



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

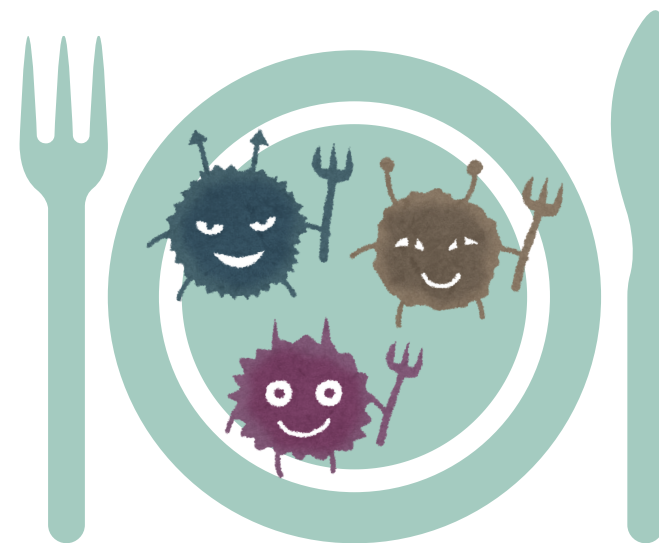
Utilizza acqua potabile,
alimenti freschi
e non oltre la data di scadenza.



A.S.L. TO5
Azienda Sanitaria Locale
di Carmagnola, Chieri, Moncalieri e Nichelino

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	Conserve 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)