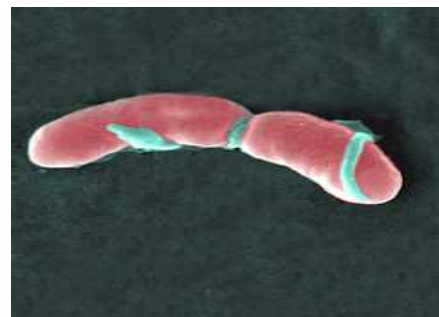


"Listeria Monocytogenes"



Che cos'è la Listeria Monocytogenes?

un microrganismo (batterio gram-positivo) che possiamo trovare nel suolo, nei liquami e nell'acqua superficiale. Questo batterio cresce a temperature comprese fra 0 e 45° ed è causa della patologia denominata "*listeriosi*".

La malattia è classificata "*a trasmissione alimentare*", poichè si nasconde nella catena alimentare.

Il patogeno si trova diffuso nella terra, nei granai e nelle fogne, nell'acqua e in diversi alimenti. L'*European Food Safety Authority* (EFSA) ha dichiarato l'allarmante crescita dei casi in tutta Europa dell'8,6% in solo 1 anno.

Le modalità d'infezione sono varie, le più comuni sono: **dalla madre al figlio, dall'animale al uomo, infezioni ospedaliere e di tipo alimentare.**

Quali sono i sintomi?

La Listeria si presenta con *febbre, mal di testa, stanchezza, dolori diffusi e malesseri generali*. I sintomi meno comuni sono: *diarrea, crampi, vomito e dolori addominali*. Molte persone sane non presentano sintomi, mentre le persone malate o a rischio come le donne in gravidanza, bambini ed anziani sono più sensibili a manifestare dei sintomi. Il caso particolare di questa malattia si presenta nella **donna in gravidanza**, perché i sintomi si manifestano in maniera leggera. L'unico segno visibile è la **febbre**, che si può presentare prima o dopo il parto, ma provoca seri danni al feto se il batterio lo raggiunge attraverso la placenta. **La Listeria può provocare aborto spontaneo, parto prematuro, nascita di feto morto o nascita di un bambino ammalato e debole.** Per questo è importante fare sempre dei test durante il parto, lavare sempre accuratamente frutta e verdura, evitare carni poco cotte. I soggetti più a rischio d'infezione sono:

- Le donne in gravidanza
- I neonati
- Gli Anziani
- Soggetti con sistema immunitario debole per causa di altre malattie (cancro, leucemia, diabete, problemi ai reni o al fegato)
- Soggetti in terapia cortisonica o immunodepressiva.
- Pazienti pre o post trapianto.

Quando si manifestano i sintomi ?

In alcune persone non si manifestano sintomi. Ma solitamente compaiono in un periodo che va tra i 3 e 70 giorni dopo il consumo del cibo contaminato.

Come si fa la diagnosi ?

L'infezione da listeria si può diagnosticare in diversi modi, ma:

" il test più attendibile, sensibile e specifico è senza dubbio il test bio-molecolare con la reazione di amplificazione del genoma target (PCR o Real Time PCR)"

in alternativa lo si può diagnosticare con una **emocoltura del sangue o con altre tipologie di colture**, ma non sempre con risultati attendibili e specifici. Altri metodi di diagnosi troppo invasivi sono la *biopsia del fegato e la puntura lombare*.

Alimenti ad **Alto Rischio**:

- Prodotti pronti da mangiare, come ad esempio il pesce affumicato.
- Insalate crude.
- Carni sottoposte a elaborazione che non sia cottura, come il patè, gli affettati, il pollo tagliato con lo stesso coltello dell'insalata contaminata dal batterio.
- Latte non pastorizzato
- Formaggi non fermentati, come il brie, il camembert, la ricotta.

Alimenti Sicuri o a **Basso Rischio**:

- Cibi appena preparati
- Formaggi duri
- Formaggi spalmabili
- Formaggi fermentati
- Latte pastorizzato
- Latte tipo UHT
- Yogurt
- Cibi in scatola
- Cibo sottoceto

Come ridurre il Rischio di infezione:

- Il batterio sopravvive alle temperature del frigo ma muore con il calore della cottura.
- **Pulire** molto bene la verdura e la frutta.
- **Cuocere bene** tutti gli alimenti.
- Non adoperare per i cibi cotti gli stessi **utensili** come coltello, taglieri, etc. utilizzati per i cibi crudi.
- Evitare alimenti **non cotti**, pronti da mangiare o conservati in frigo per molto tempo.
- Evitare intingoli, **creme e salse** in cui sono stati immersi dei vegetali crudi
- Essere scrupolosi con l'**igiene** degli alimenti: **lavarsi sempre le mani** prima di preparare i cibi e dopo aver toccato cibi crudi
- Non **congelare** la carne vicino ai vegetali

Presso il ns. centro è possibile **eseguire il test di ricerca Bio-Molecolare mediante Real Time PCR per la diagnosi di infezione da Listeria M. (listeriosi)**, ed è possibile eseguire il test sia su sangue, che su liquido amniotico, su tampone delle vie genitali, ma anche su alimenti od utensili ritenuti contaminati.

Bibliografia:

1. Hege Karin Nogva et al.: *Application of 5'-nuclease PCR for quantitative detection of Listeria Monocytogenes in pure cultures, water. App. and Environ. Microbiology. 10/ 2000.*
2. M. Doumith et al.: *Differentiation of the Major Listeria Monocytogenes serovars by multiplex PCR. JCM 08/2004.*
3. ^ Cossart P (1988). "The listeriolysin O gene: a chromosomal locus crucial for the virulence of Listeria monocytogenes". *Infection* **16 Suppl 2**: S157-9. doi:10.1007/BF01639740. PMID 2843472.
4. ^ a b Geoffroy C, Gaillard JL, Alouf JE, Berche P (1987). "[Purification, characterization, and toxicity of the sulphhydryl-activated hemolysin listeriolysin O from Listeria monocytogenes](#)". *Infect. Immun.* **55** (7): 1641-6. PMC [260571](#). PMID [3110067](#). //www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC260571/.
5. ^ Dramsi S, Cossart P (2002). "[Listeriolysin O: a genuine cytolysin optimized for an intracellular parasite](#)". *J. Cell Biol.* **156** (6): 943-6. doi:[10.1083/jcb.200202121](#). PMC [2173465](#). PMID [11901162](#). //www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2173465/.
6. Virulence Factors of Pathogenic Bacteria. "Pathogenicity islands in Listeria: LIPI-1." State Key Laboratory for Molecular Virology and Genetic Engineering, Beijing, China. Last accessed June 18, 2007.