



Salmonella

adesso ti riconosco!

NOME: Salmonella

CHE COS'È: un batterio

COSA FA: la salmonella causa una delle infezioni alimentari più pericolose per la salute dell'uomo, la **salmonellosi**

DOVE VIVE: nell'apparato gastro-intestinale di alcuni animali

QUALI SONO I SINTOMI?

Nell'uomo la salmonellosi provoca dolori addominali, diarrea con disidratazione, febbre elevata, nausea, vomito e mal di testa. Dal momento del contatto con la salmonella alla comparsa dei sintomi possono passare da mezza giornata fino a qualche giorno. In assenza di complicazioni, la guarigione avviene nel giro di una settimana.

Spesso le conseguenze della salmonellosi sono particolarmente debilitanti e fastidiose: dolori alle giunture, spossatezza, irritazioni agli occhi e forme di artrite possono protrarsi per lunghi periodi.

COSA FARE IN CASO DI INFEZIONE ?

Rivolgiti a un medico ogni volta che hai problemi gastro-intestinali che possono far pensare alla salmonellosi: talvolta trascurarla significa mettere in maggior pericolo la tua salute e dei tuoi familiari.

Segui con maggiore attenzione le normali norme igieniche affinché nessuno di coloro che ti stanno vicino si infetti a sua volta.



Semplici ma efficaci: i nostri consigli anti-salmonellosi

FAI ATTENZIONE AGLI ALIMENTI

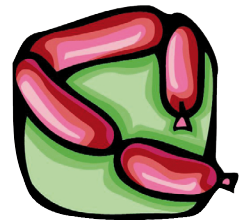


NON mangiare uova crude o poco cotte
NON trascurare la data di scadenza: usa sempre uova fresche, soprattutto se prepari cibi a base di uova crude come il tiramisù e accertati che i prodotti a base di uova siano sempre freschi...anche quando non cucini tu
NON consumare uova con il guscio sporco o rotto
NON è necessario lavare le uova prima di metterle a conservare in frigo

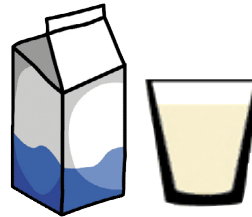


NON mangiare alimenti a rischio poco cotti, in particolare la carne di maiale e di pollo: è la miglior ricetta per evitare la salmonellosi, dal momento che gli alimenti contaminati non presentano specifiche alterazioni visibili di colore, odore, sapore, consistenza

NON mangiare insaccati freschi, come le salsicce, poco cotti



NON mangiare frutti di mare crudi o poco cotti, soprattutto quelli di cui non ne conosci la provenienza



NON consumare latte crudo, cioè quel latte che non essendo stato sottoposto a trattamento termico può ancora conservare i microbi

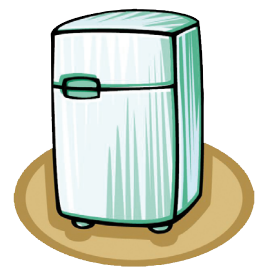
FAI ATTENZIONE ALLE ABITUDINI

Se prepari il **tiramisù** o la **maionese**, o qualsiasi altro prodotto a base di **uova crude**, consumali quando sono ancora freschi o entro qualche ora; comunque tienili sempre in frigorifero



Nel frigorifero disponi i **cibi cotti sopra a quelli crudi**: eviti così che la salmonella si diffonda per gravità sui cibi cotti che, essendo già cucinati, non verrebbero più sottoposti alle alte temperature necessarie ad eliminare il batterio

Scongela la **carne** in frigorifero e non a temperatura ambiente



NON TRASCURARE L'IMPORTANZA DELLE BANALI NORME IGIENICHE!



Quando prepari da mangiare, **lavati accuratamente le mani** (con acqua e sapone), soprattutto dopo aver preso in mano alimenti crudi

Pulisci frequentemente il frigorifero, una volta ogni 15 giorni è l'ideale



Lava gli utensili da cucina tra un impiego e l'altro, specialmente quando tagli un alimento crudo

Salmonella

adesso ti riconosco!

