

VIROLOGIA SPECIALE

Trasmissione virus tramite alimenti/acques contaminati da feci

Picornavirus (Epatite A, Enterovirus (Coxsackievirus, Poliovirus, Echovirus))

Norovirus

Rotavirus (Reovirus)

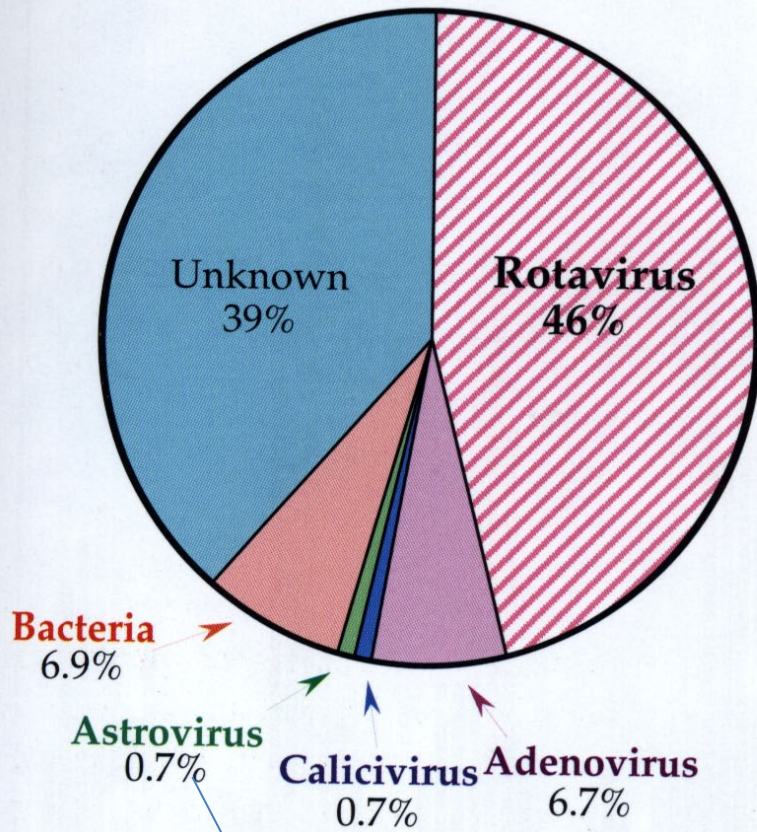
Adenovirus

I sistemi di identificazione dei virus negli alimenti sono difficoltosi e costosi

Importante prevenzione: feci lontane dagli alimenti

trattamenti (calore) per inattivare i virus

Developed Countries



Third World

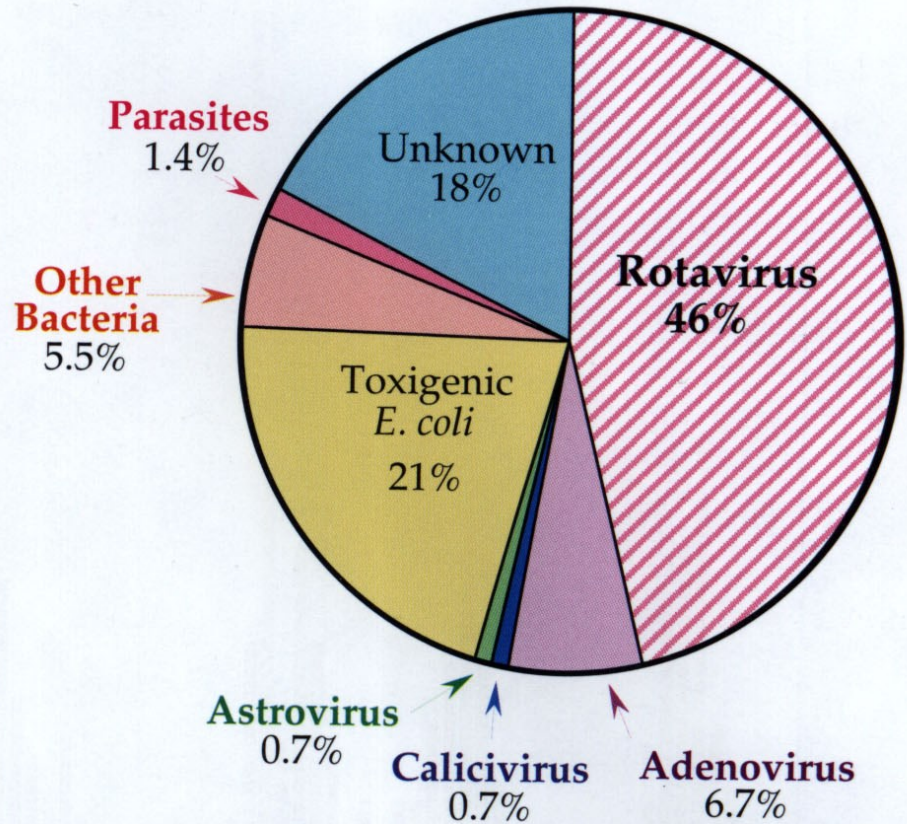
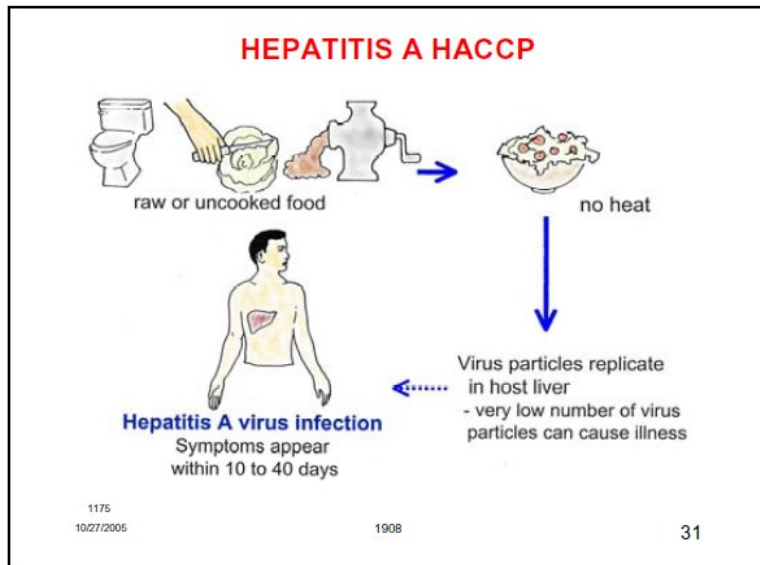


FIGURE 3.42 An estimate of the role of various etiologic agents in severe diarrheal disease requiring hospitalization in infants and young children in developed countries and in the Third World. [Adapted from Kapikian (1993).]

NOROVIRUS



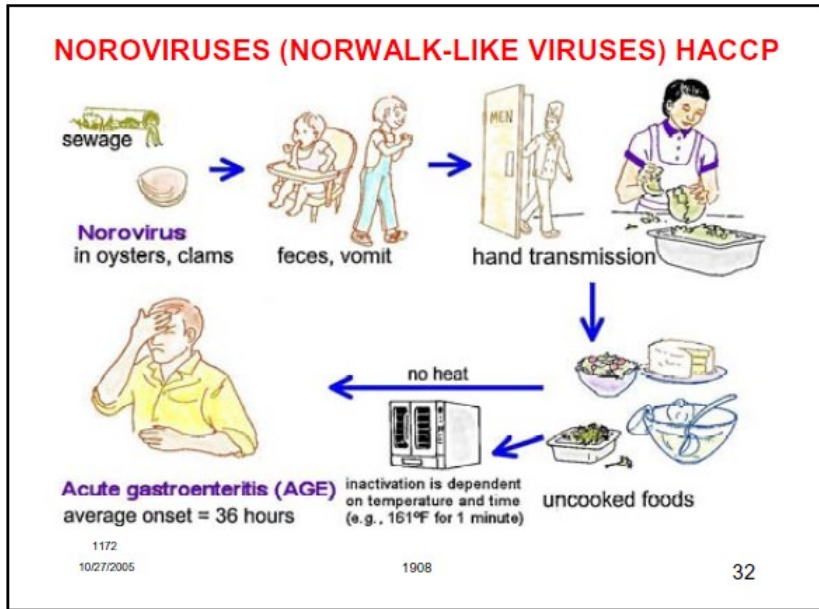
Frutta e verdura devono essere lavati con acqua in contenitori puliti. L'acqua diluisce e rimuove i virus dalle superfici.

Operatori dei processi alimentari devono utilizzare buona igiene personale (lavarsi le mani, utilizzare spazzole e sapone), utilizzare contenitori puliti

Importante ricordare che i virus sono presenti in feci e urine giorni o settimane prima della manifestazione della malattia

I virus non sono in grado di replicarsi nel cibo ma restano vitali per settimane e per mesi in cibi congelati

Contaminazione: mani e acque contaminate



Operatori dei processi alimentari devono utilizzare buona igiene personale (lavarsi le mani, utilizzare spazzole e sapone), utilizzare contenitori puliti

Frutta e verdura devono essere lavati con acqua in contenitori puliti. L'acqua diluisce e rimuove i virus dalle superfici.

Molluschi: certificazione di provenienza da acque sicure