

## **Caratteristiche biologiche**

*Listeria* è un germe bastoncellare, Gram positivo, mobile a temperature comprese tra 20° e 30° C, asporigeno, immobile a 37° C ed anaerobio facoltativo.

È un microrganismo psicrotrofo: può sviluppare alle temperature di refrigerazione ed è molto resistente agli agenti fisico-chimici e nell'ambiente può permanere a lungo grazie alla formazione di biofilm; in condizioni di laboratorio, duplica tra -0. 1° C e 45°C, con un optimum di temperatura di sviluppo a 30-37° C, e in intervalli di pH compresi tra 4,0 e 9,5 e concentrazioni di sale di 8-10%.

## **Alimenti coinvolti**

*Listeria monocytogenes* è una specie ubiquitaria. È stata isolata da molti alimenti di origine animale (latte crudo, formaggi, gelati, carne fresca e congelata, preparazioni a base di carne, prodotti a base di carne, prodotti ittici) ed anche dagli ambienti di lavorazione.

Gli alimenti più spesso associati con la malattia sono quelli pronti per il consumo, i cosiddetti Ready-To-Eat (RTE), che presentano le seguenti caratteristiche:

- 1) sono un ottimo substrato per lo sviluppo di *Listeria monocytogenes*;
- 2) hanno una lunga shelf-life a temperature di refrigerazione;
- 3) vengono consumati tal quali, senza subire ulteriori trattamenti termici.

## **Sintomatologia**

*L. monocytogenes* è un patogeno opportunisto che colpisce più frequentemente alcune categorie di persone individuate sotto l'acronimo inglese YOPI (Young, Old, Pregnant, Immunocompromised) cioè neonati, anziani, donne in gravidanza, pazienti sottoposti a terapia immunosoppressiva, affetti da AIDS o da malattie croniche come la cirrosi, che compromettono il sistema immunitario.

La listeriosi può decorrere in forma lieve nell'adulto determinando una gastroenterite autolimitante oppure in forma grave nei soggetti a rischio (YOPI) causando meningoencefalite e setticemia, a volte con decorso fatale. Nelle donne gravide colpite può causare aborto oppure nascite premature con infezioni perinatali gravi.

**Il Regolamento CE 2073/2005 e ss.mm.ii. richiede che sia effettuata la ricerca di *Listeria monocytogenes* secondo i "criteri di sicurezza" nelle seguenti categorie alimentari:**

- 1.1. Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini speciali medici
- 1.2. Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali
- 1.3. Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.