



PROGRAMMA DI INFORMAZIONE PER PAZIENTI E OPERATORI SANITARI

Sicurezza alimentare durante il trattamento oncologico

Le seguenti informazioni spiegano in cosa consiste l'intossicazione alimentare (avvelenamento da cibo). Inoltre, ti spiegheranno come maneggiare il cibo in modo sicuro per prevenire l'intossicazione alimentare.

Cos'è l'intossicazione alimentare?

L'intossicazione alimentare è provocata dai germi che entrano in contatto con il cibo. Germi come batteri, virus o parassiti possono attaccarsi al cibo e proliferare. Non è sempre possibile vedere o sentire l'odore o il sapore di questi germi.

Chi rischia di contrarre un'intossicazione alimentare?

L'intossicazione alimentare può colpire chiunque, ma alcune persone sono più a rischio di altre. Il rischio è maggiore per le persone con un sistema immunitario indebolito dal cancro e dalla terapia oncologica.

Alcune persone potrebbero aver bisogno di prendere maggiori precauzioni per evitare l'intossicazione alimentare. Tra queste, ci sono coloro che hanno subito un trapianto di cellule staminali. Il team di assistenza sanitaria ti comunicherà se questo vale per la tua situazione.

Quali sono i sintomi dell'intossicazione alimentare?

I sintomi si presentano spesso entro 1-3 giorni dopo il consumo di cibo contaminato. Possono anche presentarsi entro 20 minuti o fino a 6 settimane dopo.

I sintomi dell'intossicazione alimentare includono:

- Vomito
- Diarrea (feci liquide o semiliquide)
- Dolore addominale (mal di pancia)
- Sintomi simil-influenzali, ad esempio:
 - Febbre superiore 101,3 °F (38,5 °C)
 - Cefalea
 - Dolori muscolari
 - Brividi

Se si manifesta uno di questi sintomi, contatta immediatamente il tuo fornitore di assistenza sanitaria.

Come prevenire l'intossicazione alimentare?

È importante maneggiare il cibo con cura per ridurre il rischio. L'intossicazione alimentare può avere conseguenze gravi o anche mortali.

Per una maggiore sicurezza, basta seguire questi 4 semplici passaggi: pulire, separare, cuocere e raffreddare.



Pulisci spesso mani e superfici

- Lava le mani con acqua tiepida e sapone per almeno 20 secondi:
 - Prima e dopo aver maneggiato il cibo.
 - Dopo aver utilizzato il bagno, cambiato pannolini, maneggiato rifiuti o toccato animali domestici.
- Lava taglieri, piatti, forchette, cucchiaini, coltelli e piani di lavoro con acqua calda e detersivo dopo la preparazione di ciascun alimento.
- Utilizza taglieri di vetro, plastica o legno puliti.
- Utilizza, se possibile, tovaglioli di carta per pulire le superfici della cucina. I germi possono proliferare su panni di stoffa e spugne umidi o sporchi.
 - Se utilizzi panni di stoffa, lavalili spesso con acqua

calda.

- Se utilizzi una spugna, stringila per rimuovere tutta l'acqua dopo ogni uso. Sostituisci ogni 2 settimane.
- Utilizza uno spray detergente antibatterico per pulire le superfici. Prediligi gli spray contenenti candeggina o ammoniaca, come Lysol® o Clorox®.
- Sciacqua la frutta, la verdura e altri alimenti sotto l'acqua corrente. Sono compresi gli alimenti con pelle o buccia non edibile, come la banana e l'avocado. Strofini bene gli alimenti (come il melone, l'arancia e il limone) per pulirli. Se utilizzi una spazzola per alimenti, puliscila ogni 2-3 giorni. È possibile lavarla in lavastoviglie o a mano con acqua calda e saponata.
- Evita gli alimenti con ammaccature o macchie.
- Pulisci il coperchio dei prodotti in scatola prima di aprirli.



Separa le carni crude dagli altri alimenti.

- Posiziona le carni crude, il pollame e il pesce in buste separate all'interno del carrello e delle buste della spesa. In questo modo eviterai che le eventuali perdite finiscano su altri alimenti.
- Non posizionare le carni crude, il pollame o il pesce nel frigorifero sopra altri alimenti o cibi che non verranno

cotti prima di essere consumati.

- Utilizza un tagliere per gli alimenti agricoli e un altro per le carni crude, il pollame e il pesce.
- Non utilizzare alcun piatto su cui sono stati posti carni crude, pollame, pesce o uova senza che sia prima stato lavato. Lava il piatto con acqua calda e saponata prima di utilizzarlo di nuovo.
- Non riutilizzare marinature utilizzate su carni crude, pollame o pesce a meno che non siano state prima scaldate fino a ebollizione.



Cuoci il cibo alla giusta temperatura

- Il modo migliore per capire se il cibo è cotto abbastanza da essere sicuro è controllare la temperatura interna. Quella sarà la temperatura della parte centrale dell'alimento. Il colore e la consistenza del cibo non costituiscono sempre modi affidabili per capire se il cibo è cotto completamente.
- Utilizza un termometro per alimenti per controllare la temperatura interna di carne, pollame, pesce e uova mentre cuociono. È necessario cuocere questi alimenti a una determinata temperatura per eliminare qualsiasi germe nocivo. Questa temperatura prende il nome di

temperatura interna minima di sicurezza (vedi Tabella 1)

- Cuoci le uova finché tuorlo e albume sono solidi. Seleziona ricette che prevedono esclusivamente uova cotte o scaldate a lungo.
- Quando utilizzi un forno a microonde:
 - Copri, mescola e gira il cibo per assicurare una cottura uniforme. Se il microonde non è provvisto di piatto girevole, metti in pausa e gira manualmente il cibo una o due volte durante la cottura.
 - Aspetta sempre circa 10 minuti dopo che il cibo è pronto prima di controllare la temperatura interna con un termometro per alimenti. Questo fa sì che il cibo sia completamente cotto.
- Quando riscaldi salse, zuppe o sughi, cuocili fino a ebollizione.
- Consuma gli avanzi riscaldati entro 1 ora.
- Non riscaldare gli avanzi più di una volta. Se non riesci a finire il cibo riscaldato, gettalo. Non rimetterlo nel frigorifero.

Come capire quando è sicuro mangiare il cibo cotto?

Misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. Alimenti diversi devono raggiungere una determinata temperatura interna prima che sia sicuro consumarli.

Utilizza un termometro per alimenti per misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura. Spingi il termometro al centro dell'alimento. I numeri sul termometro saliranno lentamente. Tieni in posizione il termometro finché i numeri non smettono di salire.

La tabella sotto mostra le temperature interne minime (più basse) affinché un alimento sia sicuro da consumare. La temperatura sul termometro dovrebbe essere uguale o superiore a quella mostrata nella tabella. Se la temperatura è inferiore a quella mostrata nella tabella, è necessario continuare a cuocere l'alimento. Una volta che l'alimento ha raggiunto la temperatura mostrata nella tabella, sarà cotto completamente e sicuro da consumare.

Tipo di alimento	Temperatura interna minima di sicurezza
Manzo, maiale, vitello, agnello (bistecche, arrosti, costolette)	145 °F (63 °C) con 3 minuti di tempo di riposo
Manzo, maiale, vitello, agnello (macinati)	160 °F (71 °C)
Pollame (pollo, tacchino, anatra)	165 °F (74 °C)
Piatti e salse a base di uova	160 °F (71 °C) o finché tuorlo e albume non sono solidi
Pesce e frutti di mare	145 °F (63 °C) e la polpa è opaca (non trasparente)

Tabella 1. Temperature interne minime di sicurezza per alimenti



Fai raffreddare subito il cibo

- Assicurati che il frigorifero abbia una temperatura di 40 °F (4 °C) o inferiore.
- Assicurati che il freezer abbia una temperatura di 0 °F (-18 °C) o inferiore.
- Refrigera o congela carne, pollame, uova, pesce e altri generi deperibili (alimenti che possono andare a male). Assicurarsi di farlo entro 2 ore la cottura o l'acquisto. Se la temperatura esterna è superiore a 90 °F (32 °C), refrigerarli o congelarli entro 1 ora.
- Quando fuori fa caldo, tieni gli alimenti deperibili al fresco durante il percorso fino a casa dopo aver fatto la spesa. Utilizza una borsa termica, o una borsa frigo con contenitori di ghiaccio o gel refrigerante.
- Scongela gli alimenti nel frigorifero, con acqua fredda o nel microonde. Se utilizzi acqua fredda o microonde, è necessario cuocere il cibo non appena è scongelato. Non scongelare mai gli alimenti a temperatura ambiente,

ad esempio sul piano di lavoro.

- Quando marini un alimento, fallo nel frigorifero.
- Suddividi le grandi quantità di avanzi in recipienti poco profondi prima di congelarle. Questo fa sì che si congelino più velocemente.
- Consuma gli avanzi entro 2 giorni.

Domande comuni

Come conservare gli alimenti in modo sicuro?

- Tieni gli alimenti deperibili al fresco se non puoi tornare subito a casa dopo aver fatto la spesa. Utilizza una borsa termica, o una borsa frigo con contenitori di ghiaccio o gel refrigerante per tenerli al fresco.
- Conserva uova e latte su un ripiano nel frigorifero. Non conservarli sui ripiani della porta del frigorifero. Gli alimenti si mantengono più freschi dentro al frigorifero che sulla porta.
- Se utilizzi un servizio di spesa a domicilio:
- Assicurati che tutti i prodotti da frigo e congelati abbiano una temperatura di sicurezza al momento della consegna.
- Riponi immediatamente questi prodotti nel frigorifero o in freezer.

Come fare scelte sicure durante la spesa?

- Guarda la data di scadenza sulle confezioni. Non acquistare il prodotto se la data di scadenza è passata.
- Non acquistare alimenti in scatola, barattolo o confezione con ammaccature, rigonfiamenti o un sigillo rotto.
- Non acquistare alimenti da grandi contenitori o cestini self-service. Tra questi sono compresi frutta secca, cereali o altri prodotti che vengono posti nei recipienti personalmente.
- Prendi gli alimenti freschi e congelati, come latte e verdure congelate, al termine della spesa. Questo aiuta a ridurre il tempo in cui rimarranno fuori dal frigorifero o dal freezer.

È sicuro mangiare nei ristoranti?

Per la maggior parte delle persone è sicuro mangiare nei ristoranti. Segui queste linee guida per ridurre il rischio di contrarre malattie di origine alimentare:

- Presta attenzione nella scelta del ristorante. È possibile consultare le ispezioni sanitarie recenti di un ristorante sul sito web locale del Ministero della Salute.
- Ordina alimenti cotti adeguatamente. Manda indietro qualsiasi carne, pollame, pesce o uova poco cotti. I piatti

bollenti sono generalmente più sicuri dei piatti freddi o serviti a temperatura ambiente (come panini e insalate).

- Riponi in frigorifero qualsiasi avanzo entro 2 ore dopo aver mangiato fuori. Riscalda gli avanzi finché non sono bollenti (74 °C) e consumali entro 2 giorni.
- Evita gli alimenti che potrebbero contenere uova crude o non pastorizzate. Questo include il condimento per insalata Ceasar, la maionese fresca o la salsa aioli, e la salsa olandese.

Alcuni piatti serviti nei ristoranti sono più rischiosi di altri. Tra questi sono compresi:

- Piatti e insalate da buffet.
- Piatti non preparati su ordinazione, come il fast food o alimenti conservati sotto lampade riscaldanti.
- Recipienti usati da molte persone, come per condimenti e latte nei bar.
- Qualsiasi alimento maneggiato dai dipendenti senza guanti o utensili.

Alimenti da asporto, consegna o provenienti da chioschi possono presentare più rischi. Questi alimenti potrebbero non essere conservati alla giusta temperatura durante il trasporto.

Se hai subito un trapianto di cellule staminali, potrebbe essere necessario evitare di mangiare al ristorante per circa 3 mesi. Consulta il fornitore di assistenza sanitaria per capire quando è sicuro mangiare nei ristoranti.

È sicuro assumere integratori dietetici?

Negli Stati Uniti non esiste un regolamento sulla produzione e la conservazione dei prodotti dietetici. Questo significa che potrebbero costituire un rischio per la salute (infezioni o intossicazioni alimentari). Gli integratori dietetici possono anche impedire ad alcuni farmaci di funzionare come dovrebbero.

Consulta il fornitore di assistenza sanitaria MSK prima di assumere qualsiasi integratore, probiotico, rimedio omeopatico o prodotto a base di erbe. Tra questi sono compresi l'erba di San Giovanni e la medicina tradizionale cinese, come erbe, radici o semi.

Come capire se l'acqua che si beve è sicura?

Bere l'acqua del rubinetto della maggior parte delle grandi città (come New York) è sicuro. Se non si è sicuri che l'acqua del rubinetto della propria zona sia sicura, rivolgersi al dipartimento della sanità locale.

Non bere mai acqua di laghi, fiumi, ruscelli o sorgenti. Se utilizzi acqua di pozzo non testata per batteri, è necessario bollirla prima di berla. Per farlo:

- Porta l'acqua a ebollizione continua (con bolle di grandi dimensioni che si muovono velocemente) per 15-20 minuti.
- Conserva l'acqua in frigorifero e utilizzarla entro 48 ore (2 giorni).
- Dopo 2 giorni, getta l'acqua rimasta nello scarico. Non berla.

È possibile utilizzare l'acqua in bottiglia invece dell'acqua di pozzo. Per maggiori informazioni sull'acqua di pozzo, consultare www.epa.gov/privatewells/potential-well-water-contaminants-and-their-impacts.

Quali alimenti bisognerebbe evitare?

Alcuni alimenti hanno più probabilità di causare un'intossicazione alimentare di altri. È meglio evitare:

- Carne cruda o poco cotta, pollame, pesce (compreso il sushi), uova e sostituti della carne, come il tempeh e il tofu.
- Latte non pastorizzato (crudo), formaggio, altri latticini e miele.
- Frutta e verdure fresche non lavate.
- Germogli crudi o non cotti, come erba medica e germogli di fagioli.
- Affettati freddi o crudi (affettati misti) e wurstel. È sicuro

mangiare la carne cotta su altri piatti, come il salame sulla pizza.

Le infezioni possono verificarsi anche quando la malattia si diffonde attraverso il cibo. Le notizie sui casi attuali negli Stati Uniti si possono trovare sul sito web del CDC all'indirizzo www.cdc.gov/foodborne-outbreaks

Un nutrizionista clinico può essere d'aiuto per scegliere cibi sicuri, conoscendo i rischi legati al consumo di determinati alimenti. È opportuno consultarlo per conoscere i rischi legati al consumo degli alimenti elencati nella tabella sotto.

Gruppo di alimenti	Prodotti alimentari
Latte e latticini	• Latte, formaggi e altri latticini che non sono in frigorifero. • Formaggi tagliati al banco della gastronomia. Questi formaggi potrebbero essere stati tagliati a contatto con gli affettati. Prediligi i formaggi sigillati e preconfezionati. • Dolci non refrigerati o pasticcini con ripieno di crema o glassa. Prediligi prodotti confezionati e a lunga conservazione. • Gelati o yogurt sciolti e gelati al cucchiaino serviti al ristorante.

Carne, pollame, pesce e uova	• Carne affettata al banco della gastronomia. Prediligi gli affettati sigillati e preconfezionati. • Pesce o frutti di mare crudi o semicotti. Tra questi sono compresi: caviale, sashimi, sushi, ceviche, pesce freddo affumicato, come il salmone affumicato. • Vongole, cozze e ostriche in guscio. • Patè refrigerati e di carne.
Frutta e verdura	• Prodotti con ammaccature, danneggiati o con altre macchie. • Insalate e prodotti da un banco o da un buffet di insalate. • Frutta e verdura già tagliata. • Sushi vegetariano, a meno che non sia preparato in casa. Il sushi vegetariano fatto in negozio o in un ristorante potrebbe essere preparato a contatto con pesce crudo.
Bevande	• Zabaione non pastorizzato, sidro di mele o altri succhi a base di frutta o verdura. • Succhi a base di frutta o verdura appena spremuta, a meno che non sia preparato in casa. • Birra e vino non pastorizzati, come le birre da microbirrificio e quelle non a lunga conservazione. Consulta il medico prima di assumere qualsiasi bevanda alcolica. • Soda o qualsiasi bevanda da distributore. • Acqua da distributore o altri recipienti condivisi.

Frutta secca e cereali	• Noci non tostate in guscio.
Altro	• Integratori alimentari e a base di erbe, compresi gli integratori probiotici per la salute intestinale. Questi sono solitamente disponibili in capsule, compresse gommose, in polvere o in pillole. • Recipienti condivisi utilizzati da più persone, come quelli per condimenti e latte nei bar. • Qualsiasi prodotto alimentare non confezionato, comune o condiviso. Tra questi sono compresi gli assaggi gratuiti o cibo da dispensa non deperibile e condiviso presente in casa.

Tabella 2. Consulta un nutrizionista clinico per conoscere i rischi legati al consumo di questi alimenti.

In caso di dubbi o domande, rivolgersi all'operatore sanitario di fiducia. Un membro del team di assistenza risponderà dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 17:00. Al di fuori di questo orario, è possibile lasciare un messaggio o parlare con un altro fornitore MSK. C'è sempre un medico o un infermiere reperibile. In caso di dubbi su come contattare l'operatore sanitario di fiducia, telefonare al numero 212-639-2000.

Per maggiori risorse visitare www.mskcc.org/pe per cercare la propria libreria virtuale.

Food Safety During Cancer Treatment - Last updated on May 7, 2026

Tutti i diritti sono proprietà di Memorial Sloan Kettering Cancer Center.