

Formaggi a rischio Listeria, Carrefour li ritira dal commercio

di Erika Tomasicchio

A lanciare l'allarme online è l'ipermercato, che invita i consumatori a riportare il formaggio francese "Brique de chèvre du Forez". Il prodotto contiene il batterio *Listeria monocytogenes*, colpevole di un'infezione che può dar luogo anche a meningite. I più esposti sono anziani, malati e donne incinte

Occhio al formaggio che abbiamo nel frigorifero: in alcuni prodotti dell'azienda **Fromagerie de Jussac** sono state rinvenute tracce di un batterio, la *Listeria monocytogenes*, responsabile di un'infezione alimentare che **può causare anche meningite, setticemia e aborto**. La società dell'Alta Loira ha ritirato le confezioni, esportate in dodici paesi.

In Italia il rischio riguarda solo il "Brique de chèvre du Forez" nel formato da 200 grammi, e in particolare le forme con scadenza compresa tra il 28 dicembre e il 19 febbraio. È l'ipermercato Carrefour a lanciare l'allarme in rete, invitando i clienti a riportare l'articolo nei punti vendita in cui è stato acquistato.

L'allerta europea.

In Francia il batterio pericoloso è stato rintracciato in diversi formaggi di mucca, pecora e capra, venduti dalle principali catene della grande distribuzione (oltre a **Carrefour, anche Auchan, Leclerc e Metro**) dal 31 ottobre al 26 dicembre 2012. A diramare la notizia per primo è stato il ministero delle Politiche agricole francese, già a fine 2012. La segnalazione è stata richiamata il giorno stesso dal Rasff, il sistema di allerta rapido europeo per gli alimenti.

Poiché i prodotti sono stati venduti in dodici nazioni

(Andorra, Austria, Belgio, Francia, Germania, Libano, Spagna, Emirati Arabi Uniti, Regno Unito e Vietnam e Italia) l'allarme è stato rilanciato in Belgio dall'Agenzia federale per la sicurezza della catena alimentare e dalle autorità tedesche. Anche i media di Svizzera e Lussemburgo, pur non interessati dal richiamo, hanno diffuso la segnalazione.

Ma cos'è la Listeria, e chi colpisce?

«La *Listeria* è un batterio resistente, presente nell'ambiente che ci circonda e anche nei siti di produzione alimentare, dove può contaminare di continuo prodotti semilavorati e alimenti finiti.

Si evita con una pulizia accurata delle superfici – spiega Monica Gianfranceschi, ricercatrice dell'Istituto Superiore di Sanità ed esperta in sicurezza alimentare -. Ne esistono vari tipi, ma solo la *Listeria monocytogenes* può provocare la listeriosi.

Si tratta di un'infezione alimentare più rara rispetto ad altre, come la salmonellosi ad esempio, ma con conseguenze più gravi sui soggetti a rischio ovvero: **donne in gravidanza, anziani over 65 e individui con sistema immunitario compromesso da patologie** (es. tumori) o terapie».

«In questi soggetti il consumo di alimenti con bassi livelli di *Listeria* (10.000 batteri per grammo, limite molto superiore rispetto al tetto fissato dall'Ue, cioè 100 batteri per grammo) può provocare meningite e setticemia, con un tasso di mortalità del 20%.

Disturbi che colpiscono anche il feto nelle donne in gravidanza, soggette anche ad aborto e parto prematuro. **Negli individui sani invece l'assunzione di cibi contaminati con alti livelli di *listeria* (oltre 1.000.000) può dar luogo solo a sintomi gastroenterici**, simili a quelli della salmonella. La malattia si trasmette solo ingerendo cibi contaminati, qualsiasi alimento. I più a rischio sono i cibi pronti con una vita commerciale superiore a 15 giorni (es. formaggi non stagionati, salumi a breve stagionatura, salmone affumicato, insalate pronte) poiché durante la permanenza in frigorifero, il batterio può moltiplicarsi. Mentre negli alimenti che si consumano solo cotti (carne, pollo) non costituisce un rischio, le alte temperature lo inibiscono».

Cosa fare se si mangia per errore cibo contaminato? «Le persone a rischio dovrebbero del tutto evitare di assumere alimenti pronti (i più esposti alla *Listeria*) ed evitare di metterli a contatto con cibi crudi – prosegue la ricercatrice -. Inoltre è buona norma cuocere al meglio questi ultimi e riscaldare gli avanzi». **I sintomi della malattia possono manifestarsi entro due mesi dall'assunzione.** In questo caso è bene rivolgersi a un medico. «Il personale sanitario dovrebbe prestare attenzione ai sintomi simil-influenzali (febbre, nausea, dolori addominali) negli individui a rischio, eventualmente facendo un prelievo di sangue per la ricerca del batterio e prescrivendo una terapia antibiotica».

