

Listeriosi strana malattia

L'Efsa (ente per la sicurezza alimentare europea) segue da tempo da vicino la problematica della Listeriosi.

Trattasi di malattia a carattere alimentare originata da un batterio appartenente ad uno dei generi definibili "ubiquitari" date le sue caratteristiche di estrema diffusione e volatilità nonché, in taluni casi, assai pericoloso per una specifica gamma di consumatori.

Ora un'indagine di riferimento a dimensione UE su **Listeria monocytogenes** fornisce informazioni preziose sulla presenza di questo batterio in alcuni alimenti pronti ed in particolare in pesci, salumi e formaggi molli.

Secondo questa indagine la percentuale di campioni alimentari che superano il limite di legge in termini di sicurezza alimentare è risultata bassa. Tuttavia, data la diffusione di questi alimenti e le gravi implicazioni che le infezioni da Listeria (listeriosi) possono avere sulla salute umana, è opportuna una vigilanza generale riguardo alla possibile presenza del batterio nei cibi.

Per prevenire la listeriosi, la legislazione dell'Unione europea stabilisce regole specifiche per gli operatori dell'industria alimentare (O.S.A.), che includono la necessità di seguire buone pratiche di fabbricazione, prassi igieniche appropriate e un efficace controllo della temperatura lungo tutta la filiera degli alimenti.

Gli esperti hanno messo in luce l'importanza di tali misure nonché della appropriata conservazione di tali alimenti in ambiente domestico, con temperature di refrigerazione tenute basse.

Per basse temperature si intendono quelle attorno o al di sotto dei quattro gradi centigradi ai fini della prevenzione della riproduzione dei germi patogeni e di tutti o quasi i germi in generale,

Seppur rara come malattia, la listeriosi è una malattia spesso grave, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità. Nell'UE sono stati segnalati circa 1.470 casi nell'uomo nel 2011, con un tasso di mortalità del 12,7% (un tasso decisamente elevato!).

La listeriosi si contrae di solito attraverso il consumo di alimenti, quali pesce, salumi e formaggi a pasta molle, che contengono il batterio *Listeria monocytogenes*.

Gli alimenti pronti sono spesso all'origine delle infezioni da Listeria, poiché la lunga durata di conservazione favorisce la proliferazione batterica e questi cibi sono di solito consumati senza ulteriore cottura (anche quelli composti a base di verdure o cereali).

La carne fresca ben conservata non risulta essere un particolare veicolo (e men che meno la carne cotta).

Gli effetti sulla salute associati a listeriosi variano da lievi sintomi simil-influenzali, come nausea, vomito e diarrea, a infezioni più gravi, quali meningite o meningoencefalite ed altre complicanze potenzialmente letali. Le persone più sensibili alle infezioni da Listeria sono gli **anziani**, le **donne in gravidanza**, i **neonati** e le persone con **deficit del sistema immunitario**.

La relazione dell'Efsa evidenzia che *Listeria monocytogenes* è stato rilevato nel

10,3% dei campioni di pesce, nel 2,1% di quelli di carne e nello 0,5% dei campioni di formaggio prelevati da supermercati e negozi. Tuttavia, il limite UE per la sicurezza alimentare (che è di 100 batteri per grammo per alimenti che vengono consumati dopo cottura) è stato superato solo nell'1,7% dei campioni di pesce, nello 0,4% di quelli di carne e nello 0,06% di quelli di formaggio.

Tale indagine contrasta in verità con precedenti dati che evidenziavano una maggior presenza di listeria nei formaggi molli tipo zola, stracchini e simili, rispetto ad altri alimenti.

Quali azioni preventive adottare per evitare la diffusione e replicazione del germe?

Gli esperti dell'Efsa raccomandano **il rispetto delle buone prassi igieniche lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, di tutti gli alimenti.**

Nella seconda parte dello studio, il cui completamento è previsto per il prossimo anno, Efsa analizzerà i fattori di rischio per la presenza di *Listeria monocytogenes* nelle categorie di alimenti interessate e i fattori che ne favoriscono la proliferazione nel pesce.

Giovanni Pietro Pirola

(Fonte : Notiziari Efsa)