



LISTERIOSI

La listeriosi è una malattia trasmessa con gli alimenti che colpisce per lo più persone anziane, immunocompromesse e donne in gravidanza.

Il batterio responsabile, la *Listeria monocytogenes*, è ampiamente diffuso nell'ambiente e si trova nel suolo e nelle acque; per questo motivo, può facilmente contaminare i vegetali e infettare diverse specie di animali, spesso senza che questi manifestino sintomi apparenti.

L'uomo si infetta principalmente mediante il consumo di cibi contaminati, per questo motivo la listeriosi viene classificata all'interno delle tossinfezioni alimentari. La *Listeria* può contaminare qualunque livello della catena di produzione e consumo degli alimenti e, poiché tende a persistere nell'ambiente, può essere presente anche in alimenti trasformati, conservati e refrigerati.

Tra gli alimenti più incriminati rientrano: il latte non pastorizzato, i formaggi freschi, i cibi preparati come gli hamburger e gli hot dog, i paté di carne, i salumi, il pesce affumicato e crudo, gli ortaggi e le verdure crude non lavate.

In generale, gli alimenti che sono più a rischio di trasmissione sono i prodotti lavorati e pronti al consumo, che vengono successivamente conservati a temperatura di refrigerazione, e poi consumati senza essere sottoposti a cottura. Gli alimenti possono venire contaminati anche durante l'affettamento, la porzionatura e il confezionamento ma, poiché il batterio è sensibile al calore, viene ucciso da un'adeguata cottura. (...CONTINUA E STAMPA)

Manifestazioni cliniche

L'infezione da listeria è relativamente rara ma può assumere forme molto gravi nei soggetti immunocompromessi. La maggior parte degli adulti in buona salute non presenta alcun sintomo dopo il consumo di alimenti contaminati o può presentare sintomi gastroenterici quando la contaminazione è molto elevata.

L'infezione si può infatti presentare in due forme cliniche: una più lieve, simile ad una tossinfezione alimentare, che si manifesta nel giro di poche ore dall'ingestione degli alimenti contaminati, e una più grave con coinvolgimento sistemico.

Nella forma invasiva il batterio penetra nell'organismo attraverso i tessuti intestinali e diffonde tramite il torrente circolatorio, provocando forme acute di sepsi, meningiti o encefaliti. La listeriosi è particolarmente problematica per le persone immunodepresse, per i malati di cancro, diabete, AIDS, per le persone anziane e per le donne in gravidanza.

In queste ultime in particolare, si manifesta con sintomi lievi, simili a quelli di un leggera influenza, ma può causare aborto spontaneo, parto prematuro, morte intrauterina o infezioni del feto.

Prevenzione e trattamento

La listeriosi viene trattata mediante una specifica terapia antibiotica che, se somministrata precocemente, può anche prevenire la trasmissione della malattia al feto, nel caso di una donna in gravidanza.

La migliore strategia per la lotta alla listeriosi passa però attraverso un'adeguata prevenzione che avviene, innanzitutto, applicando le normali norme di igiene e attenzione previste in generale per tutte le tossinfezioni alimentari:

- cottura completa e corretta dei cibi di derivazione animale;
- lavaggio accurato di frutta e verdura prima del consumo;
- netta separazione fra carni crude e verdure o cibi non cotti e pronti al consumo;
- divieto di consumo di latticini non pastorizzati;
- lavaggio accurato di coltelli, taglieri e delle mani dopo aver maneggiato cibi crudi;
- consumo in tempi brevi degli alimenti deperibili.

Inoltre, le persone più a rischio, come le donne in gravidanza e le persone immunodepresse, dovrebbero anche:

- evitare di mangiare panini contenenti carni o altri prodotti elaborati da gastronomia senza che questi vengano nuovamente riscaldati ad alte temperature (fino a che siano fumanti prima di mangiarli);
- cuocere cibi avanzati e precotti ad alte temperature;
- evitare la contaminazione degli alimenti in preparazione con cibi crudi e/o provenienti dai banconi dei supermercati o dei negozi di alimentari;
- evitare i cibi preparati e preconfezionati (insalate, carni, formaggi) o riscaldarli fino a che non siano fumanti prima di mangiarli;
- evitare formaggi molli (per esempio feta, Brie, Camembert, formaggio blu e queso fresco messicano). In generale, consumare latticini prodotti con latte pastorizzato; non necessitano di essere evitati i formaggi stagionati, lavorati, cremosi o lo yogurt;
- non consumare paté di carne freschi e non inscatolati;
- non mangiare pesce affumicato, a meno che non sia inscatolato in forme che non deperiscono a breve scadenza.

La listeriosi rientra nel gruppo delle malattie soggette ad obbligo di denuncia e deve quindi essere tempestivamente segnalata al Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) della Azienda ULSS di appartenenza. Questo permette di facilitare il riconoscimento precoce e il controllo di eventuali focolai di infezione, ritirare eventuali prodotti dal mercato, adottare le necessarie misure nei confronti degli impianti di produzione e informare adeguatamente la popolazione a rischio.