



## MICRORGANISMI INFETTANTI

VIRUS, BATTERI	VEICOLO DI CONTAGIO	PROVENIENZA	RESISTENZA	CIBI DOVE SI PRODUCE
<b>SALMONELLA</b> circa 1800 specie,  le più comuni: Salmonella Typhi Salmonella Parathypi Salmonella Napoli Salmonella Gallinarum Salmonella Pollorum	Aria Polveri Superfici Utensili Piani di lavoro	Uova Roditori Uccelli Lucertole Mosche Uomo (fece) Mangimi	<b>67/70° C.</b>  <b>Muore a contatto dell'ozono in pochi secondi</b>	Frutti di mare Uova e carne Latte, latticini Cibi cotti e contaminati dopo la cottura.
<b>MALATTIE</b>				
DOLORI ADDOMINALI		DIARREA PROFUSA		VOMITO E FEBBRE
Difficilmente letale per soggetti non immunodepressi, anziani o bambini.				

VIRUS, BATTERI	VEICOLO DI CONTAGIO	PROVENIENZA	RESISTENZA	CIBI DOVE SI PRODUCE
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Aria Polveri Superfici Fieno Acqua Attrezzature Contatto diretto	Vegetali Suolo Animali Lucertole Roditori Insilati Materie prime Macellazione	<b>63° C.</b>  <b>Muore a contatto dell'ozono in pochi minuti</b>	Latte Carne Verdure Cibi cotti e contaminati dopo la cottura.
<b>MALATTIE GRAVISSIME PER IL SISTEMA NERVOSO CENTRALE</b>				
Meningite, Meningoencefalite, Encefalite, Ascesso cerebrale				
<b>APPARATO CARDIOVASCOLARE</b>				
Batteriemia, Setticemia, Endocardite, Aneuristica				
<b>APPARATO RESPIRATORIO</b>				
Faringite con adenite, Pleurite, Ascesso Polmonare				
<b>APPARATO GASTROENTERICO</b>				
Epatite, Peritonite, Endoftalmite				
<b>PROVOCA:</b>				
Artrite, Osteomielite, Ascessi, Lesione alla cute, Raspolopustulose				
<b>ALLE DONNE GRAVIDE CAUSA:</b>				
la sindrome simil influenzale, Meningite, Epatite, Aborto				
<b>E AL FETO:</b>				
Granulomatosi, Setticemia, Meningite, Polmonite, Congiuntivite.				

VIRUS, BATTERI	VEICOLO DI CONTAGIO	PROVENIENZA	RESISTENZA	CIBI DOVE SI PRODUCE
<b>CLOSTRIDIUM BOTULINUM</b>	Presente nell'ambiente sotto forma di spore  Polveri	Feci erbivori  Intestino pesci  Largamente diffuso nell'ambiente terreno e vegetali	Non resiste al calore, ma si può riprodurre in frigorifero a 3° C.  <b>Non resiste all'ozono.</b>	Vegetali  Pesci  Conserven domestiche  Cibi contaminati dopo la cottura
<b>MALATTIE</b>				
Spesso letale per l'uomo. Botulismo, ovvero paralisi degli occhi, strabismo, diplopia.				

VIRUS, BATTERI	VEICOLO DI CONTAGIO	PROVENIENZA	RESISTENZA	CIBI DOVE SI PRODUCE
<b>SIGHELLA, BACILLI DELLA DISSENTERIA.</b>	Feci, Mani Utensili Superfici	Sedili latrine  Servizi igienici  Superfici  Acqua non potabile	Resistente cinque minuti a 68°/75° C.  <b>Muore a contatto dell'ozono in pochi minuti.</b>	Insalate di pollo e di pesce.  Latte e derivati.
<b>MALATTIE</b>				
Dissenteria, Diarrea, Feci sanguinanti, Dolori addominali, Febbre.				

VIRUS, BATTERI	VEICOLO DI CONTAGIO - PROVENIENZA - RESISTENZA
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	Viene trasmesso attraverso l'acqua e le polveri. I portatori possono averlo sulle mani, nel naso(stranuti, rinofaringiti), ascelle orecchie, cuoio capelluto(forfora). Resiste per oltre due ore a 110° C. <b>Non resiste all'ozono.</b>
<b>EPATITE VIRALE DI TIPO A</b>	Viene trasmessa dai frutti di mare, dall'acqua, dagli strumenti da essa contaminati e dai cibi contaminati dopo la cottura. Resiste ad una temperatura di 98° C. <b>Resiste per pochi secondi all'ozono.</b>

ALTRE MALATTIE CHE POSSONO INFETTARE I COMMENSALI PER UNA CATTIVA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE:
Anebiasi, Teniasi, Toxoplasmosi, Trichinosi, Brucellosi, Tifo, Paratifo B, Colera.