

# LISTERIOSI

Opuscolo divulgativo per gli operatori del settore alimentare e per i consumatori.

## Che cos'è la **Listeriosi**?

La listeriosi appartiene al gruppo di malattie a trasmissione alimentare e prende il nome dall'agente patogeno che la causa, il batterio *Listeria monocytogenes*.

In Italia e in Europa, la listeriosi ha un impatto socio-sanitario elevato, nonostante la sua bassa incidenza (1.763 casi di listeriosi vs 82.094 casi di salmonellosi), in quanto fra tutte le malattie a trasmissione alimentare, ha i più elevati tassi di ospedalizzazione (99,1% per la listeriosi vs 36% per la salmonellosi) e di mortalità (15,6% per la listeriosi vs 0,14% per la salmonellosi) (EFSA/ECDC, 2015).

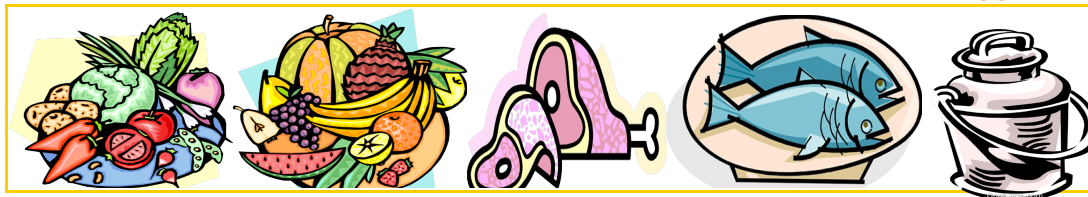


**Listeria monocytogenes** è un microrganismo al centro dell'attenzione pubblica per la gravità della patologia che è in grado di causare e l'elevato tasso di mortalità.

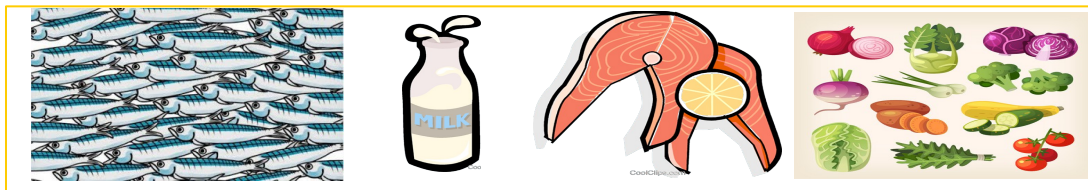
Le persone più sensibili alle infezioni da *Listeria* sono gli anziani, le donne in gravidanza, i neonati e le persone con deficit del sistema immunitario.

Tale batterio è ubiquitario è spesso presente nell'ambiente, nel suolo, nei vegetali e quindi può facilmente contaminare gli alimenti durante la produzione (ortaggi e verdure), ma anche durante la trasformazione (contaminazione di alimenti cotti durante le operazioni di porzionatura e confezionamento) e manipolazione (cross-contaminazione durante le pratiche casalinghe) viene così individuato in una vastissima gamma di alimenti

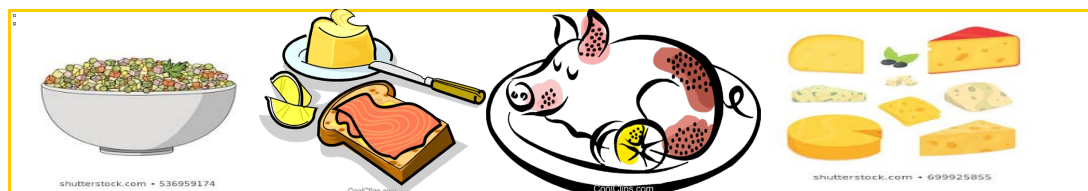
- **Materie prime come carni fresche, latte crudo, prodotti della pesca, ortaggi e frutta**



- **Prodotti semilavorati destinati a ulteriore trasformazione nelle industrie alimentari**



- **Prodotti finiti pronti per il consumo**



Come la maggior parte dei batteri, *Listeria monocytogenes* viene uccisa dai processi di pastorizzazione e cottura, è quindi importante che gli alimenti cotti non vengano in contatto con alimenti crudi per evitare la ri-contaminazione durante le successive fasi di produzione, distribuzione e commercializzazione del prodotto. A differenza della maggior parte dei batteri, la *Listeria monocytogenes* è in grado di moltiplicarsi a temperature di refrigerazione, è quindi importante mantenere le temperature dei frigoriferi domestici al di sotto di 6°C e consumare gli alimenti entro la data di scadenza, per prevenirne/limitarne la moltiplicazione.



## Alimenti a rischio

Gli alimenti più frequentemente associati a casi di listeriosi sono i cibi pronti al consumo (ready to eat), prevalentemente prodotti lattiero-caseari (formaggi a pasta molle, formaggi erborinati o poco stagionati), carni lavorate (salumi a breve stagionatura), prodotti della pesca trasformati (salmone affumicato), vegetali. Tra i cibi pronti al consumo, anche quelli che hanno subito il processo di cottura ma che per l'uso alimentare specifico, dopo tale trasformazione non vengono consumati subito, possono rappresentare un terreno favorevole per lo sviluppo della *Listeria* (preparazioni a base di carne e di pesce, preparazioni gastronomiche) perchè si possono ricontaminare nell'ambiente in cui sono conservati, manipolati, confezionati.

Visto l'elevato tasso di mortalità della listeriosi e la sua crescente diffusione negli alimenti, per migliorare le nostre conoscenze in proposito e capire quali sono gli strumenti a disposizione per controllare il pericolo *Listeria*, è importante che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) agisca attivamente.

L'applicazione delle buone prassi igieniche di lavorazione può già avere ottimi effetti di prevenzione della contaminazione degli ambienti di lavoro ed è sicuramente un requisito di base in qualsiasi azienda alimentare.

## Alcune precauzioni per pericolo *Listeria*...

1. Evitare contaminazioni crociate (crudo/cotto)



2. Corretta gestione vestiario da lavoro (scarpe)



3. Corretta gestione  
carrelli/imballaggi...



4. Corretta gestione del  
guanto metallico



5. Corretta gestione del personale esterno



## COMPORAMENTI DA OSSERVARE IN AMBIENTE DOMESTICO E DI LAVORO

Per prevenire la Listeriosi è quindi importante seguire buone pratiche di lavorazione, rispetto delle norme igieniche e mantenimento di adeguate temperature di conservazione durante tutte le fasi di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, anche in ambiente domestico.

Ecco indicate di seguito alcune raccomandazioni da seguire sempre con rigore:

- ✓ mantenere la temperatura del frigorifero tra 0 e +4°C e quella del congelatore sotto i -18°C,
- ✓ non conservare i prodotti refrigerati oltre la data di scadenza,
- ✓ sciacquare accuratamente gli alimenti crudi, come frutta e verdura, sotto l'acqua corrente prima di mangiarli, tagliarli o cuocerli (anche se verranno sbucciati),
- ✓ pulire alimenti come meloni e cetrioli con una spazzola pulita,
- ✓ asciugare i prodotti con un panno pulito o un tovagliolo di carta,
- ✓ separare le carni crude dalle verdure e dai cibi cotti e pronti al consumo,
- ✓ lavare le mani, i coltelli, i piani di lavoro e i taglieri dopo la manipolazione e la preparazione dei cibi,
  - ✓ mantenere il frigorifero pulito,
- ✓ cuocere accuratamente e completamente i prodotti di origine animale,
- ✓ stoccare gli avanzi di cibo in contenitori poco profondi così da farli raffreddare più velocemente, chiuderli, conservarli in frigorifero e consumarli entro 3-4 giorni al massimo,
  - ✓ bere latte pastorizzato.

Per informazioni sull'argomento visitare i siti di interesse :

- ✓ <http://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/listeria>
- ✓ <https://www.epicentro.iss.it/listeria>
- ✓ <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/consumers/>
- ✓ <http://www.cdc.gov/listeria/>
- ✓ <http://www.izslt.it/listeriosi/>