

Comunicato stampa

L'INTERVENTO DELL'ASL TO 3 NEL CASO DI INFEZIONE VIRALE IN UN ALBERGO DI SESTRIERE

I risultati degli accertamenti hanno portato ad individuare il Virus responsabile dell'infezione (Norovirus)

In relazione alle notizie apparse su alcuni quotidiani circa una presunta intossicazione alimentare presso un Hotel di Sestriere, al fine di fornire la massima e corretta informazione pubblica riteniamo opportuno riportare i necessari riscontri ora che sono disponibili i dati derivanti dall'intervento e dalle analisi effettuate a cura del servizio di Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL TO3. per fare questo riportiamo alcune informazioni necessariamente tecniche fornite dagli Igienisti dell'Area della Prevenzione.

Ripercorriamo quindi in estrema sintesi i passi salienti dell'intervento effettuato e l'esito dei riscontri relativi.

In seguito alla segnalazione pervenuta il 24 febbraio per la presenza di alcune persone ospiti dell'albergo in questione che presentavano sintomi di gastroenterite, si è avviato immediatamente l'intervento dell'ASL.

Un primo dubbio che si trattasse di una tossinfezione alimentare è stato rapidamente eliminato viste le modalità di insorgenza dei casi e la mancanza di consumo comune di cibo da parte delle persone colpite, si è definita la causa di quanto successo ad un virus denominato "NOROVIRUS"; tale causa di contagio è confermata anche dalla presenza sul territorio dell'ASL di numerosi casi di "gastroenterite di origine virale".

E' stato quindi immediatamente coordinato un intervento congiunto da parte del personale del Servizio Alimenti e Nutrizione, del Servizio di Igiene pubblica e della direzione dell'albergo, che durante tutto il periodo di indagini e azione si è dimostrata molto collaborante.

Sono stati effettuati campionamenti di cibo (prosciutto, formaggio) e un campione di studio di avanzi di panini ed è stata effettuata un'indagine epidemiologica tramite questionario agli ospiti interessati per rilevare principalmente il numero dei casi e l'andamento dell'epidemia.

Sono poi state effettuate analisi di laboratorio su due campioni di materiale biologico (feci ecc.) nei quali è stata riscontrata, in alcuni casi, la positività al virus denominato norovirus ;

Oggi (lunedì 28 febbraio 2011), al fine di completare il quadro delle indagini sulle possibili vie di trasmissione, proseguono gli ulteriori accertamenti con campionamenti sull'acqua potabile esterna ed interna, utilizzata nell'albergo.

Il microrganismo responsabile dell'evento è stato quindi accertato essere il citato " norovirus", come identificato sia attraverso l'indagine epidemiologica, sia direttamente nei campioni di feci.

Si tratta di un virus comune, altamente infettante (bastano circa 10 unità virali per scatenare l'infezione), persistente nell'ambiente e nei cibi. L'incubazione è di circa 24-48 ore .La sindrome tipica è costituita da vomito incoercibile per circa 6 ore, seguito da diarrea per 1 o 2 giorni; uò essere accompagnato da nausea, crampi addominali, raramente febbre, oltre ovviamente a cefalea e spossatezza.

Di per sé non si tratta di una sindrome pericolosa, ma nei bambini piccoli o negli anziani può dare disidratazione. Non ci sono vaccini né terapia, ma il tutto si risolve in 2-3 giorni senza ulteriori problemi.

Le modalità di possibile contaminazione sono state:

- *Attraverso gli alimenti:* alimenti preparati o serviti da persone che hanno le mani contaminate dal virus (contatto ambientale, scarso lavaggio dopo aver visitato le toilette, ecc.) sono contagianti.
- *Attraverso l'acqua* sia potabile, sia di piscina, visto che il virus è resistente al cloro
- *Attraverso l'ambiente:* il virus persiste nell'ambiente ed è resistente alle normali procedure di pulizia, per cui basta toccare una superficie contaminata e portarsi le mani alla bocca per infettarsi. Per eliminarlo dall'ambiente si può impiegare la normale "conegrina" in forte concentrazione o il vapore a 100°C.
- *Da persona a persona:* la stretta vicinanza con una persona che vomita è sufficiente per infettarsi, così come l'assistenza nella pulizia di un bambino che è stato alla toilette.

Le persone coinvolte nell'episodio (casi definiti come persone che hanno presentato almeno uno fra i sintomi "vomito" e "diarrea") sono state ad oggi **176** .

E stato effettuato un intervento congiunto da parte dei servizi di Prevenzione dell'ASL di informazione del personale di cucina, di sala e di piano (31 persone), sulle buone pratiche indispensabili per evitare il propagarsi della patologia e in particolare; sono stati inoltre informati i clienti dell'albergo circa le modalità per evitare il contagio tramite un volantino distribuito alla reception dell'Hotel

Da sottolineare infine che la Direzione dell'Albergo ha assicurato e sta attuando ogni intervento previsto con immediatezza e scrupolo nonché assicurando la massima collaborazione con i servizi anche per evitare eventuali problemi con il ricambio dei clienti e quindi l'arrivo di persone non immuni all'eventuale contagio qualora non si fosse tutto nel frattempo risolto.

28 febbraio 2011



www.regione.piemonte.it/sanita



Sistema Sanitario Regionale del Piemonte

ASL TO3 - S.C. COMUNICAZIONE URP e RELAZIONI ESTERNE

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 mdeidier@asl10.piemonte.it

URP sede Pinerolo: Str.le Fenestrelle n° 72 – 10064 Pinerolo – tel. 0121 235202 / 235221 – fax 0121 235163 urp@asl10.piemonte.it

URP sede Collegno: Via Martiri XXX Aprile n° 30 – 10093 Collegno – tel. 011 4017271/058 – fax 011 4017096 urp@asl5.piemonte.it