

FEBBRE TIFOIDE

Che cos'è

È una malattia batterica che coinvolge l'intero organismo (sistemica), caratterizzata da esordio insidioso, febbre elevata, cefalea, malessere generale, anoressia (mancanza di appetito), rallentamento delle pulsazioni (bradicardia relativa), esantema papuloso localizzato al tronco, tosse secca e disturbi gastrointestinali (costipazione o diarrea). L'infezione può decorrere in forma sub-clinica; è frequente la possibilità dell'instaurarsi dello stato di portatore cronico, che può essere anche molto prolungato nel tempo.

Cosa la provoca

La febbre tifoide, anche detta tifo addominale, è provocata da un batterio, la *Salmonella typhi*, appartenente al numerosissimo genere *Salmonella* di cui fanno parte anche le *S. paratyphi A* e *B*, responsabili dei paratifi e le cosiddette salmonelle minori, responsabili di infezioni e tossinfezioni a trasmissione alimentare.

Come si trasmette

La febbre tifoide rientra nell'ambito delle malattie a trasmissione fecale-orale; può quindi essere contratta in seguito all'ingestione di acqua o alimenti (mitili, frutta, verdura, latte non pastorizzato) contaminati da materiali fecali contenenti *Salmonelle*. Le *Salmonelle* sono dotate di una notevole resistenza nell'ambiente esterno, soprattutto se contenute in materiali organici e possono persistere per mesi nei liquami e nel fango; resistono a lungo anche nell'acqua e nel ghiaccio. Gli insetti, in particolar modo le mosche, possono fungere da vettori passivi dei germi patogeni. L'uomo, malato o portatore, è l'unica sorgente di infezione.

Periodo di incubazione

Il periodo di incubazione può variare da 3 giorni a 3 mesi a seconda della dose infettante, ma abitualmente è di 1-3 settimane.

Periodo di contagiosità

I pazienti affetti da febbre tifoide sono infettanti fintanto che *S. typhi* è presente nelle feci, ovvero dalla prima settimana di malattia per tutta la durata della convalescenza. Il 2-5% dei pazienti diviene portatore cronico, potendo eliminare le salmonelle del tifo per molti mesi e, in casi estremi, per anni.

Come si previene

Come per tutte le malattie a trasmissione fecale, lo scrupoloso rispetto di elementari norme igieniche è fondamentale, a livello individuale, per la prevenzione della febbre tifoide (vedere le 10 regole d'oro). A livello collettivo la prevenzione delle malattie a trasmissione fecale-orale si realizza attraverso il corretto smaltimento ed allontanamento dei rifiuti solidi e liquidi e la disponibilità di acqua per uso umano sicura e controllata.

Le salmonelle del tifo presentano una notevole resistenza nell'ambiente esterno ma sono comunque sensibili all'azione dei comuni disinfettanti. Una buona soluzione disinfettante ad uso domestico può essere ottenuta diluendo 1 cucchiaino da tavola di comune varechina in 1 litro d'acqua. La soluzione così ottenuta può essere utilizzata per la disinfezione di posate, stoviglie ed altri utensili, di servizi igienici e di biancheria. Può essere usata anche per disinfettare frutta e verdura da consumare crude, che dovranno successivamente essere abbondantemente

risciacquate con acqua sicura (bollita o altrimenti disinfettata). La comune varechina può essere usata anche per "disinfettare" l'acqua da bere: in questo caso, per evitare sapori sgradevoli, il quantitativo da usare è un cucchiaino da tè in un litro d'acqua. La soluzione così preparata deve essere lasciata riposare per circa un'ora prima del consumo.

In commercio sono disponibili preparati già pronti per la disinfezione in ambito domestico di acqua e altri potenziali veicoli di infezione.

Nei confronti della febbre tifoide sono disponibili diversi vaccini contenenti germi uccisi, da somministrare per via intramuscolare (due dosi a distanza di un mese), germi viventi attenuati, da somministrare per via orale (tre capsule da assumere a giorni alterni) e vaccini contenenti l'antigene polisaccaridico Vi della *S. typhi*, da somministrare ugualmente per via intramuscolare (una sola dose, con richiami ogni 2-3 anni). Questi vaccini conferiscono una protezione pari all'80-90%, della durata presumibile di 2-3 anni; sono indicati in situazioni epidemiche e per viaggiatori diretti in zone endemico-epidemiche, oppure per soggetti maggiormente esposti a rischio per motivi professionali (tecnici di laboratorio, addetti allo smaltimento di rifiuti etc.).

Provvedimenti nei confronti del paziente, di conviventi e di contatti

Nell'assistenza a pazienti affetti da febbre tifoide debbono essere adottate precauzioni enteriche fino a risultato negativo di 3 coproculture consecutive, eseguite su campioni fecali prelevati a non meno di 24 ore di distanza l'uno dall'altro e a non meno di 48 ore dalla sospensione di qualsiasi antibiotico. In caso di positività anche di una sola coprocultura, l'intera procedura deve essere ripetuta dopo un mese.

Fino a negativizzazione delle coproculture i soggetti colpiti da febbre tifoide debbono essere allontanati dalle attività che comportino la manipolazione o distribuzione di alimenti, l'assistenza sanitaria e quella all'infanzia.

I conviventi ed i contatti di un caso di febbre tifoide vanno sottoposti a sorveglianza per la ricerca di altri casi di infezione e della fonte di esposizione, con particolare riguardo a storie di viaggi in aree endemiche e alle abitudini alimentari, con loro allontanamento dalle attività che comportino la manipolazione o distribuzione di alimenti, l'assistenza sanitaria e quella all'infanzia, fino a risultato negativo di 2 coproculture e di 2 urinocolture eseguite su campioni prelevati a non meno di 24 ore di distanza l'uno dall'altro e dopo sospensione per 48 ore di qualsiasi trattamento antimicrobico.

La vaccinazione antitifica è di valore limitato in caso di esposizione a casi conclamati, mentre può essere utile in caso di convivenza con portatori cronici.

Regole per la prevenzione del colera e di altre malattie a trasmissione fecale-orale

- bere soltanto acqua sicura, ovvero acqua che sia stata bollita, o disinfettata con cloro o iodio, o acqua minerale imbottigliata, la cui bottiglia venga aperta in vostra presenza
- evitare il ghiaccio, a meno che non si sia assolutamente sicuri che esso è stato prodotto con acqua sicura
- consumare soltanto cibo che sia stato cotto accuratamente e che sia ancora caldo nel momento in cui viene servito
- proteggere gli alimenti dagli insetti molesti per mezzo di reticelle, o in appositi contenitori; refrigerare immediatamente dopo la preparazione i cibi che non vengono consumati subito
- evitare frutti di mare e pesce crudi
- evitare di consumare verdure e frutta cruda, a meno che non siano state lavate, sbucciate, preparate da voi stessi: ricordando il detto: cuocilo, sbuccialo, o lascialo stare
- bollire il latte non pastorizzato prima di consumarlo
- evitare gelati e dolci alla crema che potrebbero essere stati confezionati con latte non pastorizzato o avere subito ricontaminazione
- assicurarsi che i cibi acquistati da venditori ambulanti siano stati completamente ed accuratamente cotti in vostra presenza e non contengano parti crude
- lavare sempre accuratamente le mani dopo essere stati al gabinetto e prima di mangiare