



I BATTERI

UNA SINGOLA CELLULA
 SCISSIONE BINARIA
 FORMARNE 2 IDENTICHE

NELL'ARIA
 NELL'ACQUA
 NEL TERRENO

AL BUIO
 pH NEUTRO O LEGGERMENTE ACIDO
 T= 30/37°C (PATOGENI)

MICROORGANISMI
 ESSERI VIVENTI
 SPORIGENI
 120°C
 PRODUCONO LA SPORA

NEGLI ALIMENTI
 ALIMENTI RICCHI DI GLUCIDI E/O PROTIDI, ACQUA

PERSONALE INFETTO
 SCORRETTA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

LISTERIOSI
 A VEGETALI SPORCHI E MAL CONSERVATI
 LATTE E DERIVATI UOVA CARNI BIANCHE

TOSSINFEZ. STAFILOCOCCICA
 SCORRETTA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

SALMONELLOSI
 SCORRETTA CONSERVAZIONE E/O COTTURA DEGLI ALIMENTI
 IN ESTATE
 LE TEMPERATURE SONO PIU' ELEVATE E I BATTERI CRESCONO MEGLIO

TOSSINFEZ. BOTULINICA
 SCORRETTO UTILIZZO DELLE TECNICHE DI CONSERVAZIONE
 CASALINGHE
 CIBI RICCHI DI PROTEINE
 MORTE

QUASI SCOMPARE NEI PAESI INDUSTRIALIZZATI

TOSSINFEZ. STAFILOCOCCICA
 SCORRETTA MANIPOLAZIONE ALIMENTI
 PERSONALE INFETTO