



RITIRO DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTAMINATI DA *LISTERIA*MONOCYTOGENES

Compaiono periodicamente presso supermercati e negozi alimentari dei cartelli che segnalano il ritiro dal mercato di prodotti risultati contaminati da *Listeria monocytogenes*. Gli avvisi riportano, in genere, la richiesta di non consumare il prodotto eventualmente acquistato e di restituirlo al personale del punto vendita.

L'allarme scaturisce dal riscontro di livelli di *L.monocytogenes* superiori ai limiti consentiti per legge durante controlli svolti dalla stessa ditta produttrice o dalle Autorità Pubbliche competenti per i controlli sulla sicurezza alimentare che, in ottemperanza alla normativa, provvedono ad attivare le procedure per ritirare il prodotto dai punti vendita sotto il controllo dei servizi delle ASL.

L.monocytogenes è un germe particolarmente diffuso nell'ambiente e molto resistente: sopravvive bene in condizioni di clima fresco-umido, viene spesso isolato sulle superfici e sulle attrezzature destinate ad entrare in contatto con gli alimenti, come tavoli, frigoriferi e affettatrici, non correttamente sanificate e può facilmente contaminare alimenti di origine vegetale ed animale. Inoltre può essere normalmente presente nell'intestino di persone sane (dall'1 al 21% della popolazione) e quindi eliminata tramite le feci.

Esistono numerosi ceppi di *L.monocytogenes* che, a seconda della quantità di microrganismi presenti nell'alimento consumato (la dose infettante si attesta intorno alle 1.000 cellule per grammo di alimento ed è quindi legata ad un livello di contaminazione elevato), alla virulenza del batterio ed alla sensibilità dell'ospite, possono causare forme di malattia più o meno gravi nell'uomo, con sintomi che possono manifestarsi da 1 giorno sino a 90 giorni dall'ingestione.

La forma più rara è quella invasiva: si manifesta a distanza di alcuni giorni o settimane dal consumo di alimenti contaminati e colpisce prevalentemente soggetti immunodepressi (malati di AIDS, di tumore, soggetti anziani, bambini molto piccoli) o sottoposti a terapie immunosuppressanti (con corticosteroidi, farmaci antirigetto, terapie antitumorali) oppure donne incinte. I sintomi sono in genere: febbre, diarrea, vomito, meningite, setticemia, aborto spontaneo. La gravità dell'infezione dipende notevolmente dal numero di microrganismi introdotti e dalla virulenza del ceppo.





La forma non invasiva può invece interessare chiunque, anche in questo caso in seguito ad ingestione di un elevato numero di cellule, e si manifesta in genere con **febbre**, **diarrea**, **dolore muscolare e**, **con minor frequenza**, **crampi addominali e vomito**. Questi sintomi si risolvono per lo più spontaneamente in pochi giorni o a seguito di un trattamento con fermenti lattici in grado di soppiantare *L.monocytogenes* nell'intestino, favorendone l'eliminazione.

Nella maggioranza dei casi, però, all'ingestione di *L.monocytogenes* non consegue alcun tipo di malattia. E' pertanto sconsigliabile sottoporsi ad un trattamento profilattico con antibiotici solo per aver consumato un prodotto contaminato, mentre è opportuno **recarsi dal proprio medico di fiducia in presenza di sintomatologia** quale quella sopra descritta.

Non esiste pertanto un pericolo immediato per chi abbia consumato l'alimento contaminato, in quanto le misure di ritiro/richiamo vengono adottate sulla base di un principio di precauzione che mira a ridurre al minimo l'esposizione dei cittadini, soprattutto quelli appartenenti alle fasce più deboli. È comunque opportuno restituire il prodotto della ditta eventualmente ancora disponibile al personale del punto vendita presso il quale lo si è acquistato.