

La listeriosi

La listeriosi és una malaltia de transmissió alimentària d'aparició rara però les conseqüències de la qual són, amb freqüència, greus. Pot presentar-se com a brots, encara que aquests s'han anat reduint en la dècada dels noranta; en canvi han augmentat el nombre de casos esporàdics a Europa en el període del 2000 al 2006.



El gènere *Listeria* concentra diverses espècies però només *L. monocytogenes* és patògena per a l'home. La seva presència en els aliments està determinada per una extensa distribució en l'ambient: terra, aigües, matèria fecal, vegetació, ensitjats, i a l'entorn de la producció d'aliments que li confereix una oportunitat important per contaminar-los. Hi ha soques avirulentes, hipovirulentes i virulentes. Fins avui no hi ha cap mètode rutinari que permeti la diferenciació de les soques virulentes de *L. monocytogenes* de les que no ho són. Això condiciona l'eficàcia dels criteris microbiològics establerts en la UE per als aliments de risc.

Cal destacar la baixa temperatura a la qual es multiplica el bacteri i l'ampli rang de pH al qual creix. És relativament resistent a la calor a concentracions molt elevades, però en nivells baixos es pot destruir a temperatures de pasteurització.

Els aliments principals vehicles de transmissió de la *Listeria monocytogenes* són la llet no pasteuritzada i els formatges tous i frescos, les amanides de vegetals crus (amanida de col), productes llestos per al consum amb carn o pollastre (patés, embotits poc curats, salsitxes) o productes de la pesca llestos per al consum (salmó fumat).

La listeriosi presenta dos tipus de quadres, una forma gastroentèrica lleu i una forma invasiva en aquells grups de població especialment susceptibles: els adults immunodeprimits, els d'edat més avançada (més de 60 anys), les dones embarassades i els fetus i els nadons. El quadre invasiu es manifesta amb bacterièmia i de vegades meningoencefalitis secundària, amb mortalitat elevada. En dones embarassades amb bacterièmia per *L. monocytogenes* pot produir-se la infecció fetal que pot arribar a causar avortament, o una infecció del nadó durant el naixement o després.

L'EFSA i l'OMS coincideixen en la necessitat d'implantar l'aplicació de BPH juntament amb un bon sistema d'APPCC en la fase de fabricació per minimitzar la contaminació inicial i/o reduir el potencial de creixement del bacteri. Per aquest motiu, cal establir de manera realista la vida útil del producte amb relació a les temperatures de conservació i de creixement potencial de *L. monocytogenes*, tenint en compte les oscil·lacions de temperatura que es poden produir en la fase minorista i de consum. És important fer recomanacions dietètiques als consumidors de risc i subratllar la importància de mantenir la cadena del fred en l'àmbit domèstic per reduir el risc de listeriosi.

Núm. 42 - juliol de 2008

DESTAQUEM

Grip aviària: actualització, consolidació i resum dels dictàmens de l'EFSA. [Més...](#)

L'EFSA convida els científics a inscriure's en la nova base de dades d'experts. [Més...](#)

L'EFSA avalua la seguretat dels extractes de romaní com a antioxidants. [Més...](#)

Nou Informe dels residus de plaguicides als vegetals a Catalunya. [Més...](#)

Estudi d'àmbit europeu sobre la *Salmonella* en porcs en el sacrifici. [Més...](#)

Dictamen de l'EFSA sobre els nitrats als vegetals. [Més...](#)

Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les llotges de peix de Catalunya i activitats connexes. [Més...](#)

NOVETATS LEGISLATIVES [Accés](#)

[La CE estableix noves condicions per a la importació d'oli de gira-sol d'Ucraïna](#)

[Nova normativa sobre preparats per a lactants i preparats de continuació](#)

[Refosa de normes sobre substàncies per a la fabricació de materials de contacte](#)

ACTIVITATS I JORNADES

[Documentació del Simposi Empresarial Europeu de Fongs Comestibles](#)

Documentació de la jornada [El Clonatge dels Animals de Producció i la Seguretat Alimentària](#)

["Les reformes de la salut pública: quin és l'estat de la situació?"](#) Els Dijous de Salut Pública. DS. Barcelona, 10 de juliol

[L'aigua, un nutrient essencial per a la vida. Hidratació, benestar i salut.](#) Saragossa, 10 de juliol

[Euroscience Open Forum \(ESOF\) 2008.](#) Barcelona, del 18 al 22 de juliol

FORMACIÓ [Més...](#)

[Curs teoricopràctic Microbiologia predictiva: qualitat i seguretat alimentària.](#) UC. Còrdova, del 17 al 19 de setembre

[Postgrau de seguretat alimentària \(11a edició\). EPSI, curs 2008-2009](#)