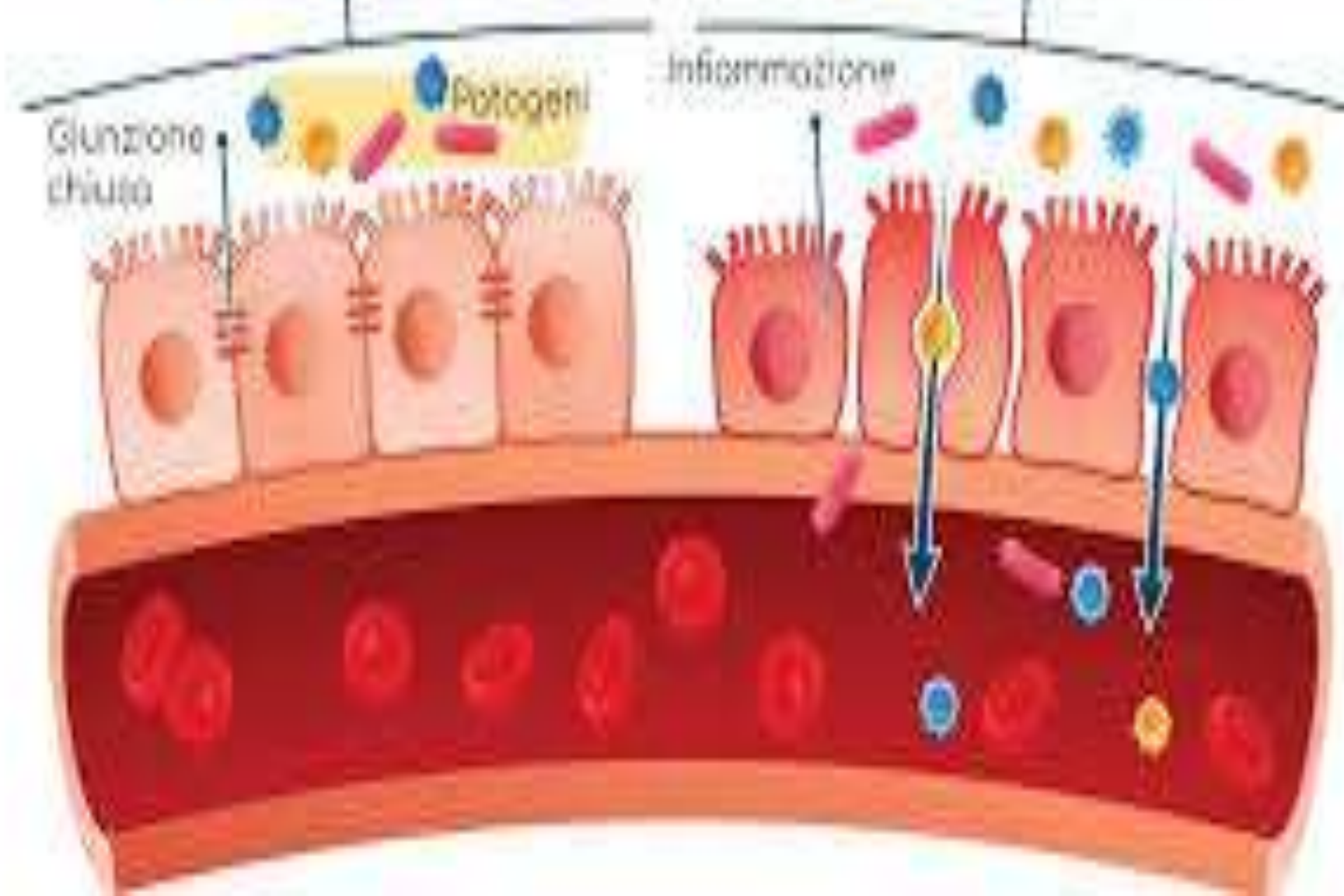
PREVENZIONE TERZIARIA. GESTIONE CASI CONCLAMATI. USO DI REIDRATAZIONE. ANTIBIOTICI. ANTITOSSINE. TERAPIA SINDROME DI GUILLAIN-BARRE'.

**GASTROENTERITE. DISSENTERIA. DA
DUS=CATTIVO ED ENTERON=INTESTINO.IPPOCRATE.**

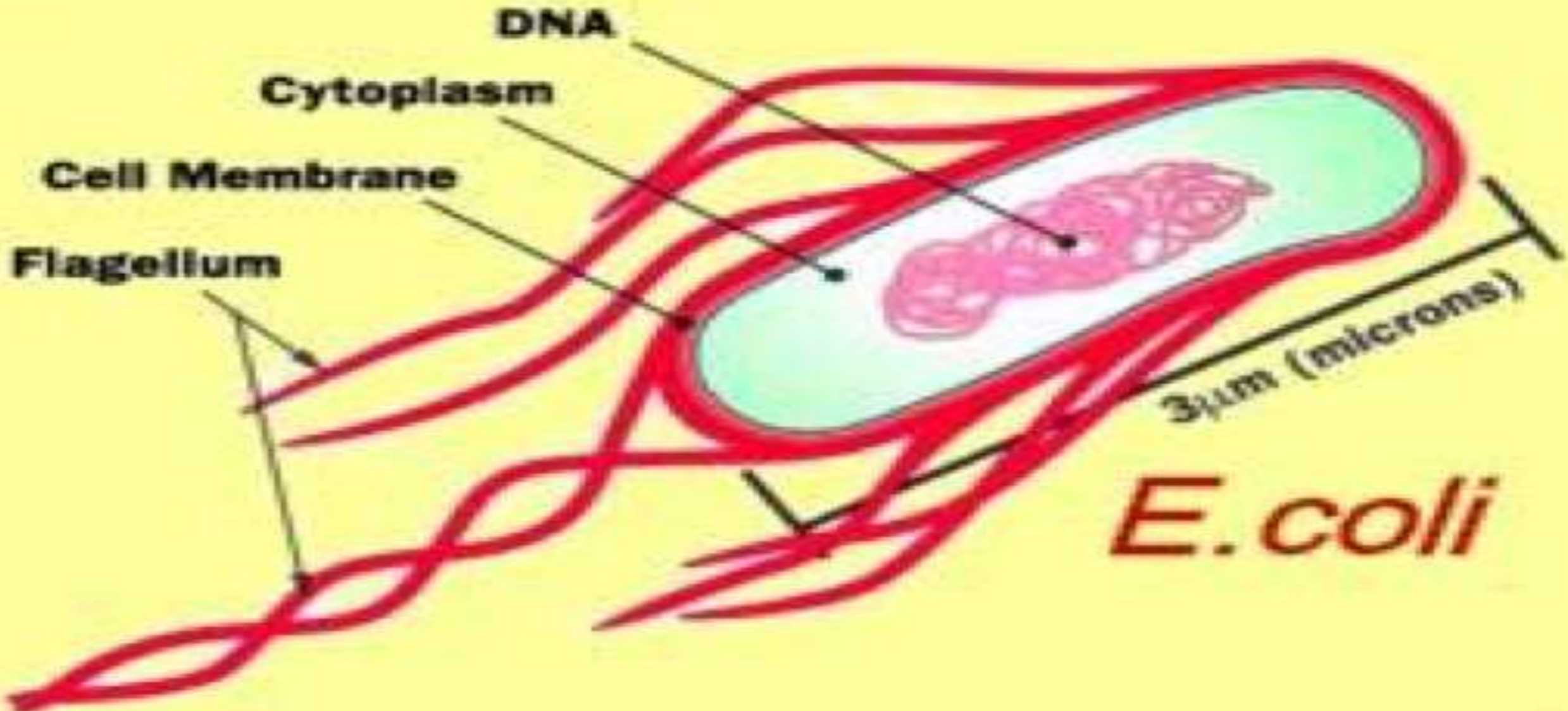


Intestino sano

Leaky Gut



ESCHERICHIA COLI 0157:H7



Proteggi il tuo bambino dalle Infezioni da STEC



Le infezioni da *Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC) sono rare ma possono causare malattie anche gravi nei bambini piccoli.

Si manifestano con diarrea (spesso con sangue), crampi addominali e vomito. Tu puoi far molto per prevenire l'infezione nei bambini!! Segui questi semplici passi per ridurre il rischio:

1 Lava sempre le mani con acqua calda e sapone dopo aver usato il bagno o cambiato pannolini. Controlla che anche i bambini piccoli si lavino le mani spesso e correttamente!

2 Cuoci bene tutti i cibi soprattutto quelli a base di carne bovina macinata (polpette, hamburger). Assicurati che il cuore del prodotto non rimanga rosato e sia ben cotto. Evita cotture al sangue

6 Quando cucini **separa carni crude e verdure crude** dagli altri alimenti pronti per il consumo

7 Lava taglieri, coltelli, utensili, piani di lavoro subito dopo aver maneggiato cibi crudi

3 Se acquisti **latte crudo** (non pastorizzato) ricordati di seguire le indicazioni d'uso e di farlo **bollire prima del consumo**



8 Se qualcuno in famiglia ha mal di pancia... è bene evitare che cucini. **Dopo ogni scarica usa guanti e candeggina domestica** per sanificare sanitari e altre superfici



9 Gite all'aperto e il contatto con gli animali sono sempre occasione di benessere e crescita. Ricordati però di **lavare bene le mani e cambiare le scarpe** dopo essere entrato in contatto con gli animali e il loro ambiente. Controlla che anche i bambini facciano lo stesso

4 Se acquisti **formaggi e latticini**, prediligi per il tuo bambino i prodotti a **base di latte pastorizzato** o trattato termicamente

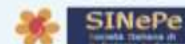


5 Segui le indicazioni in etichetta per la preparazione e consumo degli alimenti. **Lava frutta e verdura.** Non far consumare ai bambini l'impasto crudo di biscotti e torte prima della cottura

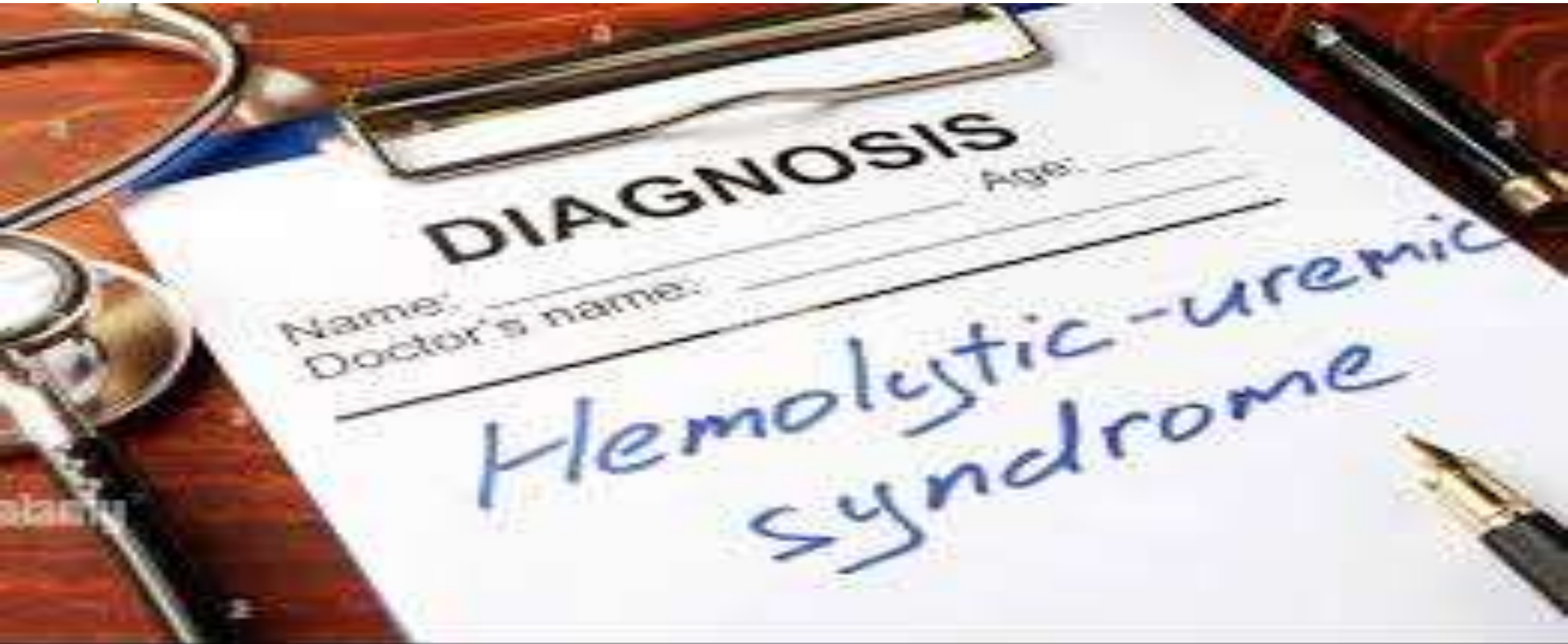
10 Piscine e piscinette a casa e al mare migliorano il benessere dei bambini se **l'acqua è sicura, pulita e sempre fresca**



Per maggiori informazioni rivolgiti al tuo pediatra



SINDROME DI GASSER. SEU.



E. COLI.

COMUNEMENTE NOTO COME CIMICE DELL' HAMBURGER. SI TRASMETTE TRAMITE CARNE CRUDA O POCO COTTA, E PRODOTTI LATTEO-CASEARI. FREQUENTE NEI BAMBINI.

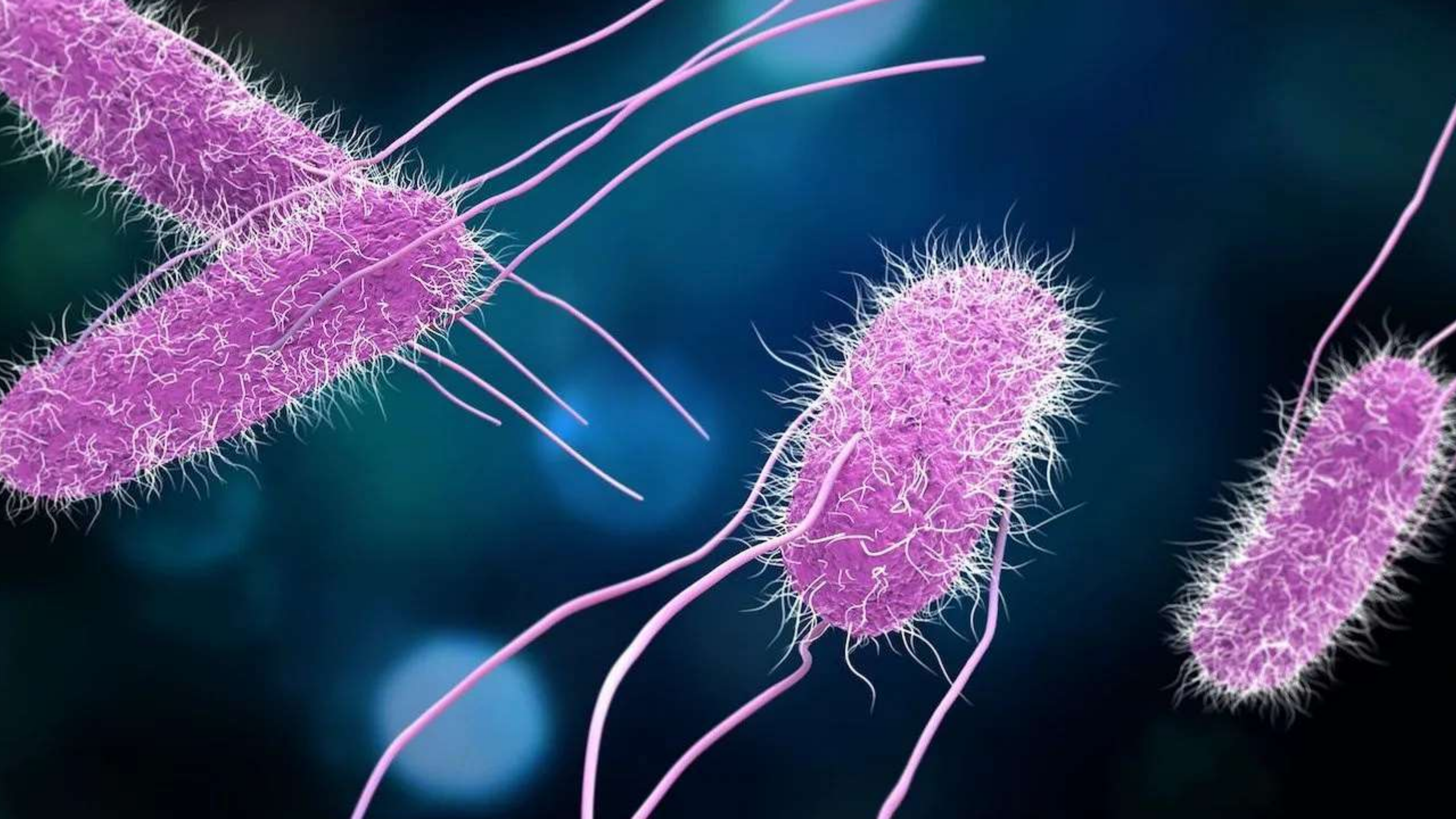
CEPPO ALTAMENTE PATOGENO ENTERO EMORRAGICO CAUSA GRAVI INFEZIONI ALIMENTARI.

PRODUCE VEROTOSSINE. SINDROME DI GASSER.

GASTROENTERITI CON FECI MUCOSE GIALLO-VERDASTRI O BIANCO LATTESCENTI CON ODORE SPERMATICO.

E.COLI 0104:H4 CEPPO VIRULENTO 2011 EPIDEMIA FRANCIA E GERMANIA PER CONSUMO GERMOGLI DA SEMI DI Fieno GRECO. 800

CASI DI SEU.



SALMONELLOSI.

Distinte in maggiori s.typhi e paratyphi. Serbatoio uomo.

Minori. S.typhimurium e s. enteritidis. Serbatoio animali. ANCHE TARTARUGA ACQUA DOLCE.

2400 tipi. MANIFESTAZIONI EXTRAINTESTINALI. MENINGITI. OSTEOMIELITI BAMBINI CON FALCEMIA.

Nel mondo si stima che il 50% delle epidemie di salmonellosi e' dovuto ad uova contaminate. IN CUCINA NON ROMPERE LE UOVA SUL BORDO DELLA CIOTOLA MA SU UN CONTENITORE SEPARATO. E LAVARE LE MANI. MAIONESE ZABAIONE CASALINGO, INSALATA RUSSA. PANE TOSTATO FRANCESE NON ABBASTANZA COTTO.

Il nome non deriva dal salmone marino ma dal veterinario americano d. salmon.

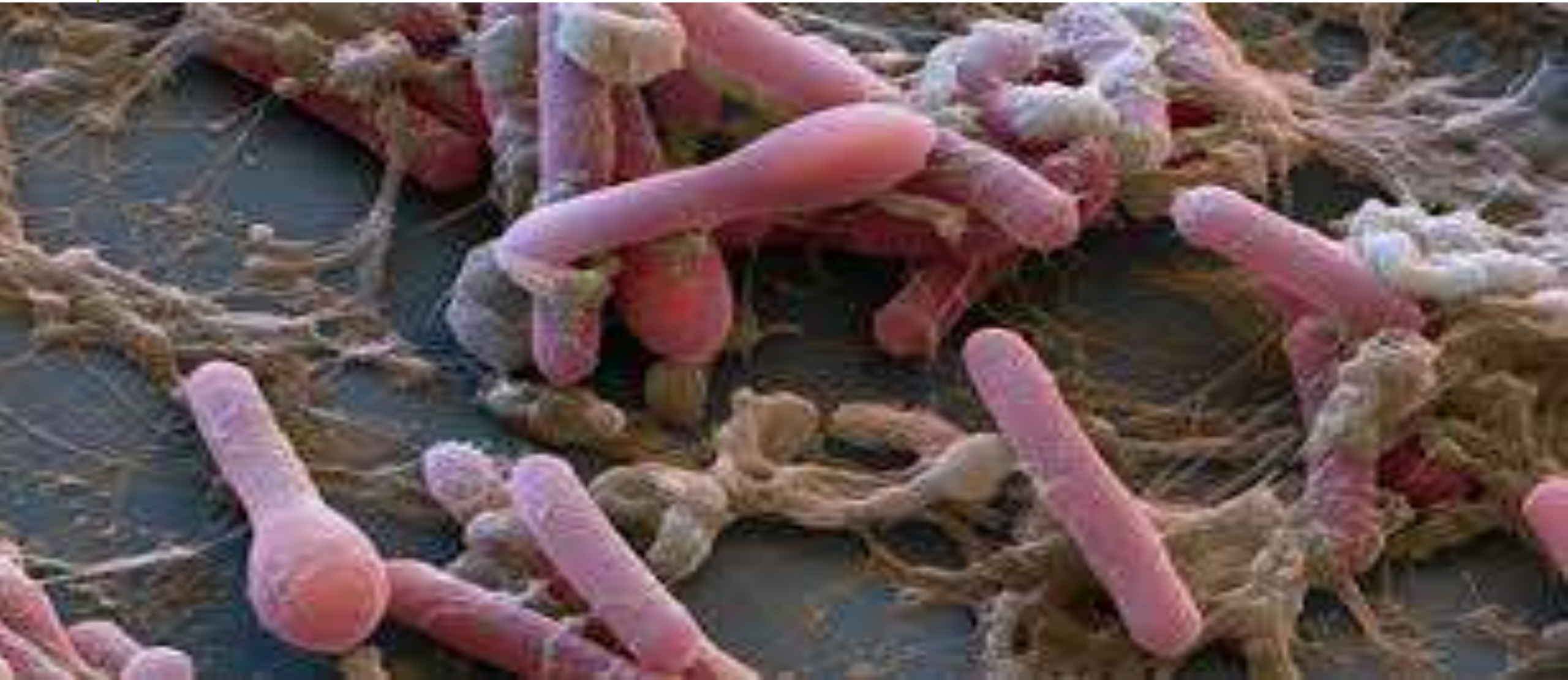
Danno gastroenteriti con feci a purea di piselli giallo verdastre.

Batteri gram- asporigeni, anaerobi facoltativi. Mobili peritrichi.

Ciclo orofecale. 12 SETTIMANE DOPO 45% BAMBINI SOTTO 5 ANNI ELIMINA ANCORA SALMONELLE.

PROBLEMA PORTATORI SANI E RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI.

CLOSTRIDIUM= FUSO
BOTULINUM=SALSICCIA



1793. IN OCCASIONE DI UN MATRIMONIO 6 MORTI
CONDIVISERO IN GERMANIA UN SANGUINACCIO
AFFUMICATO E NON COTTO. WURSTGIFT.



Arno Dauterive - Wikimedia

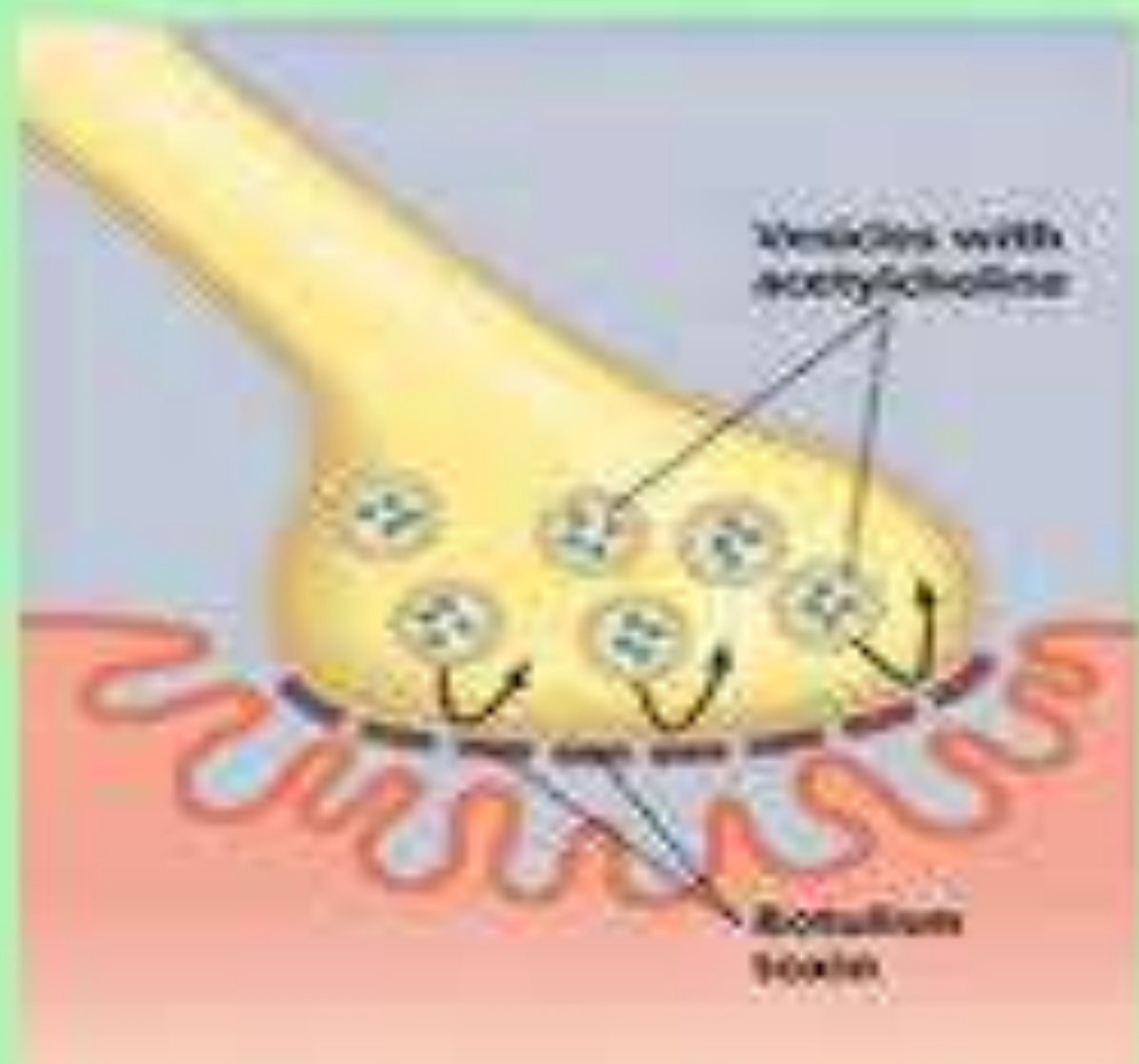
Abb. 1: Dr. Justinus Christian Kerner, Amtsarzt in Baden-Württemberg. Er war der Erstbeschreiber des Botulismus.

**IL BELGA VAN ERMENGEM IDENTIFICA IL BATTERIO DEL
BOTULINO. 34 MUSICISTI AVVELENATI DA PROSCIUTTO.**





(a) Normal neuromuscular junction



(b) Neuromuscular junction with botulinum toxin present

**SINTOMI DEL BOTULINO. PTOSI PALPEBRALE
OBBLIGA A CERCARE 'LE STELLE' A CAMMINARE CON IL
CAPO RIALZATO PER POTER VEDERE DAVANTI A SE'.**



BOTULINO. J.KERNER.GERMANIA SALSICCE AFFUMICATE- MORTI MISTERIOSE.

Clostridium botulinum. Gram + anaerobio e' sporigeno. Mobile.

Produce una neurotossina che da paralisi muscolare flaccida. Bloccano il rilascio di acetilcolina a livello sinaptico.

Non solo carne . Botulus significa salsiccia. Anche conserve alimentari

Nei bambini spore da miele. BIMBO FLACCIDO FLOPPY-BABY SYNDROME.

Sottaceti a rischio minore. L'ACIDITA' E' UNA AMICA.ASSICURARSI CHE LA SOLUZIONE CONTENGA IL 50% DI ACETO CON ACIDITA' MINIMA DEL 5%.

Tossina e' insapore inodore incolore. Invisibile. Non modifica i caratteri organolettici.

Incubazione 12/36 ore. PIU' BREVE E' L'INCUBAZIONE PIU' GRAVE LA MALATTIA.

TOSSINA TERMOLABILE SPORE TERMORESISTENTI.

PER DISTRUGGERE LE SPORE GUSCI RESISTENTI SERVE AUTOCLAVE 121 GRADI PER TRE MINUTI.

NON DA FEBBRE E SPESSO STIPSI OSTINATA. PAZIENTE LUCIDO.

OLANDESE EMILE VAN ERMENGEM 1895. I MUSICISTI DELLA BANDA LOCALE MANGIARONO PROSCIUTTO CONTAMINATO.

NICOLAS APPERT. IL PADRE DEL CANNED FOOD. 1800.



**STUDENTE FUORI SEDE SPESSO DAL SUD CHE TORNANO
CON I BARATTOLI PREPARATI DALLA MAMMA.2025 A
DIAMANTE PANINO CON FRIARIELLI SOTTO OLIO
.MONSERRATO SALSA GUACAMOLE.**





**COME RICONOSCERE
IL BOTULINO NELLE
TUE CONSERVE**

RICONOSCERE IL BOTULINO E' UNA SFIDA.IL CONTENITORE E'SPESSO IL PRIMO A PARLARE.

COPERCHIO RIGONFIO. SE IL TAPPO DI METALLO FA CLICK-CLACK O E' SOLLEVATO VERSO L' ALTO.

FUORIUSCITA ALL'APERTURA DI GAS O LIQUIDO CHE SCHIZZA FUORI IMPROVVISAMENTE TIPO BIBITA GASSATA.

BOLLICINE D'ARIA CHE RISALGONO DAL FONDO VERSO L'ALTO ALL'INTERNO DEL BARATTOLO.

LIQUIDO TORBIDO SE L'OLIO O LA SALAMOIA APPAIONO INSOLITAMENTE OPACHI O LATTIGINOSI.

ODORE SGRADIVOLE RANCIDO O DI FORMAGGIO GUASTO DOVUTO ALL'ACIDO BUTIRRICO PRODOTTO DURANTE LA FERMENTAZIONE.

IL DUBBIO EQUIVALE A UN NO. BUTTARE IL BARATTOLO.

DOSE MEDIA LETALE PER L ' UOMO 1 MICROGRAMMO.

IN AMERICA ERA CHIAMATA MALATTIE DELLE LATTINE.

MOLLUSCHI BIVALVI. INFLUENZA DELL'AMBIENTE MARINO SUL SAPORE. MERROIR.



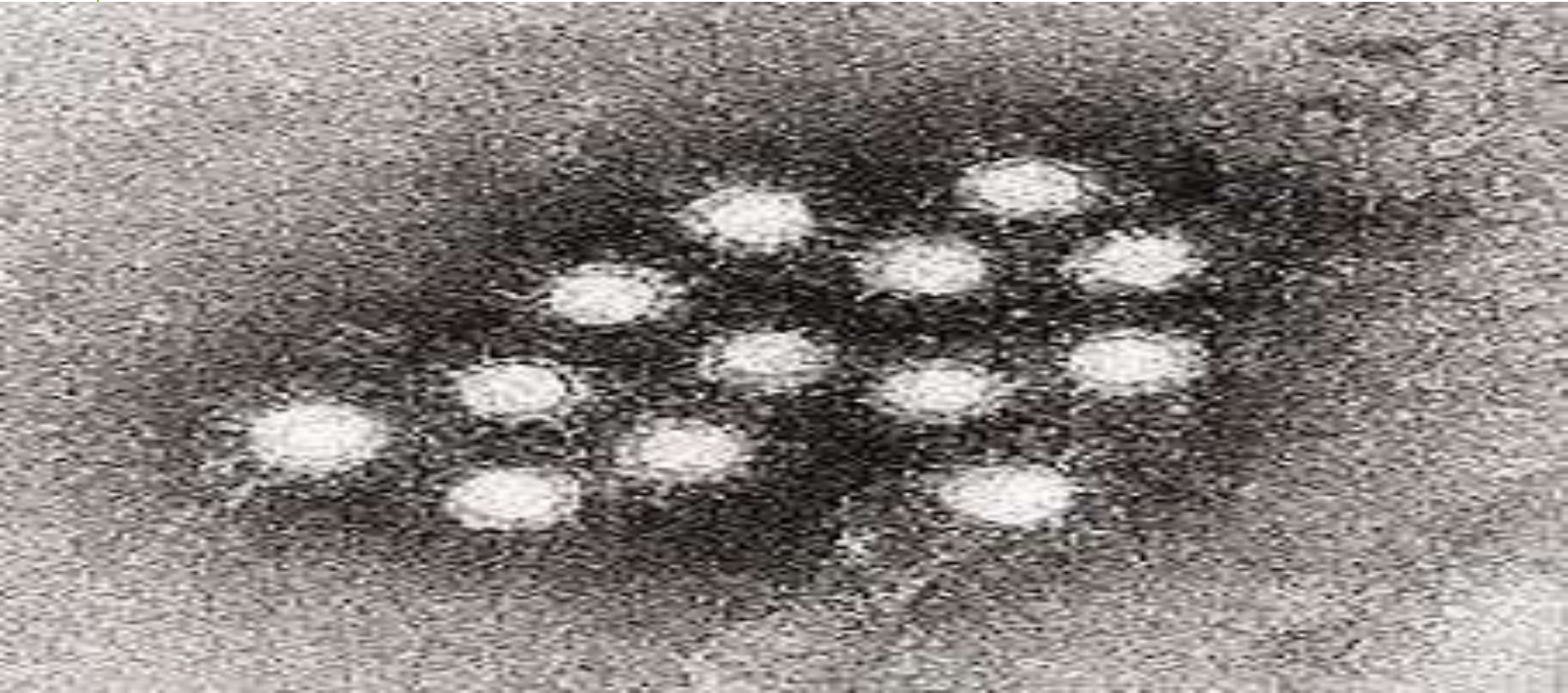


OCCHIO ALLE CONSERVE.

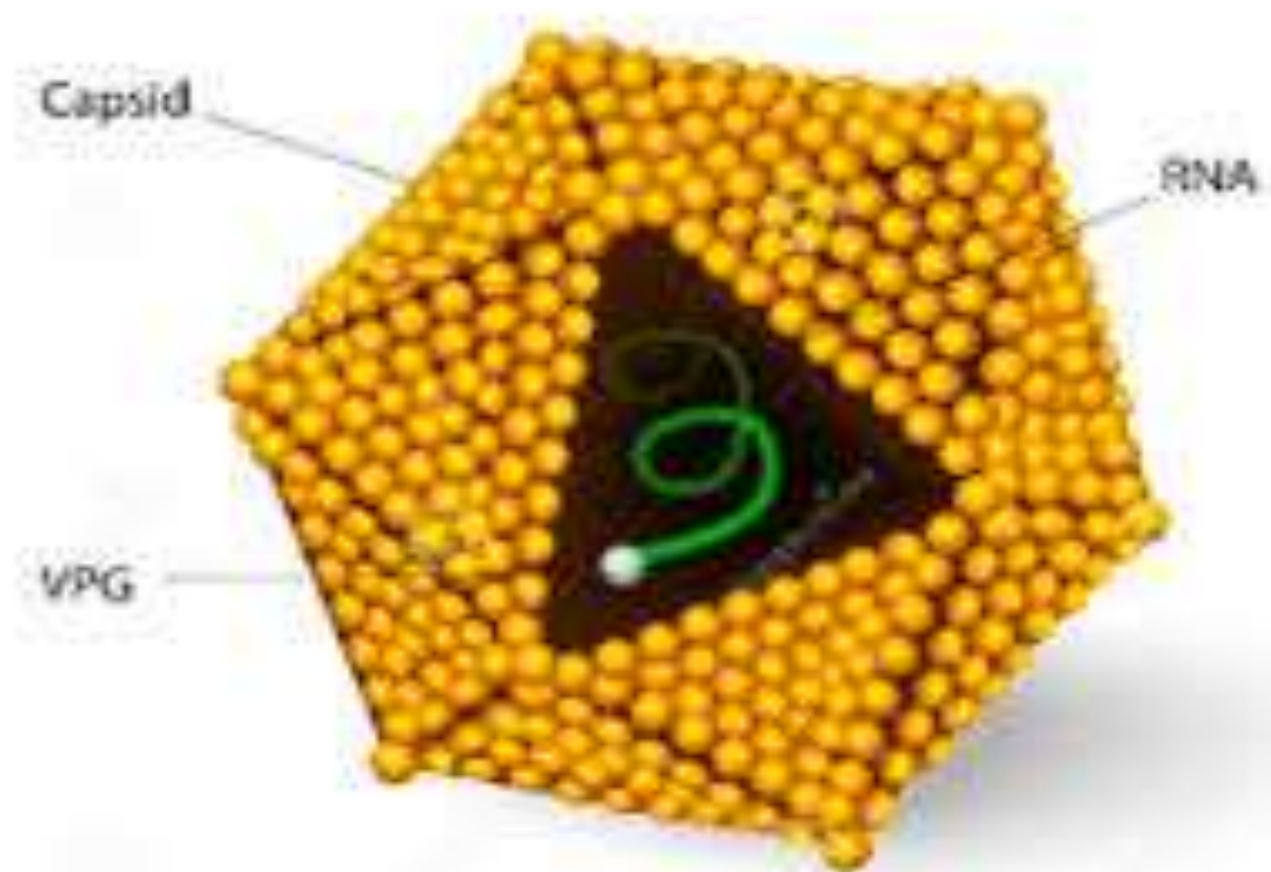
LA PREPARAZIONE DELLE MARMELLATE DEVE CONTENERE UNA ADEGUATA QUANTITA' DI ZUCCHERO CHE FUNGE DA CONSERVANTE. DI RECENTE SI E' INIZIATO A RIDURRE DI MOLTO LA QUANTITA' DI ZUCCHERO PER RENDERLE PIU' LIGHT CON IL RISCHIO PERO' DI RIMETTERNE IN SICUREZZA ALIMENTARE.

CONSERVE DI POMODORO SONO PIU'ACIDE BOTULINO CRESCE MENO FACILMENTE RISPETTO A CONSERVE DI VEGETALI. E' INODORE ED INSAPORE.

MICROSCOPIA ELETTRONICA VIRUS EPATITE A.



VIRUS EPATITE A. NAKED VIRUS.



Geographic Distribution of Hepatitis A Virus Infection



DATI EPIDEMIOLOGICI LAZIO 2024.ISS.

REGISTRATI 48 CASI. TRA I FATTORI DI RISCHIO RIPORTATI,

37,6% CASI CONSUMO DI MOLLUSCHI CRUDI O POCO COTTI.

35,1% CASI VIAGGI IN AREE ENDEMICHE CON DIVERSI PAZIENTI CHE AVEVANO SOGGIORNATO IN MAROCCO.

29,5% CASI. RAPPORTI SESSUALI NON PROTETTI.

21,6% CASI. CONSUMO DI FRUTTI DI BOSCO.

IN ITALIA 443 CASI 2024.

IN ITALIA 631 CASI 2025.

IN ITALIA 160 CASI 2026. MESE DI MARZO.



EPATITE A

INDICAZIONI PER IL CORRETTO ACQUISTO E CONSUMO DI ALIMENTI
PER RIDURRE LA POSSIBILITÀ DI CONTRARRE LA MALATTIA



PRIMA DI TUTTO CURARE IGIENE DELLE MANI E DELLA CUCINA:
LAVARE LE MANI PRIMA DI MANIPOLARE IL CIBO E PULIRE LE SUPERFICI



TENERE SEPARATI CIBI COTTI DAI CRUDI



FRUTTI DI MARE

- **ACQUISTA SOLO SE ETICHETTATI.** Provenienti da esercizi autorizzati
CONSERVALI IN FRIGORIFERO ALLA CORRETTA TEMPERATURA (0°C - 4°C). In ciotola coperta da panno umido, non in acqua



- **ATTENZIONE: CUOCI BENE.** Almeno 4 minuti dopo l'ebollizione con coperchio chiuso. Scarta i frutti rimasti chiusi



VEGETALI

- **LAVA BENE SOTTO ACQUA CORRENTE**
- **UTILIZZA SOLUZIONI DISINFETTANTI PER ALIMENTI.** Rispetta i tempi di posa
- **SE NECESSITA, CUOCI BENE IN ACQUA BOLLENTE.** Es. verdure a foglia



FRUTTI DI BOSCO SURGELATI:
CUOCI SEMPRE! Bollire a 100°C per almeno 2 minuti prima del consumo, anche per i dolci



VIRUS EPATITE A.

EZIOLOGIA PICORNAVIRUS FEINSTONE 1973.

A SINGOLA CATENA DI RNA. 27NM.

CAPSIDE ICOSAEDRICO.

TERMORESISTENTE FINO A 60 C°.

LA MALATTIA NON CRONICIZZA SELF-LIMITING DESEASE. E' SOGGETTA A DENUNCIA OBBLIGATORIA.

COMPLETA RESTITUTIO AD INTEGRUM.

CLEARANCE DELL' INFEZIONE IN 2 – 3 MESI.

INCUBAZIONE MEDIA 30 GIORNI.

PRESENTE NELLE FECI AD ALTE CONCENTRAZIONI. 10^6 . 10^9 . GRAMMO FECI.

CONGELAMENTO SOPRAVVIVE A TEMPERATURE DI -18 -20 C°.

IL CLORO TRA 1 E 3 MG/L VIENE INATTIVATO IN MENO DI UN ORA. ATTENZIONE ALL' ACQUA DI POZZO.

IL PROCESSO DI CLORAZIONE NEGLI ACQUEDOTTI RENDONO L' ACQUA SICURA.

LESIONI ISTOPATOLOGICHE.

BALLONING. DEGENERAZIONE IDROPICA EPATOCITI.

SPOTTY NECROSIS.

CORPI EOSINOFILI DI COUNCILMAN.

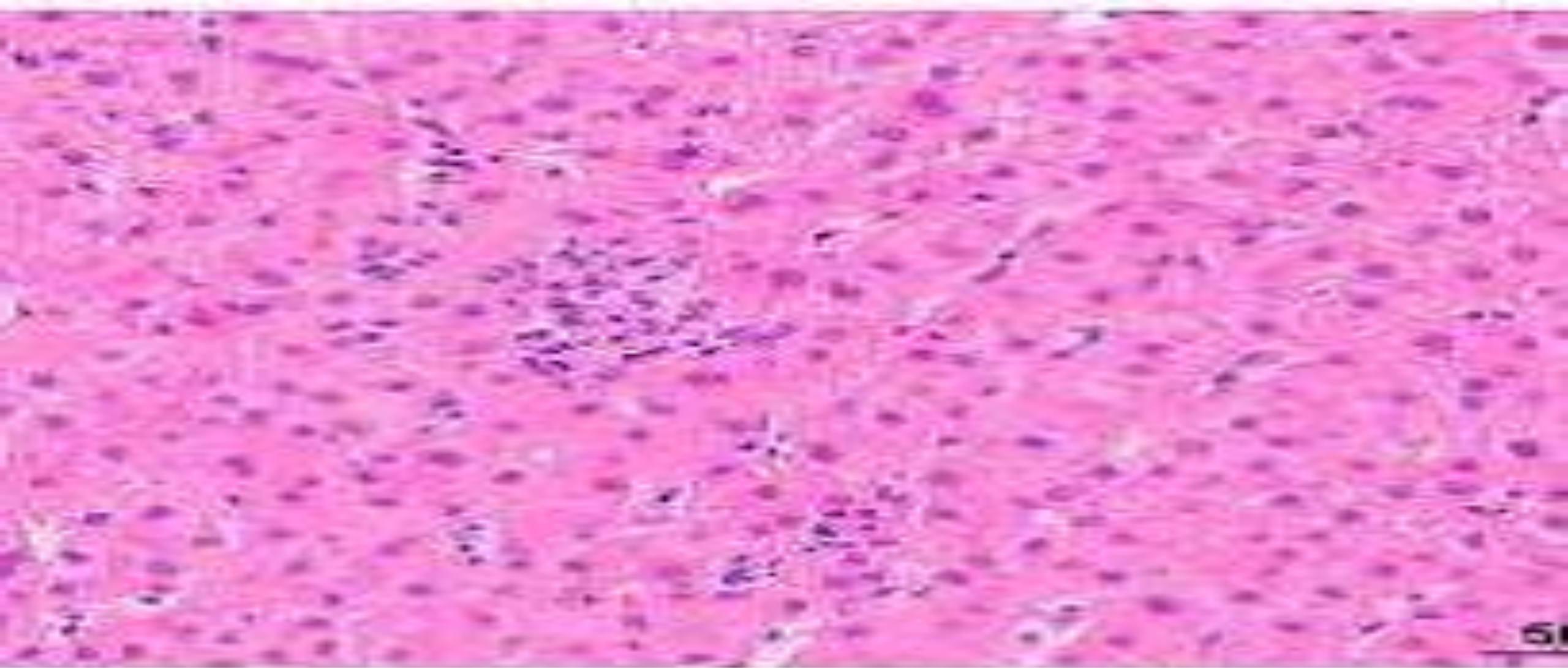
INFILTRATO INFIAMMATORIO LINFOPLASMACELLULARE SPAZIO PORTALE.

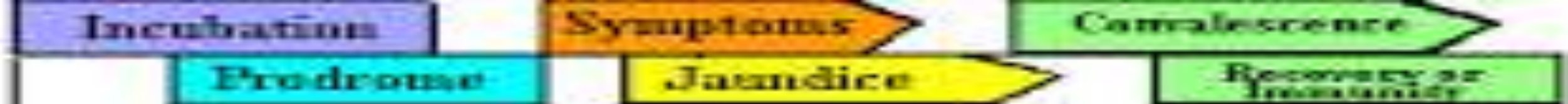
IPERPLASIA CELLULE STELLATE DI KUPFFER.

FEATHERY DEGENERATION. DEGENERAZIONE PUMOSA. NELLA COLESTASI.

IL DANNO NON E' DOVUTO ALL'EFFETTO CITOPATICO DIRETTO MA MEDIATO DALLA RISPOSTA IMMUNITARIA. LINFOCITI T CD8 CITOTOSSICI INDUZIONE DI APOPTOSI. PRODUZIONE DI CITOCHINE INFIAMMATORIE INTERFERONE GAMMA.

SPOTTY- NECROSIS.





SINTOMI EPATITE A



RTA



ITTERO SCLERALE.



URINE COLOR MARSALA.



FECI IPOCOLICHE COLOR CRETA





BRINDISI

TELECOM

EPATITE A, PREVENZIONE E INDICAZIONI

VACCINO CONTRO IL VIRUS DELL'EPATITE A.

NON E' OBBLIGATORIO MA RACCOMANDATO. INTRA MUSCOLO.

CONTIENE IL VIRUS INATTIVATO UCCISO.

CICLO VACCINALE DUE DOSI. A PARTIRE DAL PRIMO ANNO DI VITA. SECONDA DOSE DOPO SEI-DODICI MESI.

RACCOMANDATO PER VIAGGIATORI CHE SI RECANO IN AREE ENDEMICHE.

SOGGETTI A RISCHIO PER STILI DI VITA. MSM.

PERSONE CON PATOLOGIE EPATICHE CRONICHE.

LAVORATORI A RISCHIO. CHI LAVORA CON ACQUE REFLUE. OPERATORI ECOLOGICI. LABORATORI DI RICERCA.

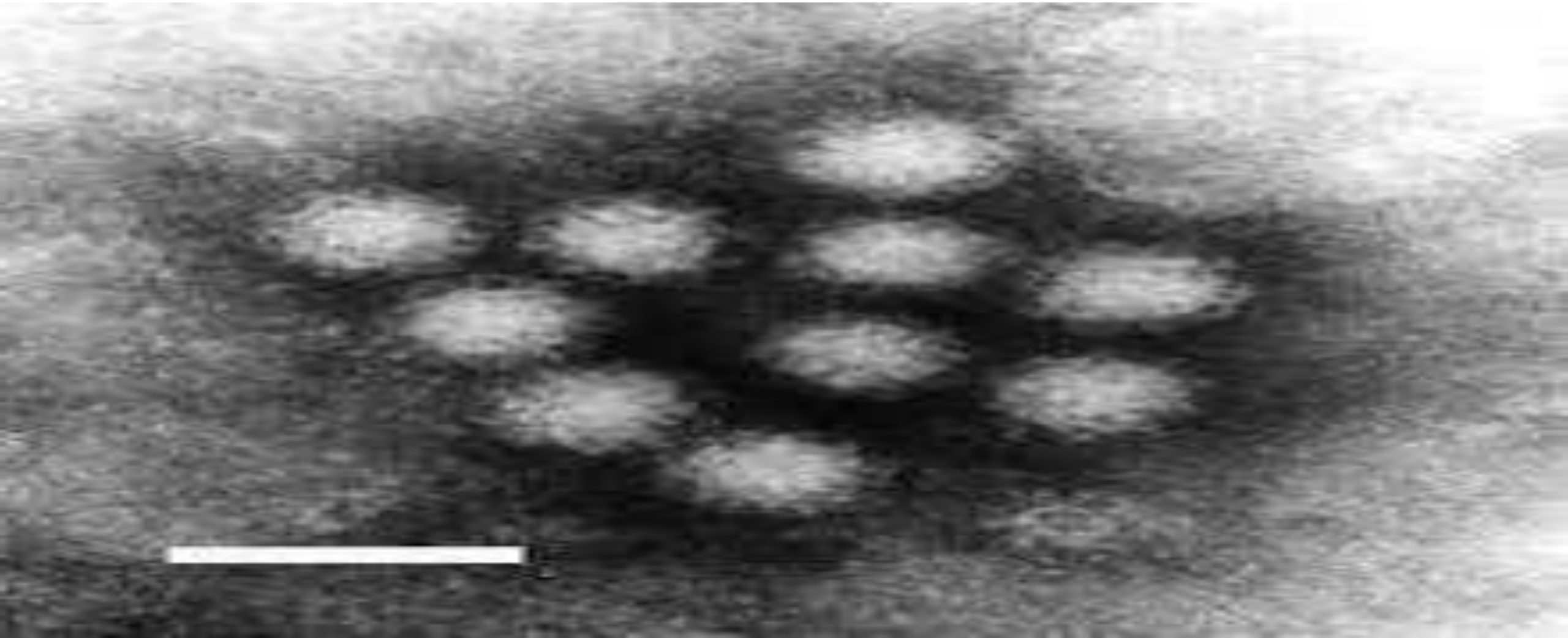
CONSUMATORI DI DROGHE.

PERSONE CHE VIVONO SENZA FISSA DIMORA.

CONTATTI CON PERSONE INFETTE. PROFILASSI POST-ESPOSIZIONE. SOMMINISTRATO ENTRO DUE SETTIMANE DAL CONTATTO.

ESISTE ANCHE UN VACCINO COMBINATO CONTRO L'EPATITE A E B. CICLO TRE DOSI AI TEMPI 0-1-6 MESI.

NOROVIRUS. A RNA CALICIVIRUS.



NOROVIRUS.

PRENDE IL NOME DALLA CITTA' DI NORWOLK .OHIO.

VIRUS DEL VOMITO INVERNALE. WINTER VOMITING BUG.

700 MILIONI CASI ANNO NEL MONDO.

MOLTO CONTAGIOSO BASTANO 10 PARTICELLE VIRALI.

DA GASTROENTERITE CHE GUARISCE IN 3-4 GIORNI.

FASCIE A RISCHIO BAMBINI ED ANZIANI.

SOPRAVVIVE A T° SUPERIORI A 60° E AL CLORO USATO PER DISINFETTARE LE ACQUE POTABILI.

CAUSA DI INFEZIONI FRUTTI DI BOSCO, ACQUA, FRUTTI DI MARE.

NAVI DA CROCIERA, MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALI, CASE DI RIPOSO RISTORAZIONE COLLETTIVA. INFEZIONI DESCRITTE IN ITALIA A CASTENASO E PASSOTONALE.

**ANISAKIS USO DI LENTE O
OSSERVAZIONE CONTRO LUCE IN UNA STANZA BUIA:
SPERATURA. COME UN PEZZO DI SPAGO
ARROTOLATO DI COLORE BIANCASTRO.**



**“Mangiare
è una necessità,
mangiare
intelligentemente
è un’arte”**

(La Rochefoucoult)





**THANK YOU
FOR YOUR**

ATTENTION