



San Donà di Piave, 30.10.2026

Ai Centri cottura del territorio
Ai Comuni - Uffici Scolastici
Alla FISM di Venezia
Alle Strutture residenziali socio-sanitarie
Ai Centri diurni socio-sanitari

e, p.c.

Al Direttore Sanitario
dr.ssa Sira Bizzotto

Al Direttore dei Servizi Socio Sanitari
dott. Eddi Frezza

Oggetto: Rischio infezione da Salmonella associato al consumo di pomodorini crudi di piccola taglia.

Con la presente si vuole porre alla attenzione dei responsabili dei centri cottura e alle mense che forniscono pasti ai bambini e alle persone vulnerabili le raccomandazioni diffuse dal Ministero della Salute con circolari n. 1882 del 06.11.2025 e n. 9012 del 16.10.2026 e dalla Regione Veneto con nota n. 578042 del 23.10.2026, circa il rischio di infezione da Salmonella (Strathcona ST2559 e Typhimurium ST34) da preparazioni alimentari che contengono pomodorini crudi di piccola taglia, provenienti dalle aree produttive di Caltanissetta e Ragusa, probabilmente dovuto alla acque utilizzate per l'irrigazione provenienti da pozzi o sistemi di accumulo contaminati.

Tale infezione può comportare rischi per salute importati per le persone con fragilità dovuta all'età (bambini piccoli e anziani) o patologie.

In particolare, agli OSA è raccomandato quanto segue:

a) **Origine del prodotto.** Gli OSA acquisiscono dai fornitori, per i lotti di pomodorini di piccola pezzatura (ciliegino, datterino e simili), l'indicazione della provincia di produzione e del produttore primario, e ne conservano la documentazione ai fini della rintracciabilità (Reg. CE 178/2002, art. 18).

b) **Centri cottura che forniscono pasti ai gruppi vulnerabili (asili nido, scuole dell'infanzia, strutture sanitarie e socio-sanitarie).** In via precauzionale e fino ad aggiornamento della valutazione del rischio, si raccomanda di non somministrare crudi i pomodorini provenienti dalle province di Ragusa e Caltanissetta e tutti quelli di origine non documentabile oppure di procedere alla somministrazione previa cottura fino al raggiungimento di 75 °C al cuore, che inattiva il patogeno. Si raccomanda inoltre di mettere in atto tutte le misure per ridurre la possibilità di cross-contaminazione.

Dipartimento di Prevenzione
UOC Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Direttore: dott.ssa Anna Pupo

Pec: protocollo.aulss4@pecveneto.it

Resp. procedimento: dott.ssa Gabriella Conti -

Sede: Via Trento n. 17, 30027 San Donà di Piave (VE) – e-mail: sian@aulss4.veneto.it – Tel. 0421 228171

Sede Direzione Generale: Piazza De Gasperi n. 5, 30027 San Donà di Piave (VE) – C.F./P.IVA 02799490277

www.aulss4.veneto.it

c) Campionatura dei pasti e personale. Nei centri cottura e nei terminali di distribuzione dei pasti presso le collettività, va conservato il campione di pomodorini crudi utilizzati per la preparazione del pasto per almeno 10 giorni.

Si ricorda, inoltre, che ogni operatore che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi; anche in considerazione del rischio di trasmissione secondaria, inoltre, nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

Rimanendo a disposizione per ogni necessità informativa o chiarimento su quanto in parola, si porgono cordiali saluti.

Il Direttore della UOC Servizio
Igiene degli Alimenti e Nutrizione
- Dott. ssa Anna Pupo -

DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE
Ai sensi del DLgs. 82/2005 e s.m.i

Il presente documento è una copia elettronica del documento originale firmato digitalmente.

Impronta SHA256 del documento

7073EB8BC611C2246D76EA2639AE54F8B4D45BBBF74FE6878785CF71D4580B03

Firma n° 1. Dati di dettaglio:

Firmatario: Anna Pupo

Tipologia di firma: CAdES

Data firma: 2026-10-30T07:44:42.0000000Z

Stato verifica firma:

Firma qualificata valida

Certificato del firmatario valido

Dati del certificato del firmatario:

Nome, Cognome: Anna Pupo

Organizzazione:

Numero identificativo: WSREF-84920638200093

Data di scadenza: 2027-12-23T17:47:47.0000000Z

Autorità di certificazione: Actalis EU Qualified Certificates CA G1 Actalis S.p.A.