

Le malattie

Salmonellosi

Tra le infezioni gastrointestinali più diffuse. La temperatura ottimale per il suo sviluppo è tra 20 e 40 gradi, si manifesta con vomito, diarrea. Effetti più gravi in neonati, anziani e soggetti con problemi immunitari.

Dove. Alimenti sensibili: pollo, uova, latte crudo e derivati (creme, gelati).

Botulismo

Le spore dell'agente del botulismo sono diffuse nell'ambiente e sono resistenti, anche al calore. In assenza d'aria la spora produce la tossina, una delle più potenti in natura. Non si sviluppa in alimenti acidi.

Dove. Conserve sott'olio, prodotti di salumeria, carni conservate, tutto di produzione domestica.

Listeriosi

Il batterio si sviluppa anche in frigorifero (tra 4 e 6°). La malattia si manifesta con febbre, nausea e vomito.

Dove. Latte crudo o formaggi a latte crudo, pesci crudi o affumicati, patè, ortaggi crudi non ben lavati.

Stafilococco aureo

La tossina si riproduce in alimenti poco acidi, provoca nausea, vomito, dolori addominali e diarrea.

Dove. Preparazioni a base di uova, creme, prodotti di gastronomia (per es. insalata russa).