

# Listeria monocytogenes: aggiornamento sul focolaio in nord Europa

☒ Una partita di mais surgelato e forse altri ortaggi surgelati sembrano essere la probabile fonte di un focolaio infettivo di *Listeria monocytogenes* che ha interessato Austria, Danimarca, Finlandia, Svezia e Regno Unito dal 2015 in poi.

Gli esperti che hanno lavorato alle indagini sul focolaio si sono serviti della tecnica del sequenziamento dell'intero genoma per individuare la fonte alimentare, che [inizialmente si pensava fosse limitata al solo mais surgelato](#). Dall'8 giugno 2018 sono stati segnalati 47 casi, nove dei quali fatali.

Gli stessi ceppi di *L. monocytogenes* sono stati riscontrati in ortaggi surgelati prodotti dalla medesima azienda ungherese nel 2016, 2017 e 2018, il che suggerisce una persistenza dei ceppi nell'impianto di trasformazione nonostante l'esecuzione di procedure di pulizia e disinfezione.

Le informazioni disponibili confermano la contaminazione dello stabilimento ungherese. Sono necessarie tuttavia ulteriori indagini, tra cui campionamenti ed esami di laboratorio approfonditi, per individuare i punti esatti di contaminazione dell'ambiente dello stabilimento ungherese. La stessa raccomandazione è applicabile ad altre aziende appartenenti allo stesso gruppo dell'operatore ungherese, nel caso venisse rilevata una contaminazione dell'ambiente dei loro stabilimenti.

Il 29 giugno 2018 l'Ufficio ungherese per la sicurezza della catena alimentare ha vietato la commercializzazione di tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati prodotti nell'impianto

interessato tra l'agosto 2016 e il giugno 2018, ordinandone l'immediato ritiro e richiamo. E' probabile che quest'ultima misura riduca notevolmente il rischio di infezioni nell'uomo e contenga il focolaio. Ogni attività di surgelamento nello stabilimento è stata sospesa.

Tuttavia potrebbero ancora emergere nuovi casi in ragione del lungo periodo di incubazione della listeriosi (fino a 70 giorni), della lunga durata di conservazione dei prodotti a base di mais surgelato e del consumo potenziale di mais surgelato acquistato prima del richiamo e consumato senza accurata cottura.

Per ridurre il rischio d'infezione, si raccomanda ai consumatori di cucinare a fondo le verdure surgelate non pronte al consumo, anche se tali prodotti vengono normalmente consumati senza cottura (ad esempio in insalate e frullati). Ciò vale soprattutto per i consumatori a più alto rischio di contrarre la listeriosi come anziani, donne in gravidanza, neonati e adulti con basse difese immunitarie.

• [Multi-country outbreak of Listeria monocytogenes – first update](#)

Fonte: Efsa