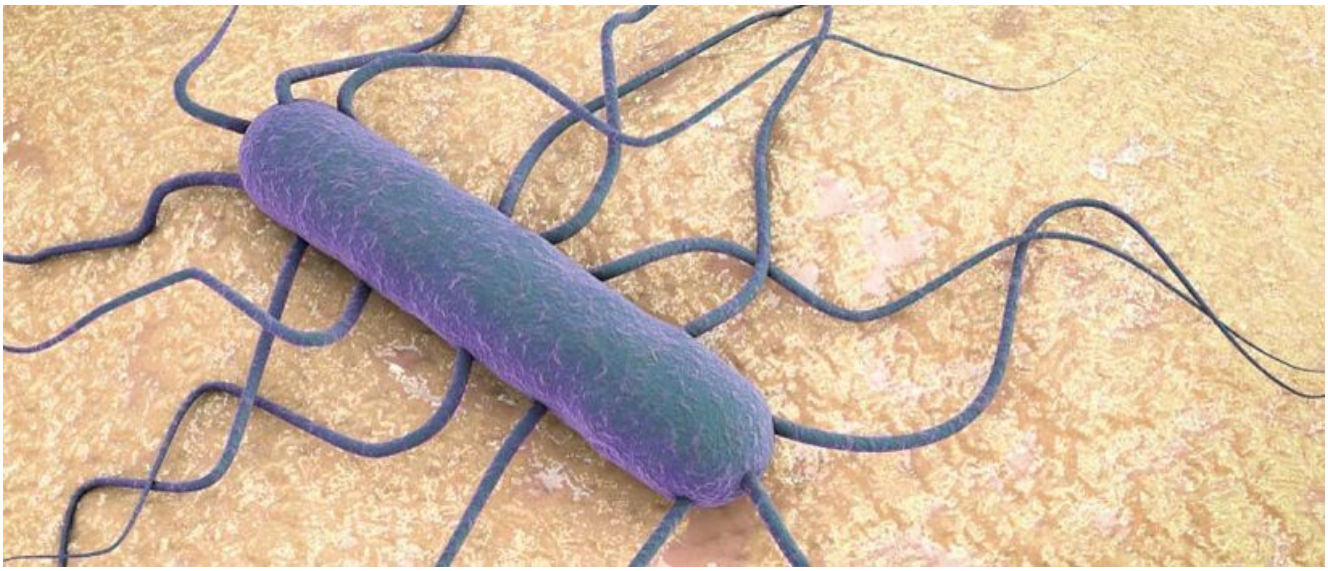
Listeria: che cos’è e che regole seguire per evitare pericoli

written by Rivista di Agraria.org | 15 ottobre 2022
di Marco Salvaterra



Listeria monocytogenes (foto https://byotrolplc.com)

L’infezione da **listeria**, anche detta listeriosi, è una **tossinfezione alimentare** che prende il nome dal batterio che ne è la causa, il *Listeria monocytogenes*.
Negli ultimi due anni un suo ceppo particolare ha provocato 68 casi clinici e 4, probabilmente 5, morti.
Dopo i würstel, il cui consumo crudo ha causato casi di listeriosi, è arrivata un’allerta riguardo ad alcune confezioni di tramezzini al salmone e maionese e di porchetta, i cui lotti sono stati segnalati dal Ministero della Salute e prontamente ritirati dal mercato. Le verifiche, effettuate dal gruppo di lavoro istituito dal Ministero della Salute per fronteggiare la diffusione del batterio, hanno rilevato una correlazione tra alcuni dei casi clinici e la presenza del ceppo di Listeria ST 155 in würstel a base di carni avicole.
E’ notizia di qualche giorno fa il decesso di un 75enne della provincia di Campobasso, affetto anche da altre patologie, che aveva contratto la listeriosi dopo aver ingerito un alimento, probabilmente della ricotta.

Classificazione scientifica

Listeria monocytogenes è un batterio Gram positivo, asporigeno, aerobio-anaerobio facoltativo, alofilo, mobile a 28°C per la presenza di flagelli peritrichi (da 1 a 5), catalasi positivo ma ossidasi negativo. Il microrganismo cresce in un range di temperatura molto largo (tra i + 3°C e i 45°C) con un optimum tra i 30°C e i 38°C. Presenta buona resistenza a varie condizioni di pH (tra 4,4 e 9,6) e temperatura, caratteristiche che lo rendono un potenziale contaminante di alimenti, anche se conservati in frigorifero.
Il genere *Listeria* appartiene all’ordine *Bacillales*, che include anche i generi *Bacillus* e *Staphylococcus*.

Che cos’è l’infezione da listeria?

L’infezione da listeria si può rilevare anche in un’ampia varietà di cibi crudi, come carni non ben cotte e verdure crude, prodotti lattiero-caseari preparati con latte non pastorizzato. Come la maggior parte dei batteri, viene eliminata dai processi di pastorizzazione e cottura. L’infezione può manifestarsi sotto due forme:

- la forma tipica delle tossinfezioni alimentari, che si manifesta nel giro di poche ore dall’ingestione,

provoca diarrea;
- la forma invasiva, detta anche “sistemica”, che dall’intestino passa nel sangue e si diffonde nell’organismo, arrivando al sistema nervoso, dando vita a encefaliti e meningiti e forme acute di In questo secondo caso tra l’ingestione del cibo contaminato e la manifestazione dei sintomi può passare un mese (ma in alcuni casi si può arrivare anche a tre mesi).

Ogni prodotto alimentare fresco di origine animale o vegetale può essere contaminato da concentrazioni variabili di *L. monocytogenes*. In generale, il microrganismo è stato isolato in latte crudo, formaggi molli, carne fresca e congelata, pollame, prodotti ittici e prodotti ortofrutticoli.
Dopo il consumo di alimenti contaminati, la maggior parte dei soggetti adulti in buona salute non presenta alcun sintomo o può manifestare lievi sintomi gastroenterici di breve durata. Invece, i soggetti più sensibili, come donne incinte, neonati, anziani, individui immunocompromessi e soggetti affetti da alcune patologie, come il diabete, possono sviluppare forme gravi di malattia, anche a seguito del consumo di alimenti poco contaminati. Nelle donne in gravidanza l’infezione da Listeria può addirittura causare aborto spontaneo, parto prematuro, morte in utero o infezione del feto.
I sintomi dell’infezione da listeria sono simili a quelli di altre malattie provocate da alimenti contaminati: febbre, nausea, diarrea, dolori muscolari.
Emicranie, confusione, irrigidimento del collo e perdita dell’equilibrio sono invece i sintomi della listeriosi quando si diffonde al sistema nervoso.
La cura (terapia) antibiotica per listeria *monocytogenes* è rappresentata dalla somministrazione di ampicillina o, in caso di allergia ad essa, di eritromicina.

Quali regole seguire per evitare rischi

Listeria non sopravvive alla cottura, ma può contaminare i cibi già cotti. Durante il tempo di conservazione perciò dobbiamo assicurare la separazione tra i diversi tipi di prodotti: crudi in fase di preparazione, crudi pronti per il consumo e cotti pronti per il consumo:

- durante la preparazione e la conservazione dei cibi, teniamoli separati;
- usiamo utensili (posate, taglieri,) diversi e puliti per ciascun tipo di prodotto;
- dopo aver toccato un certo tipo di prodotto, laviamo le mani prima di toccarne un Consumiamo quanto prima i cibi pronti.

E se abbiamo qualche dubbio, cuociamo o riscaldiamo gli alimenti subito prima di consumarli.
I consigli destinati alle persone che hanno un maggiore rischio di ammalarsi di listeriosi (gli anziani, le donne in gravidanza, i bambini di età inferiore a un mese e le persone con un sistema immunitario debilitato per malattia o terapie) costituiscono un’ulteriore forma per prevenire il contagio. Essi prevedono di evitare il consumo di alimenti noti per essere a elevato rischio di contaminazione:

- formaggio molle con muffa in superficie, come Brie, Camembert
- formaggio molle con muffa nella massa, come il gorgonzola
- tutti i tipi di patè
- latte crudo
- salmone affumicato
- salumi poco stagionati
- cibi poco cotti

Vista l’importanza di un adeguato apporto di calcio, le donne in gravidanza possono mangiare formaggi stagionati (parmigiano, pecorino), anche se prodotti con latte crudo, poiché la prolungata stagionatura riduce/elimina l’eventuale contaminazione iniziale. Le donne in gravidanza dovrebbero evitare il contatto ravvicinato con animali da fattoria.

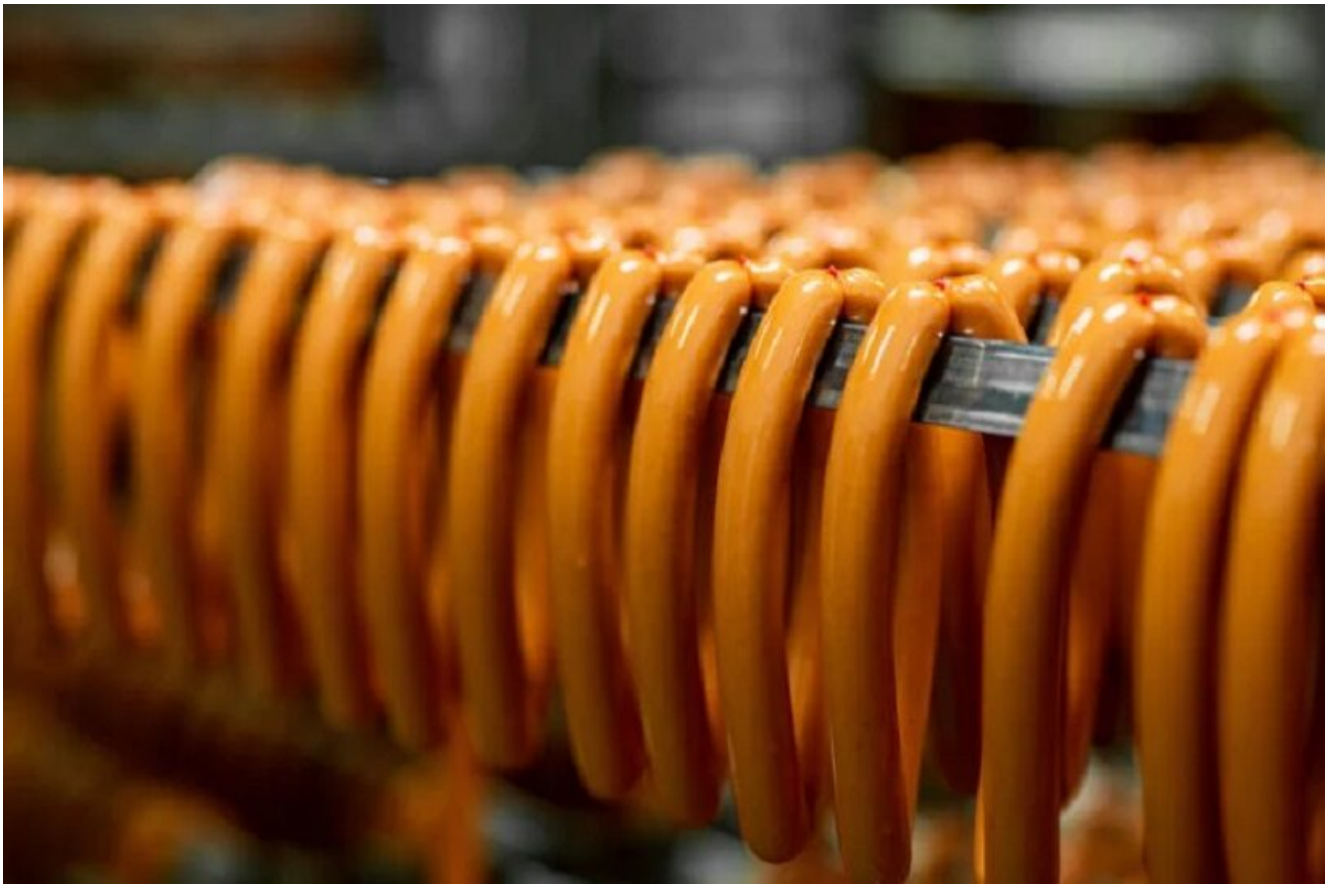


Foto https://ilsalvagente.it/

Riferimenti bibliografici

Wikipedia L'enciclopedia libera – Listeria monocytogenes – Wikipedia IRCCS Istituto Clinico Humanitas – https://www.humanitas.it/ Byotrol Technology Ltd – https://byotrolplc.com/
Ministero della Salute – https://www.salute.gov.it/
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – https://www.izsvenezie.it/ Il Salvagente – https://ilsalvagente.it/
Istituto Superiore di Sanità – https://www.issalute.it/

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, già docente di Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Curriculum vitae >>>