

APPROFONDIMENTI SUI NOROVIRUS



COSA SONO I NOROVIRUS

I Norovirus, appartenenti alla famiglia dei Caliciviridae, sono microrganismi ubiquitari e rappresentano uno tra gli agenti più diffusi di gastroenteriti acute di origine virale.

La trasmissione può avvenire per contatto diretto tra persone tramite la via oro-fecale o aerosol, oppure tramite acqua o cibo infetti, ma anche per contatto con superfici contaminate.

Le condizioni di cattiva igiene e sovraffollamento possono favorirne l'insorgenza: ospedali, scuole, case di riposo ed anche navi da crociera possono essere i luoghi di maggiore diffusione del virus.

Solitamente le epidemie sono associate al consumo di insalate, cibi freddi, sandwich, prodotti di panetteria. Il cibo può essere contaminato alla fonte, da acque infette, nel caso di frutti di mare di verdure fresche o di frutti di bosco, o da operatori infetti che manipolano gli alimenti.

L'infettività è alta durante la fase acuta della malattia (sono sufficienti appena 10 particelle virali per causare infezione!) ed il periodo di incubazione varia da 12 alle 48 ore dopo l'esposizione.

I sintomi comuni sono rappresentati da nausea e vomito, soprattutto nei bambini in età prescolare, diarrea acquosa, crampi addominali e sporadicamente febbre. Di solito la malattia ha un decorso di pochi giorni senza serie conseguenze.

Le fasce a rischio sono rappresentate da bambini ed anziani dove la sintomatologia può determinare disidratazione.

Non esistono trattamenti specifici contro il norovirus né un vaccino preventivo. L'immunità acquisita in seguito all'infezione è solitamente temporanea e legata allo stesso sierotipo che ha causato l'infezione, possono quindi verificarsi nuove infezioni nel corso della vita del soggetto.

I norovirus sono molto resistenti nell'ambiente (72 ore dopo la guarigione nelle feci di soggetti che hanno presentato l'infezione), resistono inoltre alle alte temperature ed ai normali disinfettanti (resistono infatti a temperature superiori ai 60°C ed ai prodotti a base di cloro utilizzati per la disinfezioni delle acque).

Per prevenire la diffusione sono quindi necessarie rigorose misure igieniche nella manipolazione e distribuzione di cibi e bevande.

ALCUNI CONSIGLI DELL'ISS PER LA PREVENZIONE

- lavarsi le mani molto bene prima di toccare i cibi;
- non lavorare e soprattutto non stare a contatto con il cibo quando si è indisposti, soprattutto se si è affetti da gastroenterite, e fino a tre giorni dopo la guarigione;
- lavare e disinfettare accuratamente tutti i materiali e le superfici (dalle tovaglie e tovaglioli ai grembiuli e i teli da lavoro fino agli utensili) che possano essere venuti a contatto con una persona infetta e/o con il virus;
- consumare i molluschi bivalvi come ostriche cozze cappellette ben cotti;
- eliminare tutte le scorte alimentari che potrebbero essere state contaminate da un addetto infetto e/o da altre fonti di *Norovirus*;
- tenere separati i soggetti che portano pannolini e pannoloni, soprattutto in asili e case di riposo, dalle aree dove viene preparato e distribuito il cibo.