

Listeriosi

La listeriosi è una grave infezione trasmessa attraverso il consumo di alimenti contaminati dal batterio *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*). Gli alimenti più a rischio sono rappresentati dai prodotti pronti (consumati senza dover essere cotti o riscaldati) come i formaggi non stagionati, il pesce affumicato, i prodotti carnei, la verdura e la frutta.

La listeriosi rappresenta una delle più gravi malattie di origine alimentare, sotto la sorveglianza dell'Unione Europea, a causa dell'elevata percentuale di casi ospedalizzati e dell'elevato numero di decessi. Per tale motivo l'European Center for Disease Prevention and Control (ECDC) ha inserito, prioritariamente, la listeriosi fra le zoonosi da sottoporre a sorveglianza non solo epidemiologica, ma anche di laboratorio, attraverso la raccolta degli isolati clinici e la loro tipizzazione fenotipica e molecolare.

A tale scopo le Autorità Centrali di ciascun Stato Membro hanno designato gli **Operational Contact Point** per l'epidemiologia e la microbiologia della listeriosi che, nel caso specifico, per l'Italia, si trovano presso il Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria dell'Istituto Superiore di Sanità.

Secondo i report annuali sulle zoonosi dell'European Food Safety Agency (EFSA) e dell'ECDC, nell'Unione Europea, negli ultimi anni, si è osservata una tendenza crescente, statisticamente significativa, dei casi di listeriosi. Anche in Italia, dove per la listeriosi è obbligatoria la notifica (D.M. 15/12/1990), i casi sono in costante aumento (132 casi notificati nel 2014 vs 178 casi notificati nel 2018).

Nell'Unione Europea, la sorveglianza della listeriosi nell'uomo, è rivolta alle forme invasive dell'infezione che si manifestano, negli individui a rischio (anziani, pazienti immunodepressi per malattia o terapia), principalmente, come setticemia, meningite o meningoencefalite. Nelle donne in gravidanza, la listeriosi si manifesta in genere solo con febbre e sintomi simil-influenzali, come affaticamento e dolori muscolari ma può provocare danni al feto con conseguenze quali aborto spontaneo, parto prematuro nascita di feto morto e nascita di neonato con problemi respiratori o con meningite o setticemia. A causa delle gravi conseguenze per il feto, è fondamentale una diagnosi in tempi brevi della listeriosi materna che permetta un trattamento antibiotico tempestivo della donna in gravidanza.

I sintomi nella listeriosi invasiva compaiono da 1 a 4 settimane dopo aver consumato alimenti contaminati con *L. monocytogenes*, ma l'incubazione può durare anche 70 giorni. La lunga incubazione rende molto difficoltoso rintracciare l'alimento sospetto. L'introduzione, in questi ultimi anni, di tecniche di sequenziamento del genoma degli isolati umani ed alimentari di *L. monocytogenes* stanno rendendo più semplice il collegamento del caso all'alimento sospetto e quindi più immediate le azioni di rintraccio e ritiro degli alimenti contaminati.

La diagnosi di listeriosi viene generalmente effettuata analizzando campioni di sangue, liquido cerebrospinale e tamponi vaginali per la presenza di *L. monocytogenes*.

Nonostante la gravità dei sintomi, una buona e rapida diagnosi della listeriosi può portare alla totale guarigione dato che la *Listeria* è sensibile agli antibiotici.

Prevenzione

Il miglior modo per prevenire la listeriosi è quello di seguire le buone regole igieniche durante la preparazione/manipolazione degli alimenti:

- lavarsi sempre e accuratamente le mani dopo essere andati in bagno lavarsi le mani prima e dopo la preparazione dei cibi
- lavare accuratamente verdure e frutta, anche prima di essere sbucciate
- lavare le superfici della cucina e gli utensili, in particolare dopo aver preparato/manipolato carne cruda, pollame e uova
- separare sempre gli alimenti crudi da quelli pronti al consumo
- cuocere accuratamente gli alimenti, controllando le istruzioni per la cottura (tempo e temperatura)

Le precauzioni relative agli alimenti pronti per il consumo prevedono di:

- non consumare l'alimento dopo la data di scadenza espressa con la dicitura "da consumarsi entro.."+
- assicurarsi che la temperatura del frigorifero domestico non superi i 4°C
- seguire le istruzioni di conservazione riportate sulle etichette dei prodotti

I consigli destinati alle persone a rischio di contrarre la listeriosi costituiscono un'ulteriore forma per prevenire il contagio. Essi prevedono di evitare il consumo di alimenti noti per essere a elevato rischio di contaminazione da *L. monocytogenes*:

- formaggio molle con muffa in superficie, come Brie, Camembert
- formaggio molle con muffa nella massa, come il gorgonzola
- tutti i tipi di patè
- latte crudo
- salmone affumicato
- salumi poco stagionati
- cibi poco cotti

Vista l'importanza di un adeguato apporto di calcio, le donne in gravidanza possono consumare formaggi stagionati (es. parmigiano, pecorino), anche se prodotti con latte crudo, poiché la prolungata stagionatura riduce/elimina l'eventuale contaminazione iniziale.

Le donne in gravidanza, inoltre, dovrebbero evitare il contatto ravvicinato con animali da fattoria.

CONTATTI

Operational Contact Point per la listeriosi

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena 299, 00161 Roma

Tel. 06.4990.2319-3109 - Fax 06 4990 2045 - e-mail: listeriosi@iss.it

Allegati:

Definizione e classificazione dei casi (Commissione Europea)

Prima Nota circolare Ministero della Salute sorveglianza e prevenzione della listeriosi+

Rettifica Nota circolare Ministero della Salute sorveglianza e prevenzione della listeriosi+

Modulo per l'invio degli isolati clinici

Scheda raccolta informazioni sui casi di listeriosi

Questionario alimentare