



Listeria

1. Che cos'è la **Listeria**?

2. Come l'EFSA supporta la lotta dell'UE alla **Listeria**

3. L'EFSA collabora con i **capifila dell'UE** per ridurre la listeriosi negli esseri umani

4. **Collaborazione nell'UE** per tutelare la salute pubblica

1. Che cos'è la **Listeria**?

- *Listeria* è una famiglia di batteri che comprende dieci specie. Una di queste, *Listeria monocytogenes*, causa la "listeriosi", una malattia che colpisce l'uomo e gli animali. Si tratta di una **malattia** spesso grave, anche se rara, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità.
- A differenza di molti altri batteri di origine alimentare, *Listeria* sopravvive in ambienti salini e a basse temperature (anche 2-4 °C).
- *Listeria* è presente nel terreno, nelle piante e nelle acque. Anche gli animali, tra cui bovini, ovini e caprini, possono essere portatori del batterio. La listeriosi si contrae in genere con l'ingestione di alimenti contaminati.
- Gli alimenti pronti al consumo come pesce affumicato, affettati e formaggi molli, sono spesso all'origine delle infezioni da *Listeria*, poiché la lunga durata di conservazione favorisce la proliferazione batterica. Si tratta di un fattore importante, perché questi alimenti sono di solito consumati senza ulteriore cottura.

Le persone più sensibili alle infezioni da *Listeria* sono gli anziani, le donne in gravidanza, i neonati e le persone con deficit del sistema immunitario.

- I sintomi della listeriosi umana variano: da lievi sintomi simil-influenzali, come nausea, vomito e diarrea, a infezioni più gravi, quali meningite e altre complicanze potenzialmente letali.

2. Come l'EFSA supporta la lotta dell'UE alla **Listeria**

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) tiene sotto osservazione la prevalenza di *Listeria monocytogenes* negli animali e negli alimenti e valuta i rischi derivanti da questo batterio per la salute umana. Su richiesta l'Autorità fornisce consulenza riguardo alle misure per prevenire la presenza e ridurre i livelli di *Listeria* negli alimenti (misure di controllo). I riscontri dell'EFSA sono utilizzati dai gestori del rischio dell'UE e degli Stati membri per contribuire a informare le politiche e corroborare la definizione di possibili obiettivi di riduzione per *Listeria* nella filiera alimentare.

- **Monitoraggio annuale di *Listeria* nella filiera alimentare**
L'EFSA raccoglie e analizza i dati a livello UE sulla presenza di *Listeria monocytogenes* nella filiera alimentare, mentre il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) svolge lo stesso compito per i casi di listeriosi nell'uomo. I risultati sono pubblicati in relazioni sintetiche UE annuali.

- **Indagini a livello UE sulla prevalenza di *Listeria***
L'EFSA ha prodotto una relazione in merito all'indagine di riferimento a livello UE su *Listeria monocytogenes* nei prodotti a base di pesce pronti per il consumo (pesce confezionato, affumicato a caldo o a freddo e pesce salato), prodotti a base di carne confezionati e trattati termicamente (come prosciutto cotto affettato, petto di pollo cotto e pâté) e formaggi a pasta molle o semi-molle. L'EFSA analizza inoltre i fattori di rischio che contribuiscono alla presenza di *Listeria* nelle categorie di alimenti interessate e i fattori che ne favoriscono la proliferazione nel pesce.
- **Valutazioni del rischio e raccomandazioni**
Il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'EFSA valuta i rischi per la sicurezza alimentare associati a *Listeria monocytogenes* e fornisce consulenza scientifica in merito alle misure di controllo, su richiesta dei gestori del rischio o di propria iniziativa.



3. L'EFSA collabora con i capifila dell'UE per ridurre la listeriosi umana

Nei pareri scientifici pubblicati nel 2008 il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'EFSA ha raccomandato di approfondire le indagini sui casi di listeriosi e di generare e analizzare i dati sul consumo nell'UE di alimenti pronti che favoriscono la proliferazione di *Listeria monocytogenes*.

Utilizzando le specifiche tecniche proposte dalla task force dell'EFSA sulla raccolta di dati sulle zoonosi, da gennaio 2010 a gennaio 2012 è stata condotta un'indagine di riferimento a livello di Unione europea sulla presenza di *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti venduti al dettaglio.

L'EFSA continuerà a coadiuvare i gestori del rischio europei e nazionali nel monitoraggio e nella valutazione della prevalenza di *Listeria* negli animali e negli alimenti e, su richiesta, fornirà consulenza scientifica sulle misure di controllo. L'EFSA, l'ECDC e gli Stati membri raccoglieranno inoltre informazioni sulle caratteristiche molecolari dei ceppi di *Listeria* negli alimenti, negli animali e nell'uomo.

4. Collaborazione nell'UE per tutelare la salute pubblica

Per proteggere i consumatori da questa e altre potenziali minacce alla salute pubblica, l'UE ha adottato un approccio integrato alla sicurezza alimentare, dal campo alla tavola. L'approccio consiste in misure di valutazione del rischio e di gestione del rischio, che coinvolgono

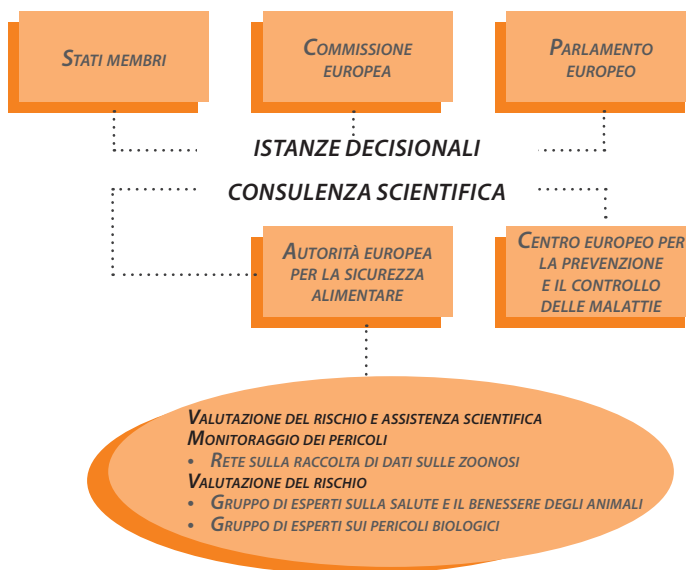


Diagramma: capifila dell'UE che si occupano di zoonosi

tutti i soggetti chiave: Stati membri dell'UE, Commissione europea, Parlamento europeo, EFSA ed ECDC. L'approccio è supportato da efficaci e tempestive attività di comunicazione del rischio.

Lo sapevate?

- Nel 2012, nell'Unione europea sono stati segnalati circa 1 640 casi di listeriosi nell'uomo, con un tasso di mortalità del 17,8 %.
- Il batterio *Listeria monocytogenes* è stato rinvenuto nel 10,3 % dei campioni di prodotti della pesca, nel 2,1 % di quelli di prodotti a base di carne trattati termicamente e nello 0,5 % dei campioni di formaggio molle e semi-molle prelevati da supermercati e negozi in tutta l'UE: è quanto emerge dall'analisi EFSA di un'indagine di riferimento a livello UE, condotta da gennaio 2010 a gennaio 2012.
- La percentuale di campioni di alimenti che giunta a scadenza superava il limite di legge in termini di sicurezza alimentare (100 batteri per grammo) era bassa: 1,7 % dei campioni di pesce, 0,4 % di quelli di carne e 0,06 % di quelli di formaggio. È comunque garantita una sorveglianza generale riguardo alla possibile presenza di questo batterio negli alimenti.
- Buone pratiche di fabbricazione, prassi igieniche adeguate e un efficace controllo della temperatura lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, anche in ambiente domestico, possono limitare la proliferazione di *Listeria* eventualmente presente negli alimenti pronti al consumo.
- Le agenzie nazionali per la sicurezza alimentare dell'UE forniscono consigli pratici ai consumatori sull'igiene degli alimenti e in cucina e raccomandano, in genere, di impostare la temperatura del frigorifero tra 0 °C e 5 °C, in linea con quanto consigliato dall'Organizzazione mondiale della sanità.