



Che cos'è la Listeriosi e come prevenirla

Dottori S. Pervier e G. Besana,

Dipartimento di Prevenzione, SC Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.) AUSL della Valle d'Aosta



Che cos'è la Listeriosi e come prevenirla

● **Che cos'è la Listeriosi**

La Listeriosi è una malattia causata da un batterio chiamato *Listeria monocytogenes* generalmente dovuta all'ingestione di cibo contaminato e pertanto classificata fra le malattie trasmesse attraverso gli alimenti.

● **Perché questo batterio è importante?**

La Listeriosi è responsabile di una malattia che coinvolge sia l'uomo che gli animali (zoonosi). Nell'uomo questa patologia può assumere diverse forme cliniche, dalla gastroenterite acuta febbrile, più tipica delle tossinfezioni alimentari, che si manifesta nel giro di poche ore dall'ingestione (è in genere autolimitante nei soggetti sani), a quella invasiva o sistemica, che nei casi più gravi può portare all'insorgenza di meningiti, encefaliti e gravi setticemie.

Nelle forme sistemiche l'incubazione può protrarsi anche fino a 70 giorni.

La Listeriosi nelle donne in gravidanza può provocare aborto, morte in utero del feto, parto prematuro e infezioni neonatali. La Listeriosi può verificarsi in ogni momento della gravidanza ma è stata più frequentemente documentata durante il terzo trimestre.

La Listeriosi è causa di malattia grave, associata a un elevato tasso di ospedalizzazione e decessi.

● **Quali sono le fonti d'infezione per l'uomo?**

Listeria monocytogenes è un batterio ubiquitario, largamente riscontrato nell'ambiente e resistente ai vari fattori esterni (zone lacustri, in presenza di vegetazione principalmente in decomposizione...). Gli insilati (con acidificazione insufficiente) potrebbero contenere le *L. Monocytogenes* in grandi quantità e sono all'origine della contaminazione nei ruminanti. L'ambiente è principalmente contaminato dagli escrementi degli animali sani e malati: dal 6 al 30% dei bovini, ovini, suini, caprini e polli ospitano naturalmente questo batterio nel tubo digerente. Questi animali costituiscono per l'uomo la principale fonte di contaminazione.

Gli alimenti principalmente associati all'infezione da Listeriosi comprendono: pesce, carne e verdure crude, latte non pastorizzato e latticini come formaggi a pasta molle e burro, cibi trasformati e preparati (pronti all'uso) inclusi hot dog, carni semicotte consumate fredde tipo roast beef, insalate preconfezionate, panini, pesce affumicato.

● **Quali sono le principali vie di contagio?**

La trasmissione per via alimentare è sicuramente la più importata (99% dei casi). La trasmissione diretta è possibile ma rara. In gravidanza la donna può trasmettere l'infezione al feto nell'utero attraverso il passaggio transplacentare dei batteri o nel parto durante il passaggio nel tratto genitale contaminato. La trasmissione diretta è stata osservata nei veterinari e negli allevatori durante manovre di assistenza al parto o aborto da *Listeria*.

Dottori S. Pervier e G. Besana,

Dipartimento di Prevenzione, SC Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.) AUSL della Valle d'Aosta



• Quali sono le popolazioni più sensibili?

Le classi di popolazione più sensibili al batterio sono le donne in stato di gravidanza, le persone colpite da alcuni tipi di tumore, gli immunodepressi e persone con età superiore ai 65 anni.

• Alcuni dati sulla diffusione della Listeriosi in Europa e Italia.

La Listeriosi nel 2020 è stata la quinta zoonosi maggiormente riferita nell'Unione europea con 1876 casi notificati e ha interessato principalmente persone ultra 64enni. I dati dell'ultimo rapporto sulle zoonosi redatto da EFSA ed ECDC confermano che, in Europa, la Listeriosi è tra le zoonosi caratterizzate da esiti più gravi, sia in termini di ricoveri ospedalieri che in termini di decessi.

In Italia nel 2021 sono stati inviati all'Istituto Superiore di Sanità 178 ceppi clinici di *L. monocytogenes* da 15 Regioni Italiane. Dall'analisi dei dati epidemiologici disponibili si osserva che il 71,1% del totale dei casi riguardava individui di età superiore ai 65 anni in particolare, quelli compresi nella fascia di età tra 70 e 101 anni. L'86,5% dei casi di Listeriosi ha interessato in egual misura individui sia di sesso femminile che maschile. La manifestazione clinica predominante è risultata essere la setticemia con il 73,6% dei casi, seguita da meningite (6,6%,) e meningoencefalite (2,2%,). Oltre all'età avanzata, che rappresenta un noto fattore di rischio per la Listeriosi, molti pazienti presentavano anche concomitanti condizioni patologiche, tra cui insufficienza epatica/renale, cardiopatie, diabete, vari tipi di tumori, persone che avevano avuto un trapianto, persone sottoposte a dialisi. Il 10% dei casi di Listeriosi verificatisi nel 2021 in Italia era legato alla gravidanza con 5 nati pretermine e 2 aborti. Nella maggior parte dei casi il sito di isolamento della *L. monocytogenes* era il sangue, mentre nella restante parte dei casi il sito di isolamento era la placenta e il Liquido Cefalo Rachidiano. Le regioni che hanno segnalato casi materno/neonatali sono stati il Lazio, l'Umbria, la Lombardia, la Calabria e la Sicilia. Tutti i 178 ceppi di *L. monocytogenes* pervenuti in ISS nel 2021 sono stati isolati da pazienti ospedalizzati.

• Come limitare l'esposizione a *Listeria monocytogenes* in quanto consumatori?

- Lavarsi bene le mani con acqua e sapone uscendo dalle toilettes, prima della preparazione dei pasti e del loro consumo.
- Mantenere il frigorifero ad una temperatura intorno ai 4°C e posizionare gli alimenti a rischio nelle zone più fredde.
- Rispettare le date di scadenza e le durate di conservazione dopo apertura della confezione indicate sugli imballaggi degli alimenti a rischio. Se sono alimenti affettati freschi, consumarli il più rapidamente possibile.
- Conservare i resti alimentari entro tre giorni e nel caso di alimenti da consumare caldi, riscaldarli fino ad ottenere una temperatura a cuore dell'alimento superiore ai 70°C.
- Pulire bene le superfici e gli utensili che sono venuti a contatto con gli alimenti dopo il loro utilizzo.
- Risciacquare accuratamente gli alimenti crudi, come frutta e verdura, sotto l'acqua corrente prima di mangiarli, tagliarli o cuocerli (anche se verranno sbucciati).

Dottori S. Pervier e G. Besana,

Dipartimento di Prevenzione, SC Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.) AUSL della Valle d'Aosta



Per le fasce di popolazione sensibile e soprattutto per le donne incinte, evitare di consumare prodotti di salumeria cotta pronta al consumo, formaggi a pasta molle a crosta fiorita o a crosta lavata (come Camembert, il Brie o il taleggio), i formaggi erborinati (come il gorgonzola), i formaggi a pasta pressata con stagionatura corta (reblochon e simili), i formaggi a latte crudo (ad eccezione di quelli a pasta cotta come il Gruyere, il Comté) e tutti i formaggi venduti grattugiati. Questa precauzione si applica anche alla carne cruda o poco cotta, al pesce crudo o affumicato, ai crostacei decorticati venduti cotti e ai frutti di mare crudi.

● **Bibliografia e sitografia**

www.anses.fr

www.epicentro.iss.it/listeria/

www.iss.it

Istituto Superiore di Sanità Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria UO Sicurezza Microbiologica degli Alimenti e Malattie a Trasmissione Alimentare. Sorveglianza Epidemiologica e Molecolare della Listeriosi in Italia Report 2021.

Dottori S. Pervier e G. Besana,

Dipartimento di Prevenzione, SC Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.) AUSL della Valle d'Aosta