



Listeria

I COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

COS'E'?

La *Listeria monocytogenes* è un batterio comunemente presente nel suolo, nell'acqua e nella vegetazione, ubiquitario; questo microorganismo, infatti, cresce in un range di temperatura molto largo (tra i + 3 C e i 45 C) con un optimum tra i 30°C e i 38 C.

Presenta buona resistenza a varie condizioni di pH (tra 4,4 e 9,6) e temperatura, caratteristiche che lo rendono un potenziale contaminante di alimenti, anche se conservati in frigorifero.

La sua capacità di crescere e riprodursi a temperature molto variabili (da temperature di refrigerazione sino a 45°C), nonché la sua capacità di tollerare ambienti salati e pH acidi lo rendono un batterio molto resistente a varie condizioni ambientali, incluse quelle che si hanno nella produzione e nella lavorazione degli alimenti. In condizioni favorevoli,

La *Listeria monocytogenes* può crescere nell'alimento contaminato fino a raggiungere concentrazioni tali da causare un'infezione nell'uomo, la listeriosi. Per queste sue caratteristiche, *L. monocytogenes* rappresenta un pericolo per i prodotti pronti al consumo (chiamati ready-to-eat - RTE) e i prodotti con una lunga vita commerciale (shelf-life) mantenuti a temperature di refrigerazione.

Gli alimenti principalmente associati alla listeriosi comprendono: pesce affumicato (es. salmone), prodotti a base di carne (paté di carne, wurstel e insaccati, carni fredde tipiche delle gastronomie), formaggi a pasta molle, formaggi erborinati, formaggi poco stagionati; vegetali preconfezionati e latte non pastorizzato.

PREVENZIONE

La migliore strategia per prevenire la listeriosi in ambito sia domestico che aziendale prevede **l'applicazione delle generali norme di igiene e attenzione** previste per tutte le altre tossinfezioni alimentari.

→ **Raccomandazioni per il lavaggio e la manipolazione degli alimenti:**

- lavare accuratamente gli alimenti crudi, come frutta e verdura, sotto l'acqua corrente prima di consumarli, sbucciarli, tagliarli o cuocerli
- pulire la superficie degli alimenti come meloni e cetrioli con una spazzola pulita
- asciugare i prodotti con un panno pulito o un tovagliolo di carta
- separare le carni crude dalle verdure e dai cibi cotti e pronti al consumo.

Attenzione: non è necessario lavare sotto l'acqua le carni crude come il pollo; si tratta, anzi, di un comportamento che può diventare pericoloso per la possibile diffusione, tramite goccioline di acqua, del batterio stesso sulle altre superfici vicine.



→ **Raccomandazioni per la cucina:**

- sanificare le mani, i coltelli, i piani di lavoro, e i taglieri dopo la manipolazione e la preparazione dei cibi crudi
- mantenere la corretta temperatura di esercizio di frigoriferi e congelatori separando al loro interno gli alimenti crudi da quelli cotti
- mantenere il frigorifero pulito, lavando frequentemente le pareti interne e i ripiani con acqua calda e sapone liquido
- cuocere accuratamente e completamente (in profondità) la carne e i prodotti a base di carni crude.

→ **Raccomandazioni per la conservazione sicura degli alimenti:**

- consumare i prodotti precotti, o pronti per il consumo appena possibile
- non conservare né consumare i prodotti refrigerati oltre la data di scadenza
- nel caso in cui gli alimenti siano preparati con anticipo rispetto alla loro somministrazione ("preparazione differita"), è necessario provvedere ad un rapido raffreddamento e conservare il cibo cotto, nel frigorifero, in contenitori provvisti di coperchi e poco profondi, così da farlo raffreddare più velocemente, e consumarli in breve tempo. Ove presente, un abbattitore termico consente di attuare un raffreddamento veloce e sicuro.

LE ANALISI DI LABORATORIO

ALS Italia è accreditata per la **prova Ricerca di Listeria monocytogenes** con metodo AFNOR BKR 23/02-11/02 in Alimenti ad uso umano.

Il metodo colturale su piastra è certificato secondo il protocollo di validazione della ISO 16140-2 del 2016 utilizzando come metodo di riferimento per la convalida la norma ISO 11290-1 del 2017 e quindi risulta riconosciuto anche dal Regolamento CEE/UE 15/11/2005 n° 2073.

Si tratta di un metodo rapido alternativo e veloce per la ricerca di Listeria monocytogenes, caratterizzato da un unico passaggio di arricchimento selettivo, seguito da un inculo su terreno di isolamento cromogeno che permette di ridurre i tempi di consegna a 4gg lavorativi se il risultato è negativo e 5gg lavorativi se viene rilevata presenza di Listeria monocytogenes.

SE AVETE DUBBI

In caso di dubbi vi suggeriamo di eseguire analisi specifiche sugli alimenti della mensa.

CONTATTI

ALS Italia

info.zpp@alsglobal.com | commerciale.zpp@alsglobal.com |

0434 638 200 informazioni generali | 0434 638 201 area commerciale | 0434 638 255 customer service