

## *Chi e cosa può trasmettere il virus*

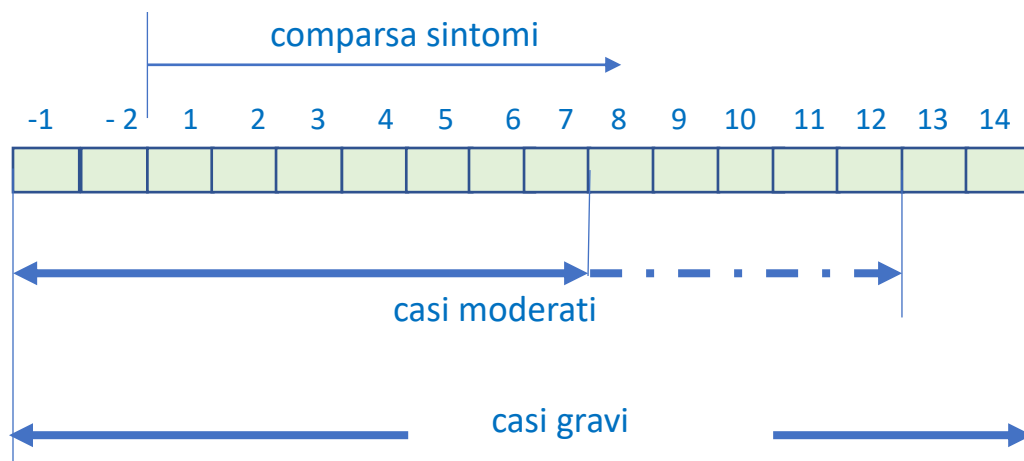
### Trasmissione uomo-uomo

Il virus può essere trasmesso non solo dai pazienti affetti da Covid-19 con sintomi chiari (sintomatici) ma anche da pazienti con lievi sintomi o addirittura asintomatici.

### Per quanto tempo una persona può essere contagiosa?

Il «periodo infettivo» di una persona colpita da Covid 19 può iniziare uno o due giorni prima della comparsa dei sintomi e durare:

- 7-12 giorni nei casi moderati e
- nei casi gravi mediamente fino a due settimane dalla comparsa dei sintomi.



Durata del periodo di contagiosità

## Trasmissione del virus all'uomo attraverso gli animali

Non esiste alcuna evidenza che gli animali domestici giochino un ruolo epidemiologico nella diffusione di SARS-COV-2.

Un discorso a parte meritano i visoni nei quali è stata dimostrata la capacità – una volta contagiati dall'uomo - di ritrasmettere il virus agli uomini. Si sono verificati casi in Olanda e Danimarca dove i lavoratori di alcuni allevamenti sono stati contagiati.



## Trasmissione del virus dall'uomo agli animali

In alcuni casi – ancora in fase di studio – è stata riscontrata una trasmissione del virus dall'uomo agli animali; ciò avviene in particolare per alcune specie animali (ad esempio felini, visoni, lontre, tassi, donnole, martore, faine, puzzole).

## **Può il virus essere trasmesso attraverso gli alimenti?**

A seguito delle valutazioni effettuate dall'OMS e dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), è altamente improbabile contrarre il COVID-19 attraverso gli alimenti.

E' chiaro che c'è la possibilità che le superfici esterne degli alimenti ospitino il virus e causino il contagio se le tocchiamo con le mani che poi – senza averle prima lavate – portiamo alla bocca, al naso o agli occhi.

E' importante quindi seguire le 5 raccomandazioni suggerite dall'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS):

- 1. Mantenere mani e superfici pulite,**
- 2. Lavare gli alimenti e separare gli alimenti crudi da quelli cotti,**
- 3. Cuocere bene gli alimenti,**
- 4. Mantenere gli alimenti alle idonee temperature,**
- 5. Usare acqua e materie prime sicure.**

