

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

Dipartimento di Sanità Pubblica

UOC Igiene e Sanità Pubblica
SSU Prevenzione Malattie Infettive

Il Responsabile

**ai Genitori
al Personale scolastico**

Nella scuola si è verificato di recente un caso di **Campilobatteriosi**

La Campilobatteriosi è una malattia infettiva dovuta a microrganismi chiamati Campylobacter causa di gastroenteriti acute in cui diarrea, crampi e dolore addominale, nausea, vomito e febbre sono sintomi comuni.

Numerose specie animali tra cui pollame, bovini, suini, conigli, piccioni ed animali che vivono nell'ambito domestico come cani, gatti, possono venire infettati da questi germi ed eliminare i batteri nelle feci.

La trasmissione all'uomo, nella maggioranza dei casi, avviene consumando cibi crudi contaminati (in particolare carne di pollo o maiale cruda o poco cotta) oppure toccando feci di animali infetti.

Il tempo che intercorre tra il momento del contagio e le manifestazioni cliniche della malattia varia da 2 a 5 giorni, ma può prolungarsi fino a 10 giorni.

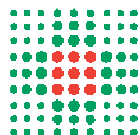
I germi vengono uccisi dalle alte temperature (superiori a 60-70°C) mentre si moltiplicano a temperatura ambiente, se si trovano in un terreno favorevole, inoltre resistono al congelamento.

Il Campylobacter, di solito, scompare dalle feci nel giro di alcune settimane; può succedere comunque che persistano per più tempo anche se in minore quantità nell'intestino senza dare alcun sintomo e determinando appunto la situazione di portatore asintomatico fino a parecchie settimane.

Per questo motivo l'allontanamento dei soggetti infetti dalla collettività è ritenuto necessario e tassativo per tutto il periodo dei sintomi, momento di massima replicazione ed attività dei germi, mentre a guarigione clinica avvenuta è possibile il reinserimento con l'osservanza di precise norme igieniche.

Per prevenire questa infezione è importante attenersi ad alcune norme comportamentali fondamentali:

- lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima e dopo la manipolazione dei cibi, dopo l'uso del bagno, dopo aver toccato animali, prima di mangiare;
- consumare gli alimenti di origine animale e le uova ben cotti anche nelle parti interne: le temperature superiori a 60°C uccidono questi germi;
- lavare accuratamente le verdure che si consumano crude;
- scongelare gli alimenti congelati in frigorifero e non ricongelarli;
- conservare in frigorifero gli alimenti che non vengono consumati subito dopo la preparazione: le basse temperature, infatti, pur non uccidendo il germe, ne impediscono una attiva replicazione;
- evitare che gli alimenti già cucinati vengano a contatto con insetti e animali;
- acquistare i prodotti alimentari freschi, controllando data di preparazione, di scadenza e integrità della confezione;



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

- evitare di lasciare i prodotti congelati o facilmente deteriorabili a lungo in auto o in luoghi non idonei alla loro conservazione;
- durante i viaggi in luoghi ad alto rischio utilizzare acqua contenuta in recipienti sigillati e non aggiungere ghiaccio alle bevande.

Le comunità scolastiche vengono generalmente tutelate dalla tossinfezione da *Campylobacter* in quanto gli alimenti ad alto rischio presenti nei menù scolastici vengono ben cotti, vengono effettuati periodici controlli sui centri di preparazione pasti e seguiti protocolli di reinserimento nelle collettività dei bambini dopo infezione.

I bambini e il personale della scuola con i sintomi di gastroenterite devono essere allontanati ed inviati al curante per le cure e gli eventuali accertamenti e possono riprendere la frequenza scolastica dopo la fine della diarrea o dopo 3 giorni di terapia antibiotica.

Pertanto nel caso fossero presenti o si manifestassero a breve termine sintomi caratteristici della malattia nel bambino/ragazzo, si raccomanda di effettuare una visita dal proprio medico curante che disporrà una coprocultura di controllo e in caso di accertamento positivo, si raccomanda di darne tempestiva comunicazione a questo Servizio.

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al personale dell'Igiene e Sanità Pubblica, telefonando dalle ore 12 alle 13,30 al numero 0542 604923

Dr Roberto Rangoni