











LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA) IN PIEMONTE

Report Anno 2022

FOCOLAI DI MTA

Nel 2022 si sono verificati 32 focolai con:



Fattori di rischio

- Consumo alimenti crudi o poco cotti
- Contaminazione crociata
- Alimenti da fonte non controllata

(es. acqua non potabile)

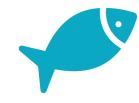
Per focolaio si intende un episodio di MTA in cui 2 o più persone presentano sintomi simili in seguito al consumo dello stesso alimento

Patogeni coinvolti

- Salmonella (28,1%)
- Campylobacter (15,6%)
- S. aureus/tossine (6,3%)
- L. monocytogenes (3,1%)
- Altri patogeni (18,8%)

Alimenti coinvolti

Pesce e derivati (11,8%)

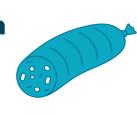




Alimenti misti (11,8%)

(es. piatti di gastronomia)

Carne suina e derivati (8,8%)



Luogo di esposizione



dei focolai di MTA si verifica presso l'**abitazione privata** Età (dati casi singoli)

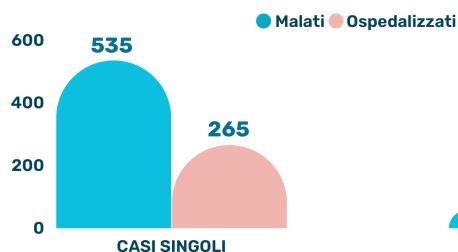


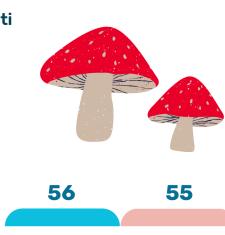
22,8% sotto i 5 anni



27,1% sopra i 65 anni

CASI SINGOLI DI MTA E INTOSSICAZIONI DA FUNGHI





INTOSSICAZIONI FUNGHI

