

Parere CNSA – Listeriosi di origine alimentare: valutazione del rischio di esposizione per il consumatore



Listeria monocytogenes è un patogeno opportunisto in grado di sopravvivere e proliferare anche a temperatura di refrigerazione e in condizioni avverse per altri batteri. Per la sua notevole resistenza, *L. monocytogenes* è un importante contaminante degli ambienti di

lavorazione e degli alimenti, sia crudi che cotti. 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, nelle donne in gravidanza, nei neonati, negli anziani e negli individui immunocompromessi si possono sviluppare forme gravi di malattia. In Italia e negli altri Paesi dell'Unione europea, i casi di listeriosi mostrano una tendenza alla crescita e interessano soprattutto i soggetti di età superiore ai 65 anni.

Sulla base dei dati dei controlli ufficiali degli alimenti e dei dati di consumo, è stato effettuato uno studio preliminare per la stima dell'esposizione del consumatore italiano, che ha evidenziato maggiori criticità per i piatti cotti a base di carne, che possono essere soggetti a manipolazioni e conservazione anche dopo la cottura, e per i prodotti di salumeria. Ciò ribadisce l'importanza di una corretta

manipolazione e conservazione degli alimenti pronti al consumo, sia nelle fasi di distribuzione e di somministrazione, sia in ambito domestico.

Fonte: Ministero della Salute