

TABELLA 2 – PRINCIPALI MICRORGANISMI COINVOLTI NELLE MTA

MICRORGANISMO	TIPO	ALIMENTI COINVOLTI
Salmonella (<i>Salmonella paratyphi</i>)	Batterio (infezione)	Pollame, carne e loro prodotti, prodotti a base di uova crude. Meno frequentemente latte crudo e prodotti caseari.
Campylobacter (<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i>)	Batterio (infezione)	Latte crudo e pollame. Altre fonti possono essere carne bovina e suina, frutti di mare crudi e acqua contaminata. La presenza di <i>Campylobacter</i> non determina alcuna alterazione organolettica degli alimenti.
Escherichia coli (vari ceppi)	Batterio (infezione o tossinfezione)	Prodotti a base di carne tritata crudi o parzialmente cotti, latte crudo derivanti da animali infetti, ortaggi, acqua contaminata.
Bacillus cereus	Batterio (intossicazione)	Riso bollito o fritto, spezie, cibi essiccati, latte, prodotti caseari, piatti a base di legumi, salse, zuppe vegetali.
Stafilococco (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Batterio (intossicazione)	Prosciutto, pollame, prodotti di pasticceria con creme e panna, formaggio, latte, latte in polvere e prodotti derivati, cibi ricchi di grassi, carne tritata, miscele di alimenti.
Vibrio cholerae (agente eziologico del colera)	Batterio (tossinfezione)	Prodotti ittici crudi o con cottura inadeguata, ortaggi, riso cotto e ghiaccio; ortaggi contaminati attraverso acque di scolo o acque reflue.
Listeria (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Batterio (infezione)	Alimenti trasformati conservati e refrigerati pronti al consumo, latte crudo, formaggi molli, carne fresca e congelata, pollame, prodotti ittici, ortaggi crudi.

Shigella (varie specie)	Batterio (infezione)	Qualsiasi alimento può essere contaminato, spesso insalate, acqua.
Clostridium botulinum	Batterio (intossicazione)	Conserve di frutta e verdura a debole acidità preparate in casa, insaccati, alimenti sott'olio o sottovuoto, o, raramente, conserve di carne o di pesce, raramente cibi in scatola prodotti industrialmente, miele.
Clostridium perfringens	Batterio (tossinfezione)	Carne bovina e pollame, cotti e lasciati per troppo tempo a temperatura ambiente o non adeguatamente raffreddati; bolliti, sughi o brodi di carne di manzo, di tacchino o di gallina, pasticci di carne.
Norovirus	Virus (infezione)	Frutti di mare crudi, insalate, frutti di bosco, acqua, germogli, erbe, spezie; in generale qualsiasi alimento può essere contaminato.
Virus dell'epatite A (HAV)	Virus (infezione)	Acqua contaminata, cibi crudi o non cotti a sufficienza.
Trichinella spiralis	Parassita (infestazione)	Carne suina, di cavallo, di cinghiale, selvaggina, consumata cruda o poco cotta.
Giardia lamblia (parassitosi)	Parassita (infestazione)	Acqua superficiale non potabile, vegetali lavati con acqua non potabile.
Anisakis	Parassita (infestazione)	Piatti di pesce crudo (per esempio, sushi, sashimi, aringhe), pesci di scogliera, aringhe, merluzzi, calamari.