



FAQ

Listeria

Certifico Srl - IT

ID 17911 | 23.10.2022

FAQ Listeria Ministero della Salute al 21.10.2022

...

Che cosa è *Listeria monocytogenes*?

Listeria Monocytogenes è il batterio responsabile della tossinfezione alimentare denominata *Listeriosi*. È molto diffuso nell'ambiente e la sua caratteristica è quella di essere molto resistente.

La principale via di trasmissione per l'uomo è quella alimentare. Bambini e adulti sani possono essere occasionalmente infettati, ma raramente sviluppano una malattia grave a differenza di soggetti debilitati, immunodepressi e nelle donne in gravidanza in cui la malattia è più grave.

La gravità della sintomatologia varia sensibilmente in funzione della dose infettante e dello stato di salute dell'individuo colpito.

Listeria monocytogenes resiste molto bene alle basse temperature e all'essiccamento, in alimenti conservati a temperatura di refrigerazione (4°C). È invece molto sensibile alle usuali temperature di cottura domestica degli alimenti.

Dove è possibile trovare *Listeria monocytogenes*?

La *Listeria monocytogenes* è in grado di crescere e moltiplicarsi in condizioni ambientali variabili, si moltiplica anche a basse temperature.

È quindi un batterio ubiquitario che può essere presente nel suolo, nell'acqua e nella vegetazione e può contaminare diversi alimenti come, latte, verdura, formaggi molli, carni poco cotte, insaccati poco stagionati.

Quali sono i sintomi associati alla *Listeriosi*?

La *Listeriosi* può assumere diverse forme cliniche, dalla gastroenterite che si manifesta nel giro di poche ore dall'ingestione può portare all'insorgenza di meningiti, encefaliti e gravi setticemie nelle forme più gravi.

Quali sono gli alimenti che può contaminare?

Nell'ambiente può contaminare gli alimenti sia crudi che cotti. In particolare, la *Listeria* può facilmente contaminare gli alimenti di origine animale con elevato grado di lavorazione come affettati, macinati, porzionati, i prodotti di salumeria, i piatti cotti a base di carne, i formaggi a pasta molle e i prodotti affumicati.

Come possiamo proteggerci dalla *Listeria*?

Il primo passo per proteggerci da *Listeria* è quello di leggere l'etichetta, ovvero prestare la massima attenzione alle corrette modalità di conservazione, preparazione e consumo degli alimenti indicate nell'etichetta presente sulla confezione.

L'etichetta è un elemento prezioso ed è necessario leggere sempre in modo scrupoloso tutte le indicazioni riportate in essa per il consumo di qualsiasi tipo di alimento confezionato.

Quali altri accorgimenti possiamo adottare per proteggerci dalla *Listeria*?

La *Listeria* non sopravvive alla cottura, ma può contaminare i cibi già cotti anche durante il tempo di conservazione. Per questo motivo dobbiamo assicurare la separazione tra i diversi tipi di prodotti, crudi in fase di preparazione, crudi pronti per il consumo, cotti pronti per il consumo, sia durante la preparazione sia all'atto della conservazione.

Anche in frigorifero gli alimenti crudi, cotti e pronti al consumo, devono restare separati e all'interno di contenitori chiusi. Non bisogna lasciare mai cibi deperibili a temperatura ambiente e occorre rispettare la temperatura di conservazione riportata in etichetta.

Inoltre, bisogna consumare quanto prima i cibi pronti. Se abbiamo qualche dubbio, cuociamo o riscaldiamo accuratamente gli alimenti subito prima di consumarli.

Quali sono le buone abitudini da mantenere, più in generale, in cucina?

È buona abitudine utilizzare utensili (posate, taglieri, ecc.) diversi e puliti per ciascun tipo di prodotto e dopo aver toccato un certo tipo di prodotto, è obbligatorio lavare le mani prima di toccarne un altro.

È inoltre corretto pulire frequentemente tutte le superfici e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti, come utensili.

È vero che nell'ultimo periodo si è registrato un aumento di casi di *Listeriosi*?

Secondo i dati dell'Istituto superiore di sanità, nel nostro Paese, i casi di *Listeriosi* accertati registravano un calo del 27,2% nel 2020 rispetto al 2019, ma negli ultimi 2 anni risultano, invece, in aumento. Fra agosto e settembre è stato riscontrato un focolaio epidemico di *Listeriosi* alimentare con casi registrati in diverse regioni italiane.

Qual è, in generale, l'attività del Ministero della salute relativa agli spetti legati al controllo degli alimenti?

Il compito del Ministero della Salute è quello di tutelare il consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare.

Attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo, dunque, il Ministero, salvaguarda la salute dei cittadini, la sicurezza degli alimenti e contrasta le frodi e gli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori.

Per fare questo è in essere un efficace sistema di controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, finalizzato alla verifica della corretta applicazione della legislazione comunitaria.

I principi generali sui quali verte legislazione comunitaria e quindi anche quella nazionale sono:

- controlli integrati lungo tutta la catena alimentare
- interventi basati sull'Analisi del Rischio
- responsabilità primaria dell'operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Sul portale del Ministero della salute, nella sezione Avvisi di sicurezza accessibile dalla home page, sono pubblicati i **Richiami di prodotti alimentari** da parte degli operatori e gli **Avvisi di sicurezza del Ministero**.

- **Richiami di prodotti alimentari** - Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

Vai alla [pagina Richiami](#).

- **Avvisi di sicurezza** - Si tratta di avvisi con i quali il Ministero provvede ad informare i cittadini in caso di alimenti pericolosi. Gli avvisi di sicurezza possono essere predisposti anche in caso di focolaio di malattia a trasmissione alimentare ove sia stata accertata la correlazione almeno epidemiologica con un alimento.

Vai alla [pagina Avvisi](#).

Qual è la situazione attuale relativa al focolaio di *Listeriosi* ceppo ST155?

L'attuale situazione relativa alla *Listeriosi* è emersa nel mese di luglio 2022, grazie al lavoro del Ministero della salute, attraverso la sorveglianza ordinaria, e al database IRIDA dell'Istituto Superiore di Sanità che ha consentito di verificare l'aumento dei casi di *Listeriosi* su tutto il territorio nazionale.

Il Ministero della Salute ha dunque creato un gruppo di lavoro preliminare con l'Istituto Superiore di sanità, gli istituti zooprofilattici, i centri di referenza nazionale e le Regioni, per coordinare le attività ed il corretto

flusso di informazioni tra gli attori coinvolti. Il gruppo si è riunito la prima volta il 5 agosto ed è stato formalizzato con Decreto 6 settembre 2022.

Le prime verifiche hanno rilevato una correlazione tra alcuni casi clinici di *Listeriosi* e la presenza del ceppo di *Listeria* St 155 in würstel a base di carni avicole prodotti dalla ditta agricola Tre Valli. Tracce di contaminazione sono state riscontrate anche nello stabilimento dell'azienda con sede a Verona.

L'azienda ha avviato le misure a tutela del consumatore con il ritiro dei lotti risultati positivi (1785417 e 01810919) e, in applicazione del principio di massima precauzione, di tutti quelli prodotti prima del 12 settembre 2022 pubblicando i ritiri sul sito del Ministero della salute, nell'apposita sezione, alle date del 5 e 9 settembre 2022.

L'azienda, ha inoltre messo in atto una comunicazione rafforzativa di quanto già indicato sui prodotti direttamente nei punti vendita.

Sono in atto ulteriori indagini anche su altre matrici e su altri tipi di prodotti che potrebbero essere correlati ai casi umani di *Listeriosi* dello stesso ceppo.

Il Ministero della salute ha inoltre pubblicato due notizie relative alla *Listeriosi* e ai casi clinici segnalati in diverse regioni sul proprio portale il [23 settembre 2022](#) (*Listeriosi alimentare, casi clinici segnalati in diverse regioni*) e il [6 ottobre 2022](#) (*Etichette e igiene, ecco le regole per la sicurezza alimentare*).

Al 21 ottobre 2022 i casi di *Listeriosi* alimentare inclusi nel focolaio ST155 sono 87. Sono stati registrati 3 decessi e 1 nato morto pretermine. Nello specifico, i decessi sono avvenuti a dicembre 2021, marzo 2022 e giugno 2022 in Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e hanno riguardato in tutti e 3 i casi persone immunocompromesse o particolarmente fragili. Le regioni coinvolte sono: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Liguria, Umbria, Toscana, Calabria, Lazio, Puglia, Valle D'Aosta e Abruzzo.

Le indagini epidemiologiche finora condotte dalle autorità competenti, pur avendo ottenuto il risultato di identificare lo stesso ceppo di *Listeria* nei casi umani e nei würstel oggetto del ritiro, non hanno consentito di associare tutti, o la maggioranza dei casi di infezione al consumo di un unico alimento.

Gli ultimi due decessi, avvenuti ad Alessandria e Campobasso, rientrano tra i casi non associati al focolaio ST155 e sono oggetto di indagine per identificare la possibile fonte alimentare. Sono quindi in corso ulteriori indagini.

IL caso *Listeriosi* ha mostrato ancora una volta come il coordinamento tra la sorveglianza in ambito umano e quella in ambito alimentare svolta centralmente dal Ministero della salute, la presenza di due laboratori di riferimento nazionale, uno in ambito alimentare e l'altro in ambito sorveglianza sulla salute umana, l'operatività dei laboratori regionali dei Dipartimenti di prevenzione, l'allenamento della sorveglianza medico-veterinaria sulle metodologie diagnostiche avanzate, la convergenza dei dati su un'unica piattaforma di analisi nazionale che dialoga con quella sanitaria, hanno consentito di affrontare al meglio questo caso e di confermare il valore della collaborazione medico-veterinaria in un ambito di tradizionale applicazione dei principi One Health.

Fonte:

Ministero della Salute

Matrice Revisioni

Rev.	Data	Oggetto
0.0	23.10.2022	---

Note Documento e legali

Certifico Srl - IT | Rev. 0.0 2022

©Copia autorizzata Abbonati

ID 17911 | 23.10.2022

Permalink: <https://www.certifico.com/id/17911>

[Policy](#)

