

Presenza di *Listeria* nelle verdure surgelate: come ridurre i rischi



L'EFSA ha valutato i rischi per la salute pubblica connessi alla contaminazione da *Listeria* nelle verdure scottate in acqua bollente o passate brevemente al vapore prima di essere surgelate, concludendo che i rischi associati al consumo di questi prodotti sono inferiori

rispetto a quelli da alimenti pronti come: il pesce affumicato, la carne cotta, le salsicce, il paté, i formaggi a pasta molle, che di solito vengono associati a contaminazione da *Listeria*.

[Continua a leggere](#)