

Catanzaro. Contaminazione di prodotti caseari da *Listeria Monocytogenes* (Foto)

Data: 12 dicembre 2017 | Autore: Redazione



Asp catanzaro: provola contaminata pericolosa per la salute delle persone riscontrata in seguito a campionatura in autocontrollo da parte del caseificio cee.

CATANZARO, 12 DICEMBRE- A seguito di una campionatura in autocontrollo effettuata dal Caseificio CEE F.lli Gentile snc di Carlopoli, è stata riscontrata la presenza di provole contaminate da *Listeria Monocytogenes*. Pertanto è necessario la restituzione delle provole acquistate presso il punto vendita del suddetto caseificio in quanto a rischio per la salute dei consumatori. [MORE]

Il prodotto contaminato ha il seguente nome commerciale: PROVOLA FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE DI MUCCA; il marchio del prodotto: PROVOLA; nome o ragione sociale dell'OSA con cui il prodotto è commercializzato: F.LLI GENTILE SNC VIA BELLAVISTA CARLOPOLI; Lotto di produzione: 27; marchio di identificazione dello stabilimento: IT 18/131/CEE; data di scadenza o termine minimo di consumazione: preferibilmente entro il 27/01/2018. Descrizione peso / volume unità di vendita: KG 1,5 circa. Motivo del richiamo: PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES. Avvertenze: SI PREGA DI RESTITUIRE IL PRODOTTO PRESSO IL PUNTO VENDITA DI ACQUISTO E/O CONTATTARE TELEFONICAMENTE IL SEGUENTE NUMERO: 3396168277.

I componenti della sede di Lamezia Terme del servizio veterinario Area C dell'Asp di Catanzaro, diretto dal Dott. Giuseppe Caparello, hanno provveduto al sequestro sanitario delle provole in giacenza presso il caseificio per la successiva distruzione verificando nel contempo le procedure del ritiro/richiamo del prodotto venduto direttamente ai consumatori.

La *Listeria* è una famiglia di batteri composta da dieci specie. Una di queste, *Listeria monocytogenes*, causa la listeriosi, una malattia che colpisce l'uomo e gli animali. Seppur rara, la listeriosi è spesso grave, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità. Nell'UE sono stati

segnalati circa 1 470 casi nell'uomo nel 2011, con un tasso di mortalità del 12,7 %. La Listeria si ritrova nel terreno, nelle piante e nelle acque. Anche gli animali, tra cui bovini, ovini e caprini, possono essere portatori del batterio.

La cottura a temperature superiori a 65 °C uccide i batteri. Tuttavia il batterio Listeria può essere presente in diversi alimenti pronti e, a differenza di molti altri batteri di origine alimentare, tollera gli ambienti salati e le basse temperature (tra +2 °C e 4 °C).

Considerata la resistenza di questo batterio, insieme agli elevati tassi di mortalità nell'uomo, la manipolazione sicura degli alimenti riveste un'importanza capitale per tutelare la salute pubblica. Nelle persone infette i sintomi variano, da lievi sintomi simil-influenzali, come nausea, vomito e diarrea, a infezioni più gravi, quali meningite e altre complicanze potenzialmente letali. 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.

[SCARICA LA SCHEDA CONTAMINAZIONE LISTERIA](#)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/catanzaro-contaminazione-di-prodotti-caseari-da-listeria-monocytogenes/103456>

