

DECINE DI INTOSSICATI DOPO CENA A BASE DI SUSHI: ASL, “NOROVIRUS MOLTO CONTAGIOSO”

27 Febbraio 2025



PESCARA - È il norovirus il responsabile delle intossicazioni riportate da una sessantina di persone che avevano mangiato in un ristorante di sushi all you can eat del centro di Pescara, una dozzina delle quali finite in pronto soccorso o alla guardia medica.

Lo fa sapere la Asl del capoluogo adriatico, al termine delle analisi del caso, sottolineando che si tratta di un “virus intestinale altamente contagioso” e fornendo una serie di raccomandazioni alle persone infette e ai loro familiari.

L'attività del ristorante è sospesa da domenica, su disposizione della Asl, dopo i primi casi.

“A seguito delle analisi effettuate dalla Uoc Microbiologia e Virologia della Asl di Pescara, diretta da Paolo Fazii, sui campioni biologici consegnati all'Unità Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, diretta da Amalia Scuderi, che sta conducendo l'indagine epidemiologica in conseguenza dei casi di intossicazione segnalati presso un ristorante di sushi di Pescara – si legge nella nota – si avvisa la popolazione che è stata confermata la presenza di norovirus”.

“Il norovirus – va avanti la Asl – è un virus intestinale altamente contagioso. I sintomi iniziano improvvisamente e includono: forte malessere, nausea, vomito a getto, diarrea acquosa e crampi addominali. Si possono manifestare anche febbre alta, mal di testa e dolori muscolari. L'infezione dura dalle 12 alle 60 ore. La trasmissione del virus avviene attraverso diverse modalità: da persona a persona, per via oro-fecale o tramite aerosol; attraverso il consumo di acqua o cibo contaminati; per contatto con superfici infette”.

“Anche una minima esposizione a particelle virali può provocare un'infezione, con un periodo di incubazione molto breve, generalmente tra 1 e 2 giorni. Inoltre, le superfici contaminate rappresentano un'importante fonte di diffusione del virus, spesso a causa della produzione di aerosol generato dal vomito o dall'uso dello sciacquone. Si raccomanda, nel caso in cui vi sia una persona infetta in ambito familiare, di effettuare una scrupolosa pulizia e sanificazione delle superfici più frequentemente toccate, in particolare dei servizi igienici, rubinetti, telefoni, maniglie delle porte e superfici utilizzate per il consumo e la distribuzione del cibo”.

“È inoltre fondamentale adottare una rigorosa igiene delle mani – conclude l'azienda sanitaria – lavandole frequentemente con acqua e sapone per almeno 20 secondi”.