



Listeria monocytogenes si può trovare in verdure crude, insalate confezionate, carni congelate, pesce, latte non pastorizzato. Casi di trasmissione dell'infezione dovute a contatto diretto con animali, ambienti contaminati o tra uomo e uomo sono molto rari. "Diarrea e febbre i rischi principali, ma non si possono escludere complicazioni in alcuni casi. Igiene, sorveglianza e controlli degli alimenti sono le misure preventive necessarie" spiega il dott. Marco Tinelli, Segretario SIMIT, Società Italiana Malattie Infettive e Tropicali



Roma, 14 luglio 2018 - In questi ultimi giorni si parla molto di alcuni alimenti, sia di natura vegetale che animale, colonizzati dal microrganismo *Listeria monocytogenes*, che sono prodotti da alcune grandi catene alimentari e poi venduti al pubblico dalla grande distribuzione in tutta Europa. Il Ministero della Salute ha richiamato dal commercio un lotto di prosciutto cotto proprio per rischio di *Listeria*; una settimana fa era toccata sorte analoga ai minestrini di una nota marca di surgelati. Cosa sta accadendo?

“La *Listeria monocytogenes* è un batterio Gram positivo - spiega il dott. Marco Tinelli, Segretario della Società Italiana di Malattie Infettive e Tropicali - SIMIT - che normalmente è presente sia a livello ambientale (nel suolo, nell'acqua, nella vegetazione), che animale (uccelli, pesci e anche mammiferi). Il batterio tende a resistere a temperature sia molto basse che elevate e quindi può persistere anche molto a lungo nell'ambiente. Tale elevata resistenza e persistenza nell'ambiente è il motivo per cui periodicamente esso può essere trovato nelle derrate alimentari anche dopo salatura, in alimenti di solito a media scadenza e spesso conservati in frigoriferi”.



Dott. Marco Tinelli

Listeria monocytogenes si può trovare in vari alimenti che siamo abituati ad assumere: verdure crude e insalate preconfezionate, carni specie congelate, pesce, latte non pastorizzato. Casi di trasmissione dell'infezione dovute a contatto diretto con animali, ambienti contaminati o tra uomo e uomo sono tuttavia molto rari.

“Clinicamente le infezioni da *Listeria monocytogenes* sono quasi sempre gastro-enteriche, con diarrea che compare a poche ore dall'assunzione di cibi contaminati, in qualche caso accompagnata da febbre - chiarisce Tinelli - Sono sintomi che quasi sempre vengono catalogati come “tossinfezione alimentare”, che nella gran parte dei casi non determinano conseguenze (solo in alcuni pazienti fragili come i bambini piccoli e gli anziani la diarrea provoca disidratazione e può essere necessaria un'infusione di liquidi per via endovenosa). In alcuni rari casi e specie in persone con immunità gravemente compromessa, come ad esempio per malattie neoplastiche o per cicli di terapie farmacologiche (farmaci anti neoplastici, cortisonici, anti rigetto dei trapianti ecc.), la forma clinica può diventare ‘invasiva’ e provocare patologie pericolose per la vita come meningiti e sepsi. Il trattamento delle forme gravi è con antibiotici per circa 2-4 settimane e, se riconosciute in tempo, si possono controllare e portare a guarigione”.

Il piano nazionale di contrasto all'antibiotico resistenza e l'approccio ‘One Health’

Il recente Piano Nazionale di Contrasto all'Antibiotico Resistenza, noto come PNCAR, varato dal Governo nel novembre 2017, introduce un fondamentale concetto per la gestione e il controllo delle malattie infettive. In particolare, il PNCAR evidenzia in modo molto chiaro come il concetto di “salute” non sia più limitato a comparti distinti, quali uomo, animale, ambiente, ma è sono tutti intimamente legati in un unico insieme.

“È il cosiddetto concetto di “One Health”, dove la gestione della salute è unica - spiega il dott. Marco Tinelli - Del resto, da tempo le principali organizzazioni internazionali (Organizzazione Mondiale della Sanità, Centro americano ed europeo per il controllo delle malattie) evidenziano e sviluppano un simile indirizzo legato principalmente alla prevenzione. Queste attività di prevenzione messe in campo dalle organizzazioni sanitarie mirano a raccogliere dati epidemiologici su tutta la catena “One Health” uomo/animale/ambiente, cercando di evidenziare nel modo più chiaro possibile il percorso di origine delle malattie infettive onde poter intervenire ed interrompere al più presto la causa della trasmissione

dell'infezione”.

Quale prevenzione per la Listeria?

Il problema principale è la metodologia dei controlli della catena “ambiente/animale/uomo” nell’ottica One Health. Ma cosa si fa per spezzare questa catena nel caso della *Listeria monocytogenes*?”

“I cardini fondamentali per la prevenzione della diffusione della Listeriosi sono le misure di igiene comuni nella preparazione degli alimenti, la sorveglianza e i controlli periodici che vengono eseguiti dalla autorità preposte - dichiara Tinelli - Le regole di igiene comuni nella preparazione degli alimenti si basano sul lavaggio delle mani (regola primaria per la prevenzione della trasmissione delle malattie infettive in generale) prima della manipolazione degli alimenti, controllare bene le scadenze degli alimenti ed evitare di mangiare latticini non pastorizzati. Le carni devono essere scrupolosamente cotte ed è importante non tenere a lungo carni crude nel frigorifero che va sempre tenuto pulito e a temperatura costante di 4°”.

Altro pilastro di prevenzione della Listeriosi è la sorveglianza degli alimenti che le autorità competenti come le ASL hanno il compito di eseguire a livello territoriale secondo le normative regionali, nazionali e internazionali. La ricerca di *Listeria monocytogenes* viene eseguita sia a livello ambientale che presso alimenti campionati. La presenza o meno del batterio si basa sia su classici sistemi microbiologici, in uso anche per altri batteri, che sulla biologia molecolare, che consente di rilevare anche piccole particelle di batterio presenti nei campioni esaminati.

La sorveglianza istituzionale è molto migliorata negli ultimi anni perché consente agli operatori di risalire con precisione all’origine dell’alimento attraverso un sistema di tracciabilità in tutte le fasi della filiera produttiva, distributiva e di vendita del prodotto. Ciò a garanzia del consumatore, ma anche delle istituzioni che, come nei recenti casi verificatisi di contaminazione alimentare da *Listeria*, hanno potuto limitare al minimo potenziali ed ulteriori diffusioni in quanto i prodotti contaminati sono stati immediatamente ritirati dal commercio.

Il nostro Ministero della Salute ha recentemente finanziato un’importante progetto multidisciplinare per disporre di immediate e dirette informazioni circa gli aspetti relativi a pratiche di allevamento, status sanitario storico e attuale, biosicurezza e benessere animale. Tale strategia, unitamente ai link istituzionali con le altre nazioni europee, potrà garantire ulteriormente al cittadino un sempre più elevato livello di sicurezza sanitario.

“È auspicabile - conclude Tinelli - che il nuovo Governo si prenda carico di promuovere ulteriormente, mediante opportuni finanziamenti, azioni mirate per la politica “One Health” nell’ottica di migliorare la gestione delle infezioni. Oltre alle principali e prioritarie ricadute sulla salute umane si potranno avere anche maggior vantaggi economici per il nostro paese, già all’avanguardia a livello europeo nella sicurezza alimentare”.