

Elisabetta Fea

Professore Associato di Igiene generale ed applicata (MED42)

**Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche
(DSSPP)**

Università di Torino

Via Santena 5 bis - 10126 Torino

tel 0116705819 fax 011 2365819

elisabetta.fea@unito.it

ricevimento studentesse/studenti previo appuntamento via email

- in presenza presso DSSPP o sede lezione a Torino

- in remoto (virtual room <https://unito.webex.com/meet/elisabetta.fea>)



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi Corso di laurea in Scienze Biologiche (L-13)

Seguici su



- Home
- Il corso ▾
- Iscriversi ▾
- Studiare ▾
- Laurearsi ▾

Home / Insegnamenti / LABORATORIO DI BIOCHIMICA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

- 2023/2024**
- 2022/2023
- 2021/2022
- 2020/2021
- Altri anni...

LABORATORIO DI BIOCHIMICA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

LABORATORY OF FOOD BIOCHEMISTRY AND HYGIENE

Anno accademico 2023/2024

Codice attività didattica	MFN0420
Docenti	Elisabetta Fea Roberto Mazzoli Enrica Pessione
Corso di studio	Scienze Biologiche D.M. 270
Anno	3° anno
Periodo	Da definire
Tipologia	Affine o integrativo
Crediti/Valenza	8
SSD attività didattica	BIO/10 - biochimica MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione	Tradizionale

Insegnamenti

- Elenco per anno
- Elenco completo
- Elenco degli insegnamenti
- Elenco dei moduli

Utilità

- Ricevimento studenti
- Registrazione agli insegnamenti
- Materiale



Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi
Corso di laurea in Scienze Biologiche (L-13)

Seguici su



UNIVERSITÀ
DI TORINO

- Home
- Il corso
- Iscriversi
- Studiare
- Laurearsi

Home / Insegnamenti / IGIENE DEGLI ALIMENTI

- 2023/2024
- 2022/2023
- 2021/2022
- 2020/2021
- Altri anni...

IGIENE DEGLI ALIMENTI

FOOD HYGIENE

Anno accademico 2023/2024

Codice attività didattica	MFN0420A
Docente	Elisabetta Fea (Titolare)
Corso di studio	Scienze Biologiche D.M. 270
Anno	3° anno
Periodo	Da definire
Tipologia	Propedeutico
Crediti/Valenza	4
SSD attività didattica	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione	Tradizionale
Lingua	Italiano
Frequenza	Lezioni facoltative e esercitazioni obbligatorie
Tipologia esame	Scritto
Tipologia unità didattica	modulo
Insegnamento integrato	LABORATORIO DI BIOCHIMICA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (MFN0420)
Prerequisiti	<input type="button" value="italiano"/> <input type="button" value="english"/>

Una conoscenza di base dell'igiene generale e della microbiologia generale fornite attraverso gli insegnamenti di IGIENE GENERALE E QUALITA' e MICROBIOLOGIA GENERALE del entrambi del 2°anno.

- [Obiettivi formativi](#)

Insegnamenti

- Elenco per anno
- Elenco completo
- Elenco degli insegnamenti
- Elenco dei moduli

Utilità

- Ricevimento studenti
- Registrazione agli insegnamenti
- Materiale didattico
- Storico degli insegnamenti



insegnamento Laboratorio di Biochimica e Igiene degli Alimenti

modulo **Igiene degli Alimenti** (4 CFU)

Prof.ssa Fea

indicazioni per gli studenti

- ❑ **prerequisiti** → conoscenze di base dell'**igiene generale** e della **microbiologia generale** fornite attraverso gli insegnamenti di **Igiene Generale e Qualità e Microbiologia Generale** entrambi del 2°anno
- ❑ iscriversi sulla piattaforma **CampusNet** al corso **LBIA** e al modulo **IA** e sulla piattaforma **Moodle** al modulo **Igiene degli Alimenti (Lab Biochimica e Igiene Alimenti - LBIA) 2023-2024**
- ❑ **utilizzare il materiale didattico 2023-2024** (non gli anni accademici precedenti) inserito su Moodle (slide delle lezioni e materiale integrativo)



insegnamento

Laboratorio di

Biochimica e Igiene degli Alimenti

modulo **Igiene degli Alimenti** (4 CFU)

Prof.ssa Fea

indicazioni per gli studenti

- ❑ modalità di verifica/esame: 2 esoneri/prove in itinere (al termine delle lezioni teoriche ed al termine delle attività di laboratorio) oppure esame completo (20/06/2024, 18/07/2024 e 12/09/2024)
- ❑ esonero 1 + lezione introduttiva «attività di laboratorio» stesso giorno
- ❑ attività di laboratorio:
 - ❑ lun ... pom (3h) + merc ... pom (1h) ☐ 2 gruppi da 9-10 persone (20 in totale)
 - ❑ mart ... pom (3h) + giov ... pom (1h) ☐ 2 gruppi da 9-10 persone (20 in totale)



insegnamento Laboratorio di Biochimica e Igiene degli Alimenti

modulo **Igiene degli Alimenti** (4 CFU)

Prof.ssa Fea

indicazioni per gli studenti

ad oggi (6/3/24) sono state programmate le lezioni seguenti:

- martedì 12 marzo 2024 orario 14-17 aula C via Acc Alb 13
- venerdì 15 marzo 2024 orario 14-17 aula 302 La Stampa
- martedì 19 marzo 2024 orario 9-13 aula B Biochimica corso Raffaello 30
- mercoledì 20 marzo 2024 orario 9-13 aula De Filippi via Acc Alb 13
- martedì 26 marzo 2024 14-17 orario 14-17 aula 8 Polo Teologico via XX Settembre
- venerdì 5 aprile 2024 14-17 orario 14-18 aula 302 La Stampa
- martedì 9 aprile 2024 14-17 orario 14-17 aula 8 Polo Teologico via XX Settembre
- venerdì 12 aprile 2024 14-17 aula A Lenti corso Raffaello 30



Igiene degli alimenti

regolamento (CE) n. 852/2004 → inteso a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori in relazione alla sicurezza degli alimenti

definisce come **igiene degli alimenti** le **misure e le condizioni** necessarie per **controllare i pericoli** e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

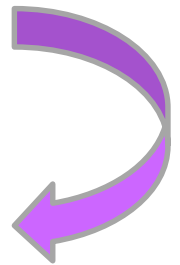
i **pericoli** per la sicurezza alimentare **si presentano quando gli alimenti sono esposti ad agenti pericolosi che ne determinano la contaminazione**

i pericoli alimentari possono essere di natura biologica, chimica o fisica

alimento non deve causare **danno all'individuo/consumatore/popolazione** dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l'uso cui è destinato



garantire la Sicurezza Alimentare



Che cos'è l'IGIENE?

“... disciplina sanitaria che ha come fine la difesa ed il miglioramento della **salute** dei singoli e della collettività ...”

salute (OMS/WHO, 1946) “... stato di completo benessere fisico, psichico e sociale e non semplice assenza di malattia ...”

Come si attua un INTERVENTO IGIENISTICO?

Utilizzando la somma di conoscenze derivanti da discipline mediche e non mediche per:

- a) individuare le cause[§] ed i fattori di rischio[§] delle malattie
- b) rimuoverle/i con strumenti di prevenzione
 - primaria (obiettivo principale igiene)
 - secondaria
 - terziaria

§ definizioni e integrazioni da condividere con student* CdLT in SB

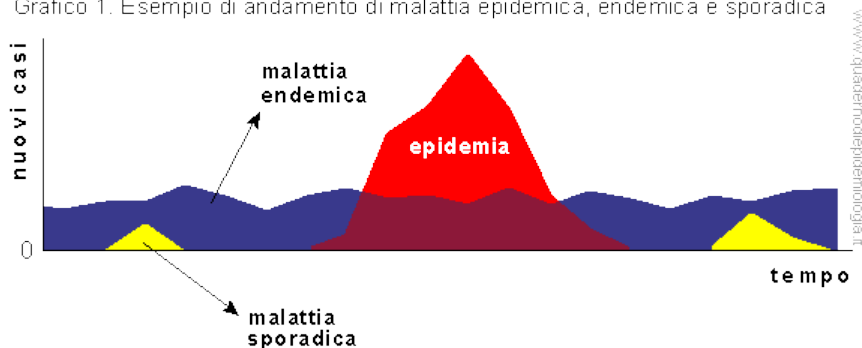
- **malattia monofattoriale/malattia infettiva**: viene determinata da un'unica causa, da un unico fattore di rischio (generalmente solo il **microrganismo - mo**)
- **malattia multifattoriale/malattia cronico degenerativa**: viene determinata da più fattori di rischio (potrebbe esserci anche il mo)
- prevenzione primaria, secondaria e terziaria
 - primaria → eliminare, o almeno ridurre, l'esposizione al fattore di rischio (adottare comportamenti e stili di vita adeguati) o eliminare il mo per le malattie infettive (da sorgenti e serbatoi) o aumentare le difese immunitarie nei confronti del fattore di rischio (vaccinazione)
 - secondaria → individuare la patologia in una fase tanto precoce che non abbia ancora causato danno all'organismo (si attua attraverso screening)
 - terziaria → gestione dei deficit e delle disabilità funzionali (riabilitazione) conseguenza di uno stato patologico, follow-up
- sorgente d'infezione (animale o uomo da cui il mo viene eliminato)
- serbatoio d'infezione (ambiente - acqua, suolo, aria - dove il mo viene eliminato e può sopravvivere e/o moltiplicarsi)
 - alcuni ricercatori utilizzano il termine serbatoio primario per indicare la sorgente d'infezione ed il termine serbatoio secondario per indicare il serbatoio d'infezione)

definizioni e integrazioni da condividere con student* CdLT in SB

andamento delle patologie

- **patologia endemica** → il **numero di casi (in blu)** ha un andamento costante nel corso dell'anno/nel periodo di tempo considerato (generalmente il mo che causa la patologia «circola» costantemente nella popolazione di riferimento; il numero di casi può essere alto o basso ma è costante)
- **patologia epidemica** → il **numero di casi (in rosso)** non ha un andamento costante nel corso dell'anno/del periodo considerato ma in determinati momenti presenta un aumento rapido - in poco tempo (generalmente il mo che causa la patologia coinvolge un numero «elevato» di soggetti quando questi sono esposti ad una elevata concentrazione di mo)
- patologia pandemica → quando l'epidemia coinvolge numerose nazioni o continenti
- **patologia sporadica** → quando compare in modo irregolare **(in giallo)**

Grafico 1. Esempio di andamento di malattia epidemica, endemica e sporadica



Triade epidemiologica

agente

infettività
patogenicità
virulenza
immunogenicità
stabilità antigenica
sopravvivenza



ambiente

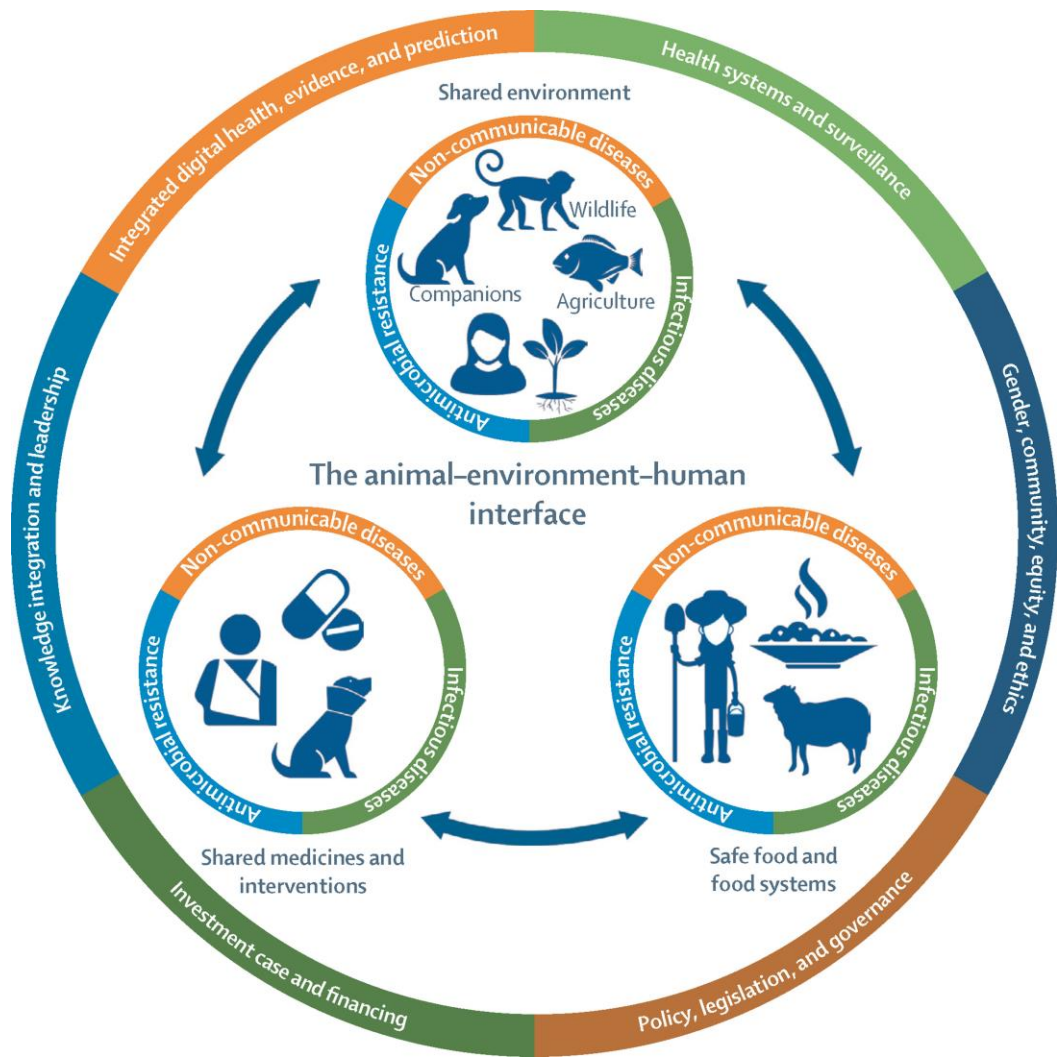
clima
geografia
qualità dell'aria
cibo
lavoro
infrastrutture



ospite

età
sesso
genotipo
comportamento
stato nutrizionale
stato di salute





The **Animal-Environment-Human** interface of the **One Health** approach



Patologie/malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Foodborne Diseases FD

patologie causata dal consumo (ingestione/assunzione) di
alimenti o bevande **contaminate**

fattori/tipi di contaminazione

degli alimenti e delle bevande

biologici: microrganismi e/o loro tossine

chimici: residui di sostanze farmacologicamente attive (ormoni, farmaci), residui di contaminanti ambientali (metalli pesanti, pesticidi), contaminanti di processo (acrilamide, detergenti, disinfettanti), additivi, ...

fisici: presenza di corpi estranei nell'alimento (vetro, metalli, ossa, legno, materie plastiche, porcellana) o presenza di radioattività



Patologie/malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Foodborne Diseases FD

patologie causata dal consumo (ingestione/assunzione) di alimenti
o bevande contaminate da

agenti di natura biologica patogeni
microrganismi (mo) vitali e/o loro tossine
(batteri, virus, lieviti, miceti/funghi, protozoi)

risulta necessario che il microrganismo si moltiplichi
e/o superi una certa quantità e/o produca tossine
per determinare la patologia



Patologie/malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Foodborne Diseases FD

patologie causata dal consumo di alimenti o bevande contaminate

da agenti biologici patogeni

i **mo patogeni** che si trasmettono per via alimentare (foodborne) (in generale trasmissione oro-fecale/fecale-orale)

determinano conseguenze

principalmente acute (sintomi→malattia→guarigione)

che si differenziano per durata, gravità e mortalità

e talvolta anche croniche

(postumi/effetti collaterali)



Patologie/malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Foodborne Diseases FD

patologie causata dal consumo di alimenti o bevande
contaminate

da agenti biologici patogeni

i sintomi di queste patologie variano da gastroenteriti di lieve entità (**benigne e autolimitanti**) - la maggior parte dei casi - a sindromi neurologiche, epatiche e renali che possono produrre gravi danni all'organismo

si manifestano in genere da poche ore a pochi giorni successivamente all'assunzione dell'alimento

Epidemiologia

disciplina che studia la frequenza e la distribuzione delle malattie nelle popolazioni, le cause ed i fattori di rischio ad esse associati, al fine di attuarne il controllo

Epidemiologia delle MTA

- **osservare l'andamento delle MTA (A)**
- **individuare le cause ed i fattori di rischio che ne inducono l'insorgenza e ne condizionano la diffusione (B)**
- **studiare gli interventi atti a rendere maggiormente efficace il loro controllo (C)**





Burden of foodborne diseases: think global, act local

Sara M Pires^{1,14}, Binyam N Desta², Lapo Mughini-Gras^{3,4},
Blandina T Mmbaga^{5,6}, Olanrewaju E Fayemi⁷, Elsa M Salvador⁸,
Tesfaye Gobena⁹, Shannon E Majowicz², Tine Hald¹,
Peter S Hoejskov¹⁰, Yuki Minato¹¹ and Brecht Devleesschauwer^{12,13}

Current Opinion in Food Science 2021, 39:152–159

www.sciencedirect.com

- Foodborne diseases (FBD) still cause a substantial public health, economic and social burden worldwide. Recognizing the need to measure the burden and distribution of FBD and encourage evidence-informed policies, in 2015 the World Health Organization (WHO) reported the first estimates of global and regional disease burden due to 31 foodborne hazards [1]
- Results showed that, each year, 1 out of 10 people get ill from food contaminated with microbial or chemical agents, resulting in 600 million illnesses, 420 000 deaths and the loss of 33 million healthy years of life globally [2]

Osservare l'andamento delle malattie (A)

Mondo

WHO (World Health Organization)

https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1

https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1

Europa

ECDC (European Centre for Diseases Control)

<https://www.ecdc.europa.eu/en>

EFSA (European Food Safety Authority) <https://www.efsa.europa.eu/en>

Italia

Ministero della salute

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_3_alimenti.html

Piemonte

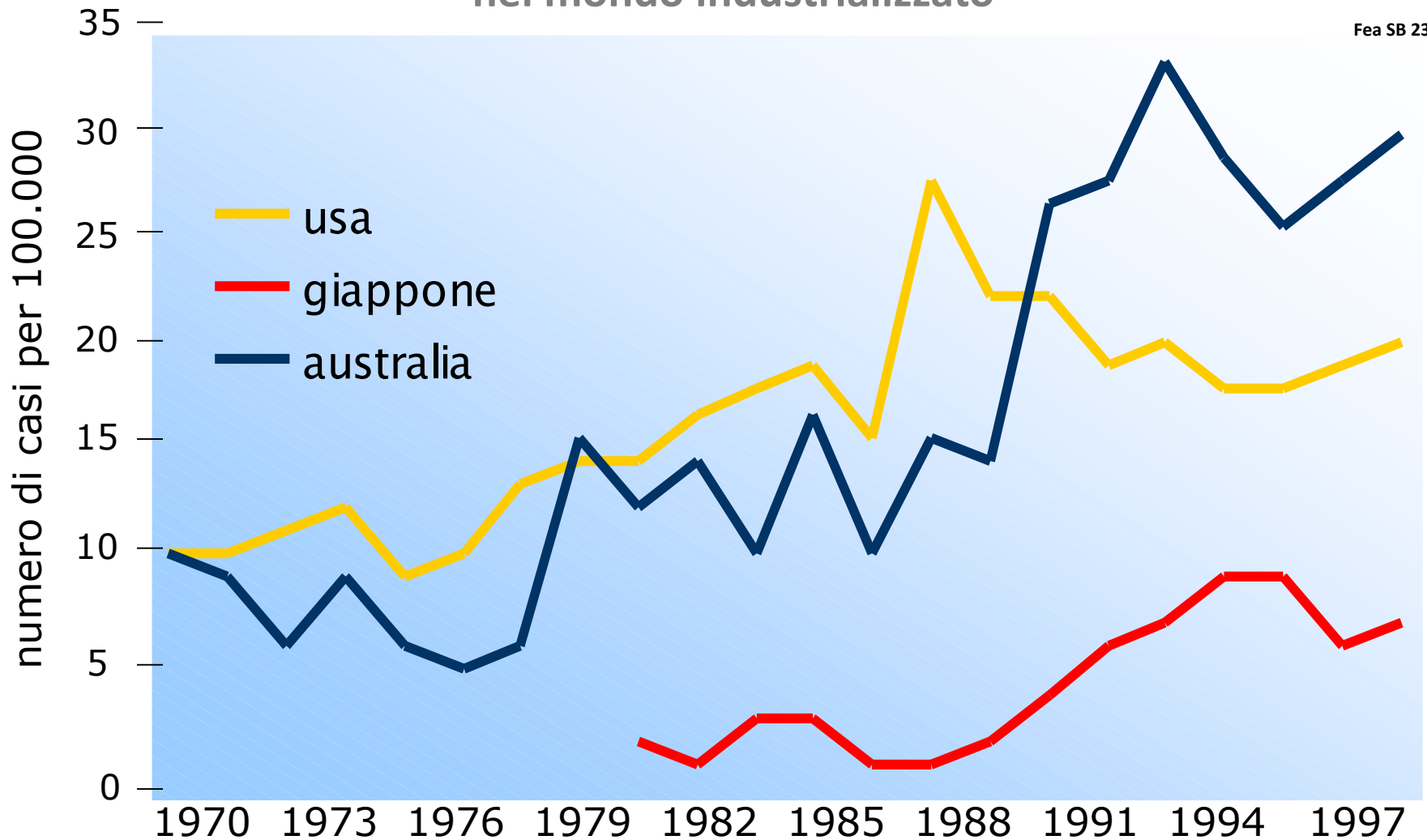
Regione Piemonte

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare>

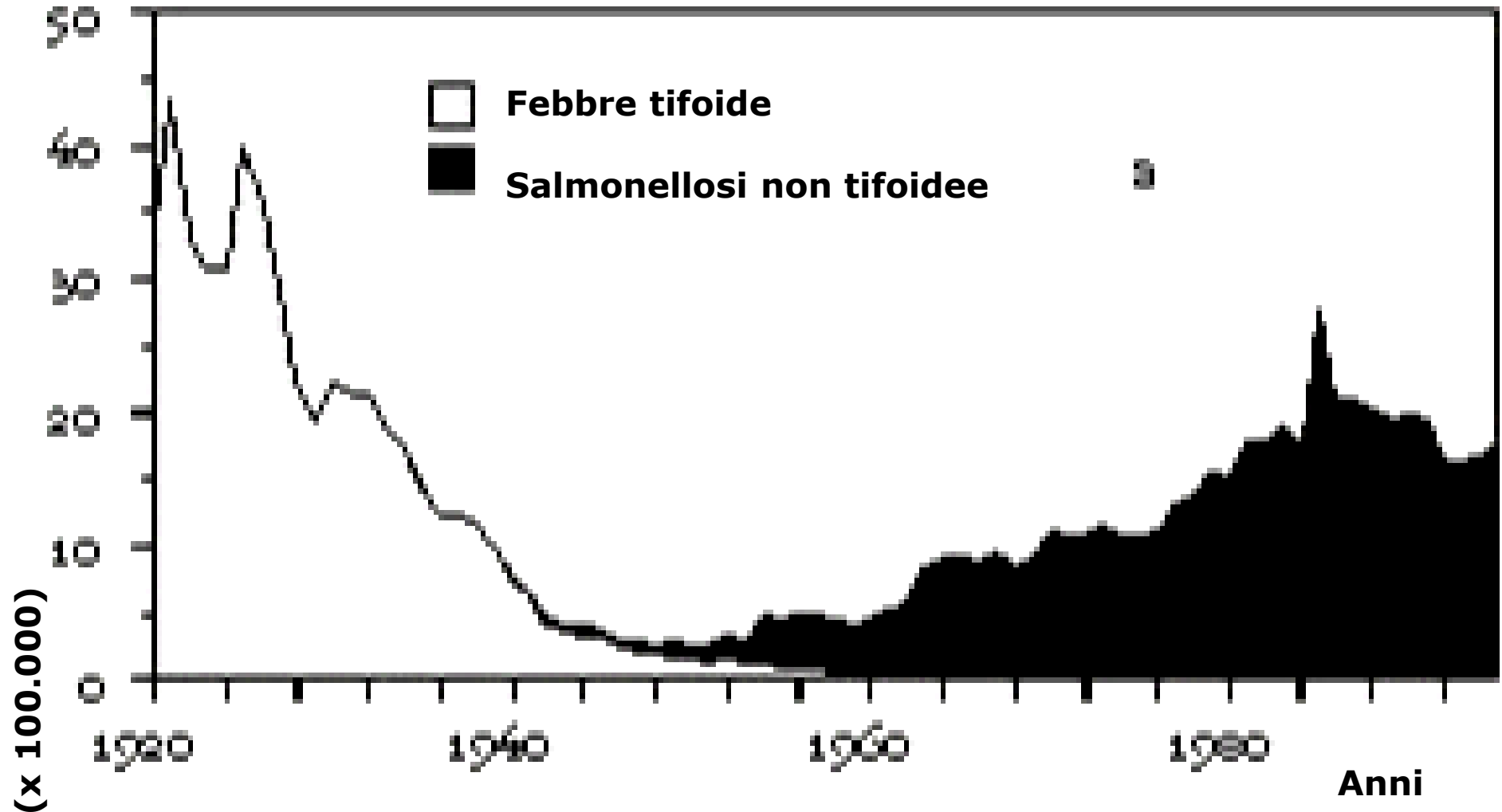
Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla
Sicurezza Alimentare (CeIRSA)

<https://www.ceirsa.org/>

Incidenza delle salmonellosi non tifoidee nel mondo industrializzato



Incidenza della febbre tifoide e delle salmonellosi non tifoidee negli Stati Uniti (1920-1995)



definizioni e integrazioni da condividere con student* CdLT in SB

salmonellosi non tifoidee

(definite anche **salmonellosi minori**)

- esempi di agente patogeno → *Salmonella* spp (*Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis*, ecc)
- sorgente animale

salmonellosi tifoidee (o tifo addominale o febbre tifoide)

salmonellosi paratifoidee

(definite anche **salmonellosi maggiori**)

- esempi di agente patogeno → *Salmonella typhi*,
Salmonella paratyphi
- sorgente umana

The impact of a national routine immunisation programme initiated in 1999 on Hepatitis A incidence in Israel, 1993 to 2012

Fea SB 23-24

H Levine (hlevine@hadassah.org.il)¹, E Kopel², E Anis^{1,2}, N Givon-Lavi³, R Dagan³

1. Braun School of Public Health and Community Medicine, Hebrew University-Hadassah, Jerusalem, Israel

2. Division of Epidemiology, Ministry of Health, Jerusalem, Israel

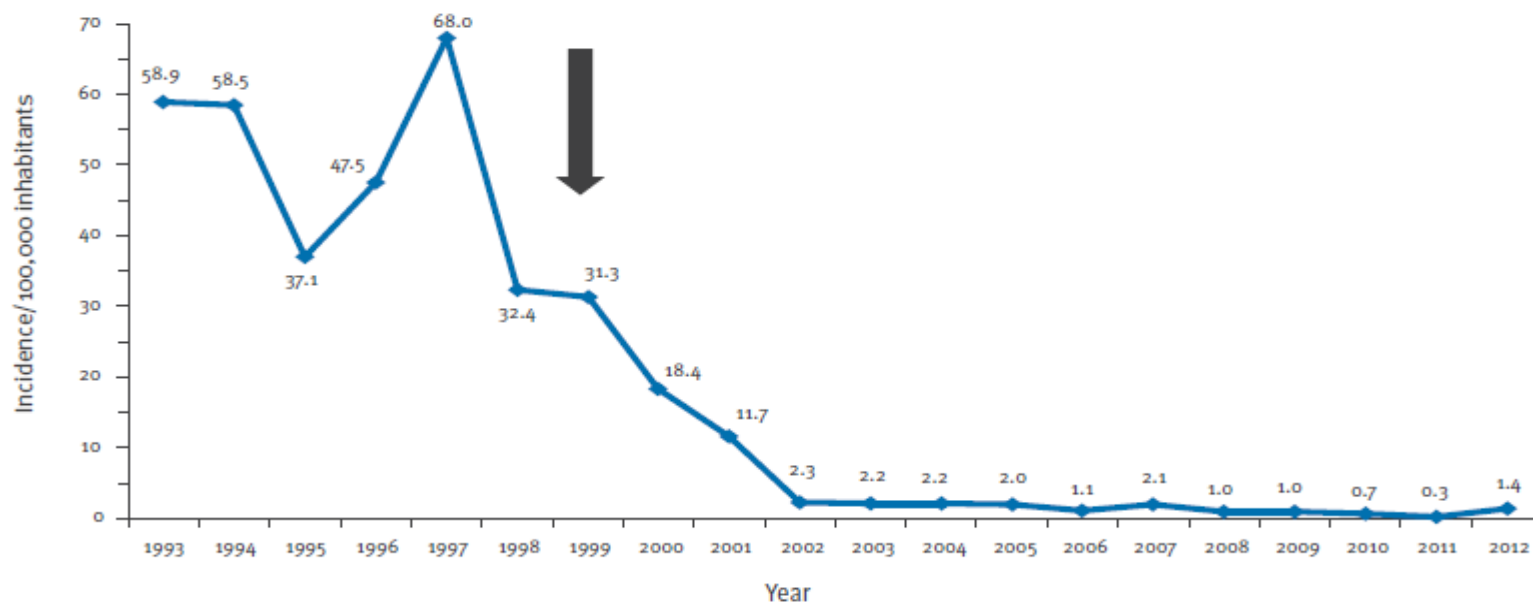
3. Pediatric Infectious Disease Unit, Soroka University Medical Center and the Faculty of Health Sciences, Ben-Gurion University of the Negev, Beer-Sheva, Israel

Citation style for this article:

Levine H, Kopel E, Anis E, Givon-Lavi N, Dagan R. The impact of a national routine immunisation programme initiated in 1999 on Hepatitis A incidence in Israel, 1993 to 2012. *Euro Surveill.* 2015;20(7):pii=21040. Available online: <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=21040>

FIGURE 2

Annual incidence rates of hepatitis A per 100,000 population, Israel, 1993–2012



The start of the routine vaccination programme is marked by an arrow.



European Centre for Disease Prevention and Control

An agency of the European Union

All sections

Enter your keyword(s)



All topics: A to Z

Newsroom

Publications & data

Tools

About us

Home > All topics: A to Z > Food- and waterborne diseases and zoonoses

Food- and waterborne diseases and zoonoses

Most human foodborne diseases are caused by *Campylobacter*, *Salmonella*, *Yersinia*, *E. coli* and *Listeria* bacteria. The most frequent way of getting infected is through the consumption of contaminated food or water.



Osservare l'andamento delle malattie (A)



SCIENTIFIC REPORT

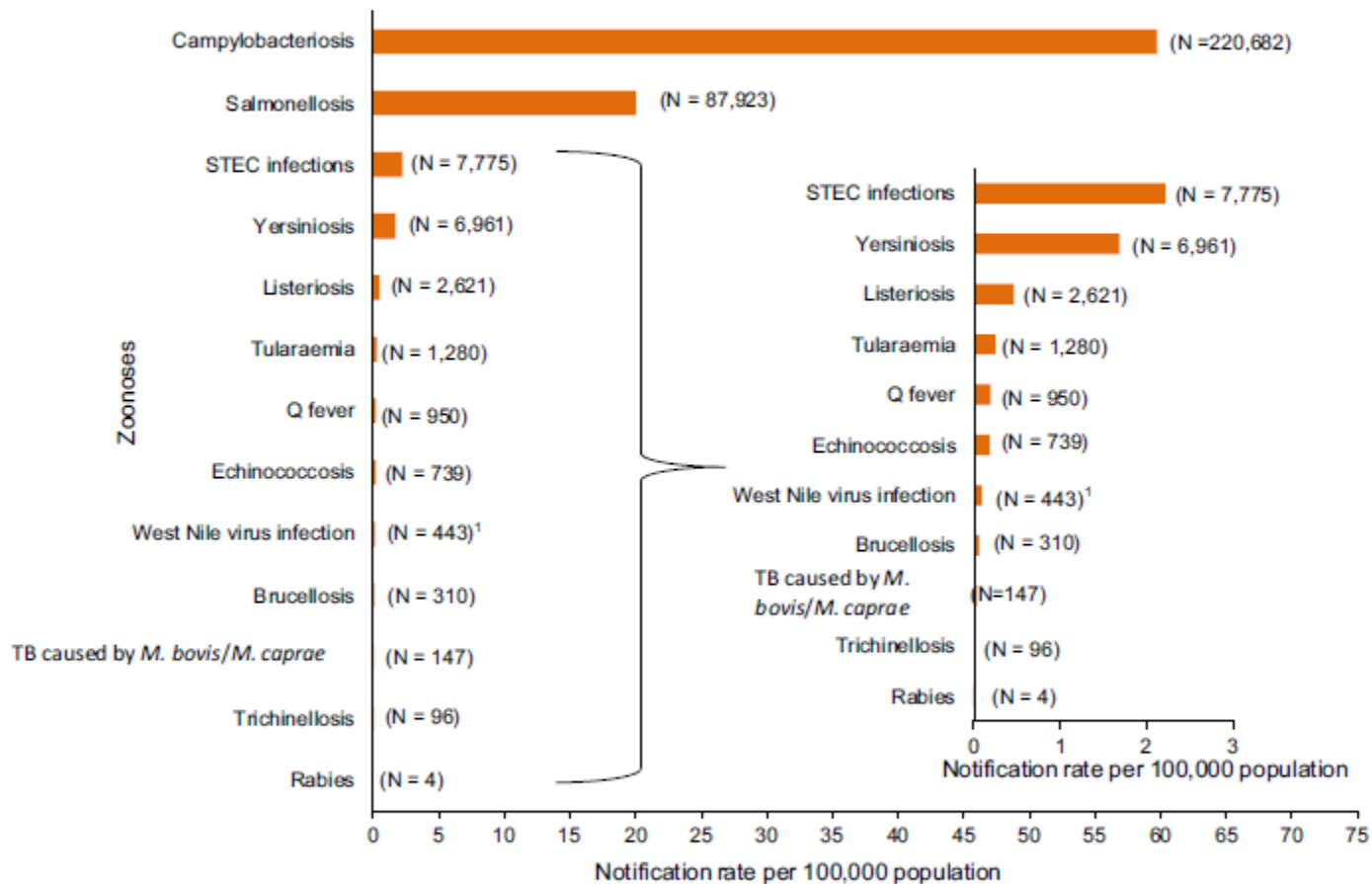
APPROVED: 19 January 2021

doi: 10.2903/j.efsa.2021.6406

The European Union One Health 2019 Zoonoses Report

European Food Safety Authority
European Centre for Disease Prevention and Control





Note: The total number of confirmed cases is indicated between parentheses at the end of each bar.

¹ Exception: West Nile virus infection for which the total number of cases was used.

Figure 1: Reported numbers and notification rates of confirmed human zoonoses in the EU, 2019

Table 2: Reported hospitalisations and case fatalities due to zoonoses in confirmed human cases in the EU, 2019

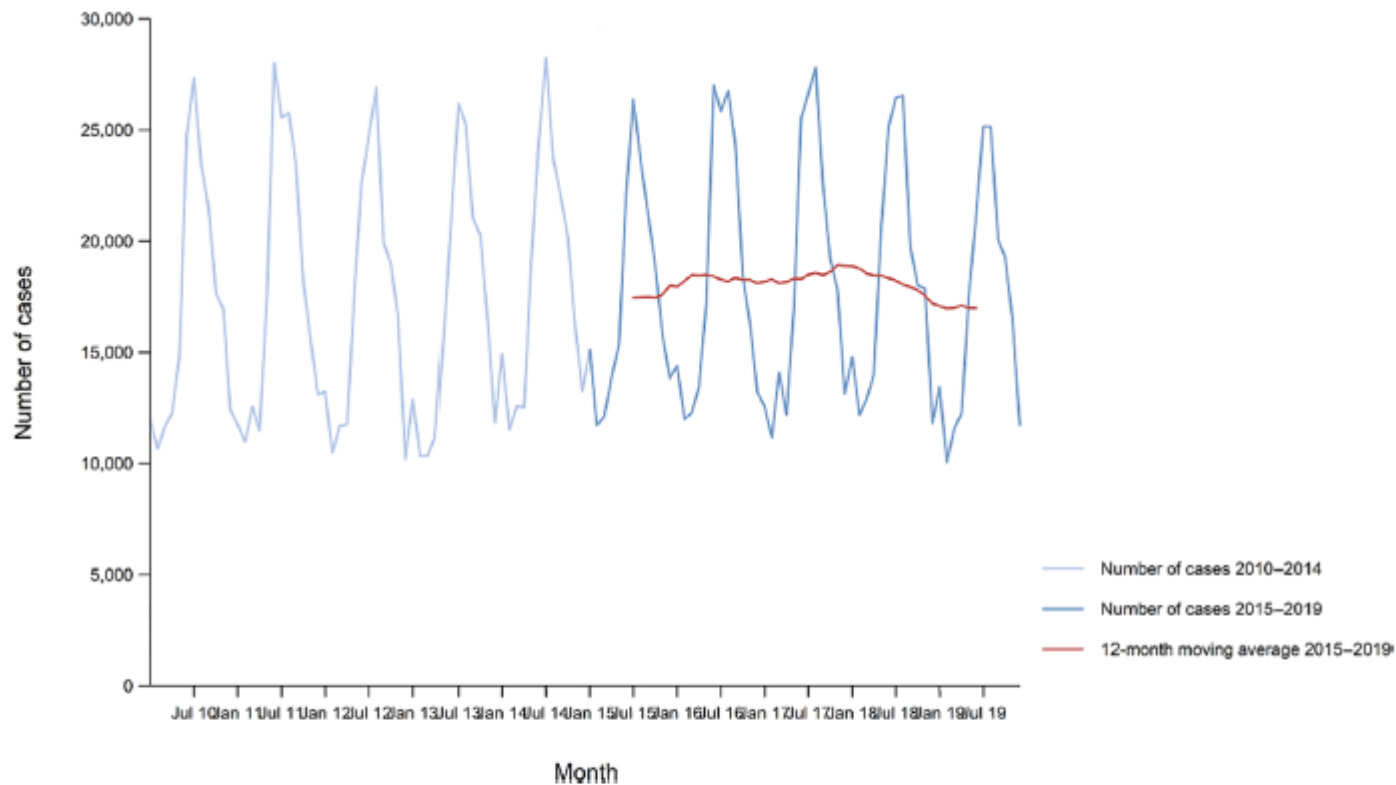
Disease	Number of confirmed human cases	Hospitalisation				Deaths			
		Status available (%)	Number of reporting MS ^(b)	Reported hospitalised cases	Proportion hospitalised (%)	Outcome available (%)	Number of reporting MS ^(b)	Reported deaths	Case fatality (%)
Campylobacteriosis	220,682	29.1	16	20,432	31.8	78.0	17	47	0.03
Salmonellosis	87,923	44.5	15	16,628	42.5	71.8	17	140	0.22
STEC infections	7,775	37.3	18	1,100	37.9	61.0	20	10	0.21
Yersiniosis	6,961	27.4	15	648	33.9	57.0	14	2	0.05
Listeriosis	2,621	51.1	19	1,234	92.1	65.1	20	300	17.6
Tularaemia	1,280	22.8	12	149	51.0	21.6	13	1	0.36
Echinococcosis	739	33.3	14	109	44.3	31.4	14	2	0.86
Q fever	950	NA ^(c)	NA	NA	NA	67.3	13	4	0.63
West Nile virus infection^(a)	443	83.7	9	347	93.5	99.3	11	52	11.8
Brucellosis	310	44.5	11	98	71.0	36.8	12	2	1.75
Trichinellosis	96	16.7	5	6	37.5	25.0	7	1	4.20
Rabies	4	NA ^(c)	NA	NA	NA	75.0	3	3	100.0

MS: Member State.

(a): Instead of confirmed human cases, the total number of human cases was included.

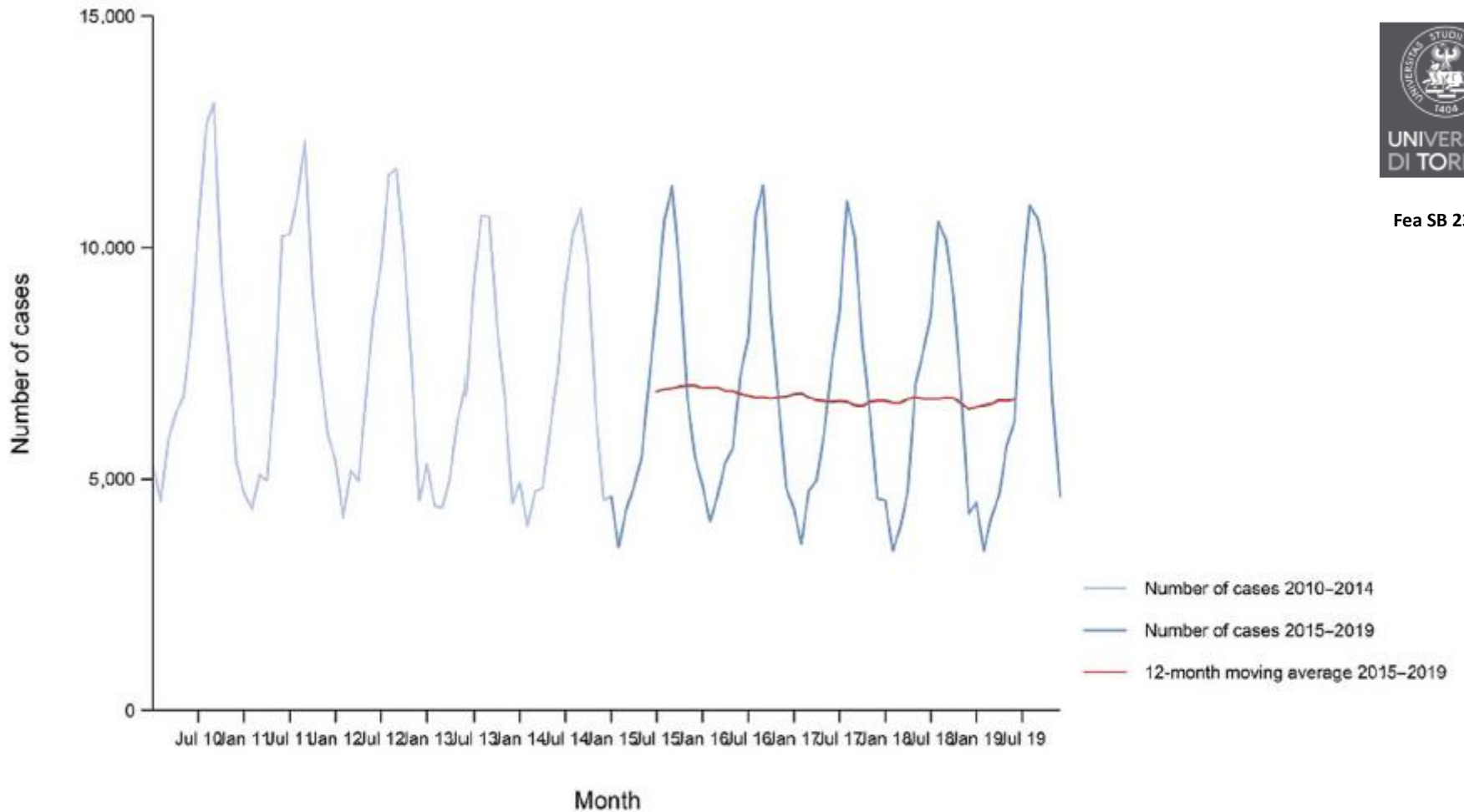
(b): Not all countries observed cases for all diseases.

(c): NA: Not applicable as the information is not collected for this disease.



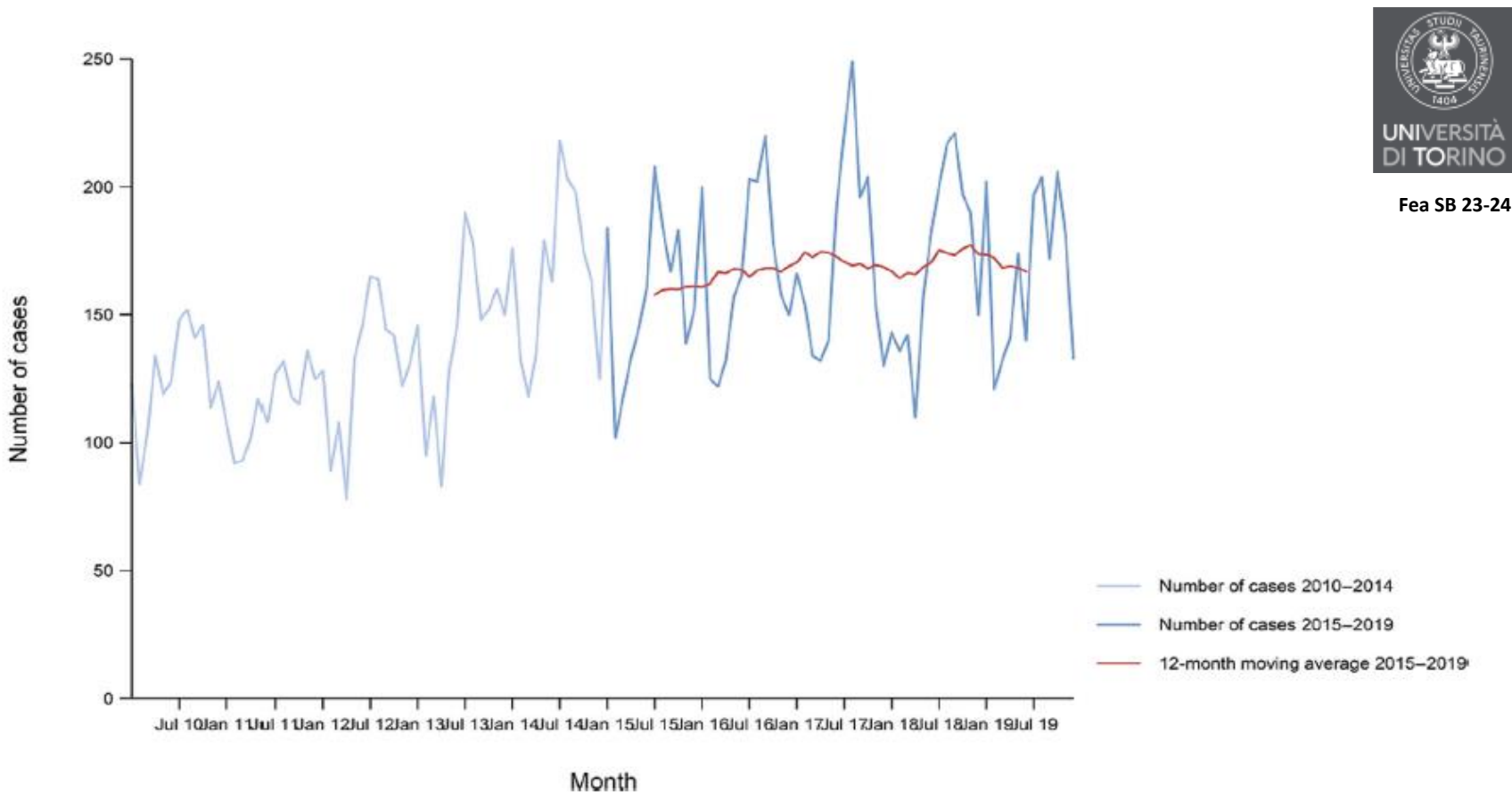
Source(s): Austria, Cyprus, Czechia, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, the Netherlands, Norway, Poland, Romania, Slovakia, Slovenia, Sweden and the United Kingdom. Belgium, Bulgaria, Croatia, Greece, Portugal and Spain did not report data to the level of detail required for the analysis.

Figure 2: Trend in reported confirmed human cases of campylobacteriosis in the EU/EEA, by month, 2015–2019



Source: Austria, Belgium, Cyprus, Czechia, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Lithuania, Luxembourg, Latvia, Malta, the Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Sweden and the United Kingdom. Bulgaria, Croatia and Spain did not report data to the level of detail required for the analysis.

Figure 5: Trend in reported confirmed human cases of non-typhoidal salmonellosis in the EU/EEA, by month, 2015–2019



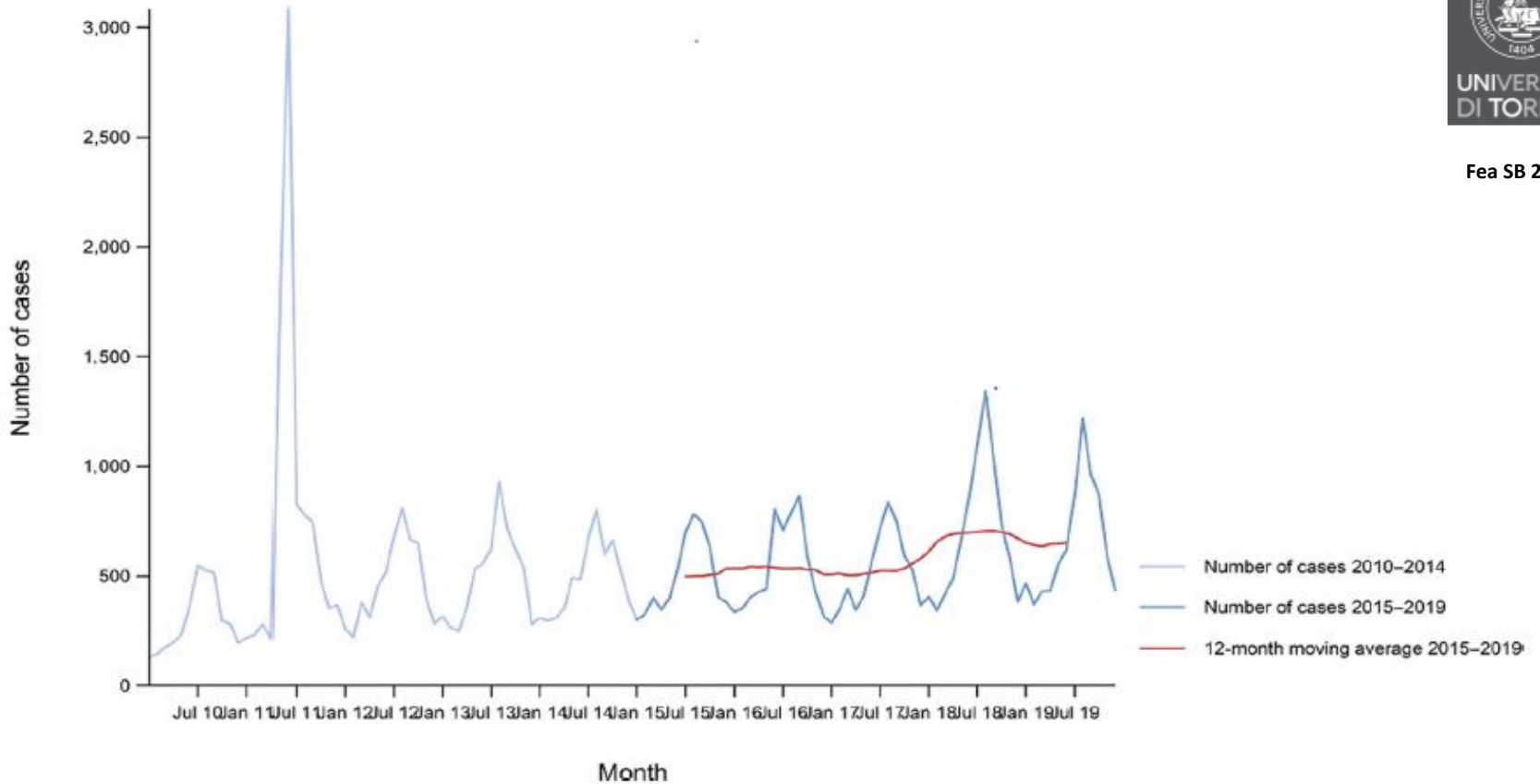
Fea SB 23-24

Source: Austria, Belgium, Cyprus, Czechia, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Malta, the Netherlands, Norway, Poland, Romania, Slovakia, Slovenia, Sweden and the United Kingdom. Bulgaria, Croatia, Luxembourg, Portugal and Spain did not report data to the level of detail required for the analysis.

Figure 26: Trend in reported confirmed human cases of listeriosis in the EU/EEA, by month, 2015–2019



Fea SB 23-24



Source: Austria, Cyprus, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, the Netherlands, Norway, Poland, Romania, Slovakia, Slovenia, Sweden and the United Kingdom. Belgium, Bulgaria, Czechia, Croatia, Portugal and Spain did not report data to the level of detail required for the analysis.

Figure 31: Trend in reported confirmed cases of human STEC infection in the EU/EEA, by month, 2015–2019

SCIENTIFIC REPORT OF EFSA

Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) O104:H4 2011 outbreaks in Europe: Taking Stock¹

European Food Safety Authority^{2,3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

la lettura dell'articolo del 2011, sopra indicato ed inserito in allegato, è facoltativa ed ha lo scopo di dare una visione d'insieme dell'epidemia avvenuta in Europa a coloro che desiderano approfondire l'argomento, in particolare dal punto di vista epidemiologico

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds ¹

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)^{2,3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

This scientific output, published on 6 March 2012, replaces the earlier version published on 15 November 2011^{*}

- leggere cortesemente il "summary" (pagine da 1 a 4) dell'articolo indicato ed allegato
- la lettura dell'intero articolo è facoltativa


[Home](#)
[Progetto](#)
[Dove Siamo](#)
[Contattaci](#)
[Chi Siamo](#)

[Questionario](#)
[Blog sicurezzanelpiatto](#)
[Risposte degli esperti](#)
[Iscrizione alla Newsletter](#)
[Documenti](#)
[Cittadini](#)
[Scuole ed insegnanti](#)
[Imprese](#)
[Pubblicazioni](#)
[Controlli ufficiali](#)
[Normativa](#)
[Organizzazione](#)
[Risultati](#)
[Ricerche e approfondimenti](#)
[Rischi biologici](#)
[Rischi chimici](#)


07 settembre 2023

MISURE DI CONTROLLO DELLA PESTA SUINA AFRICANA IN SUINI DOMESTICI



A seguito dei focolai di Peste suina africana (PSA) che si sono verificati in allevamenti di suini domestici da ingrasso situati in provincia di Pavia, le regioni Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte hanno adottato misure urgenti al fine di prevenire il diffondersi della malattia.

[Leggi tutto...](#)

05 settembre 2023

SORVEGLIANZA DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE IN PIEMONTE: PUBBLICATO IL RAPPORTO 2022

Sul sito della Regione Piemonte è stato pubblicato il report annuale del Sistema di Sorveglianza sulle Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA). Nel 2022 sono stati registrati in ambito regionale 32 focolai di tossinfezione alimentare, 535 casi singoli e 35 intossicazioni da funghi.


[Motore di ricerca](#)

ENHANCED BY Google

[Allerte alimentari](#)
[Etichettatura](#)
[Notizie dal mondo](#)

		M
M	A	T
		A

Matrice sulle malattie a trasmissione alimentare e sui valori di riferimento microbiologico negli alimenti

[Area cittadini **NEW**](#)
[Area esperti **NEW**](#)
[Area imprese **NEW**](#)
[In evidenza](#)


UNIVERSITÀ
DI TORINO

Normativa

Organizzazione

Risultati

Ricerche e approfondimenti

Rischi biologici

Rischi chimici

Rischi fisici

Link

05 settembre 2023

SORVEGLIANZA DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE IN PIEMONTE:
PUBBLICATO IL RAPPORTO 2022

Sul sito della Regione Piemonte è stato pubblicato il report annuale del Sistema di Sorveglianza sulle Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA). Nel 2022 sono stati registrati in ambito regionale 32 focolai di tossinfezione alimentare, 535 casi singoli e 35 intossicazioni da funghi.



LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA) IN PIEMONTE

Report Anno 2022

FOCOLAI DI MTA

Nel 2022 si sono verificati **32** focolai con:

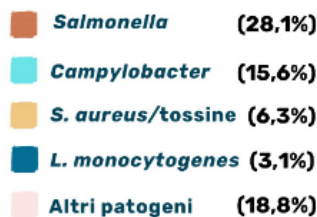


Fattori di rischio

- Consumo alimenti crudi o poco cotti
- Contaminazione crociata
- Alimenti da fonte non controllata (es. acqua non potabile)

Per focolaio si intende un episodio di MTA in cui 2 o più persone presentano sintomi simili in seguito al consumo dello stesso alimento

Patogeni coinvolti



Alimenti coinvolti



Luogo di esposizione

Età (dati casi singoli)

Area cittadini **NEW**

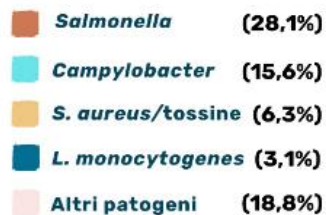
Area esperti **NEW**

Area imprese **NEW**

In evidenza

Area riservata

Patogeni coinvolti



Alimenti coinvolti



Luogo di esposizione



Età (dati casi singoli)



CASI SINGOLI DI MTA E INTOSSICAZIONI DA FUNGHI



Per ulteriori informazioni potete consultare il Report MTA 2022 sul sito www.regione.piemonte.it

Leggi tutto...

03 settembre 2023

PESTE SUINA AFRICANA: SOSPENSIONE TEMPORANEA DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT VERSO PAESI TERZI



A seguito della positività al virus della Peste Suina Africana (PSA) rilevata in un campione proveniente da suini allevati in Provincia di Pavia, l'Ufficio 2 della Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute, ha emesso la Nota Ministeriale prot. n. 0034361-28/08/2023-DGISAN-MDS-P contenente indicazioni in merito alla sospensione temporanea delle certificazioni