

Sicurezza alimentare: Listeriosi

*Decima pubblicazione sul tema della Sicurezza Alimentare per informare i cittadini sulle malattie trasmesse dagli alimenti e sulle corrette modalità di conservazione e consumo dei cibi. Parliamo di Listeriosi, una tossinfezione alimentare causata dal batterio *Listeria Monocytogenes*. Questo microrganismo è ampiamente presente nell'ambiente ed è caratterizzato da una notevole resistenza.*



Immagine IZS VE

SOGGETTI A RISCHIO

Nell'uomo sano può decorrere in forma asintomatica o con sintomi simil-influenzali come febbre, diarrea, dolori muscolari, affaticamento e mal di testa, ben più grave può essere il decorso in soggetti considerati a rischio come le donne in gravidanza, gli anziani e gli immunocompromessi nei quali la Listeriosi può provocare setticemia, meningite, aborto spontaneo e morte. Il periodo di incubazione dura da pochi giorni a 70 - 90 giorni rendendo in tal caso più complesse le indagini epidemiologiche volte a individuare l'alimento causa di infezione.

MODALITA' DI TRASMISSIONE

*La *Listeria Monocytogene* è un batterio ubiquitario, molto resistente, infatti sopravvive sia in presenza che in assenza di aria come nelle confezioni di alimenti sotto vuoto, resiste in ambienti alcalini e acidi. Poiché si sviluppa a temperature comprese tra 3°C e 45°C, la *Listeria m.* può contaminare anche gli alimenti presenti nel frigorifero dove risulta molto importante prevenire la contaminazione crociata e la ricontaminazione che avviene quando vengono messi a contatto cibi con caratteristiche diverse, per esempio cotti con crudi, salumi e formaggi ecc.*

La cottura inattiva il batterio che però cresce in alimenti sotto sale, essiccati o affumicati.

A tal proposito risultano più a rischio gli alimenti sottoposti a manipolazioni durante la preparazione sia industriale che domestica (affettati, macinati, porzionati).

Gli alimenti più a rischio sono: prodotti a base di carne come würstel, insaccati poco stagionati e il prosciutto cotto; prodotti a base di latte crudo quali gelati, formaggi a pasta molle freschi o poco



stagionati (mascarpone, robiola e gli erborinati), prodotti ittici, affumicati come il salmone, alimenti pronti al consumo senza cottura (alimenti RTE Ready To Eat) come panini e tramezzini, il sushi e il sashimi, ortaggi e frutta fresca.

Contamina anche gli ambienti, infatti sulle superfici di pavimenti, pareti e attrezzature compresi i frigoriferi si moltiplica producendo una pellicola chiamata biofilm che consente la sopravvivenza sia negli stabilimenti di lavorazione che negli ambienti domestici e rendendo il batterio più resistente ai comuni disinfettanti.

PREVENZIONE

La prevenzione della Listeriosi si basa principalmente sull'applicazione delle corrette modalità di preparazione, conservazione e consumo degli alimenti.

L'applicazione di semplici regole igieniche nella manipolazione degli alimenti a livello domestico costituisce la modalità più importante per ridurre il rischio di contaminare gli alimenti e contrarre l'infezione.

In particolare:

- **lavarsi spesso le mani, pulire frequentemente tutte le superfici e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti (utensili, piccoli elettrodomestici, frigorifero, strofinacci e spugnette);**
- **conservare in frigorifero gli alimenti crudi, cotti e pronti al consumo in modo separato e all'interno di contenitori chiusi;**
- **cuocere bene gli alimenti seguendo le indicazioni del produttore riportate in etichetta;**
- **non preparare con troppo anticipo gli alimenti da consumarsi previa cottura (in caso contrario conservarli in frigo e riscaldarli prima del consumo);**
- **non lasciare i cibi deperibili a temperatura ambiente e rispettare la temperatura di conservazione riportata in etichetta.**

A partire dal mese di settembre 2022 sono stati oggetto di allerta da parte del Ministero della Salute vari alimenti contaminati o a rischio di contaminazione da *Listeria monocytogenes* (würstel, tramezzini con salmone e maionese, polpette di merluzzo nordico, prosciutto cotto, mortadella, porchetta di Ariccia e gorgonzola) cui sono seguite ispezioni nei luoghi di produzione, distribuzione e vendita da parte degli organi di controllo (ASL e NAS) e ritiro dei prodotti interessati da parte dei produttori.

Nella Asl Brindisi, in conseguenza di tali allerte, sono state effettuate 128 verifiche ispettive dalle quali sono scaturite 3 non conformità. In Puglia da gennaio 2022 ad oggi sono 13 i casi segnalati di listeriosi nell'uomo.

Per approfondimenti si consiglia la lettura degli articoli "5 Punti chiave" ed "Etichettatura" già pubblicati nella Sezione [Raccomandazioni di sicurezza alimentare](#)

Altri approfondimenti a questi link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?lingua=italiano&tema=Alimenti&area=sicurezzaAlimentare

<http://www.epicentro.iss.it/problemi/tossinfezioni/tossinfezioni.asp>

Articolo a cura della Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Alessandra Casieri della Unità Operativa Semplice Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA

Asl Brindisi, 1 dicembre 2022