

Caratteristiche biologiche

Il genere *Salmonella* appartiene alla famiglia delle *Enterobacteriaceae*, microrganismi bastoncellari, Gram negativi, asporigeni, generalmente mobili per la presenza di flagelli peritrichi (eccetto i sierotipi *S. Gallinarum* e *S. Pullorum* che sono immobili), aerobi-anaerobi facoltativi.

Il genere *Salmonella* comprende la specie enterica (6 sottospecie) e bongori, suddivisibili dal punto di vista antigenico in più di 2400 sierotipi, alcuni dei quali (*S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*) ulteriormente distinguibili in fagotipi.

Alimenti coinvolti

Salmonella è un germe a diffusione ubiquitaria il cui serbatoio di infezione è rappresentato da animali di varie specie; l'uomo acquisisce l'infezione attraverso alimenti come carne, prodotti caseari e uova, che possono essere contaminati fin dall'origine oppure in seguito, nel corso delle diverse fasi di preparazione e conservazione.

Le carni in particolare si contaminano in seguito a rottura dell'intestino durante le operazioni di eviscerazione e, nei volatili, anche in concomitanza con la spennatura.

L'ubiquitarietà e la capacità di crescita delle salmonelle a temperature comprese fra 7° C e 46° C fa sì che qualsiasi alimento manipolato o conservato in modo non corretto possa essere fonte di infezione.

Sintomatologia

La gastroenterite da salmonelle si manifesta, dopo 24-48 ore d'incubazione, con diarrea e febbre con possibili complicazioni, come infezioni generalizzate, negli individui a rischio (bambini e anziani).

L'eliminazione delle salmonelle attraverso le feci o le urine può durare per alcune settimane, dando luogo al fenomeno del "portatore sano", rischioso per la diffusione del contagio.

Il Regolamento CE 2073/2005 e ss.mm.ii. richiede che sia effettuata la ricerca di *Salmonella spp.* secondo i "criteri di sicurezza" nelle seguenti categorie alimentari:

- 1.4. Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude;
- 1.5. Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte;
- 1.6. Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte;
- 1.7. Carni separate meccanicamente (CSM);
- 1.8. Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella;
- 1.9. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti;
- 1.10. Gelatina e collagene;
- 1.11. Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione;
- 1.12. Latte in polvere e siero di latte in polvere;
- 1.13. Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella;
- 1.14. Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella;
- 1.16. Crostacei e molluschi cotti;
- 1.17. Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi;
- 1.18. Semi germogliati (pronti al consumo);
- 1.19. Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo);
- 1.20. Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo);
- 1.22. Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi.
- 1.23. Alimenti di proseguimento in polvere.