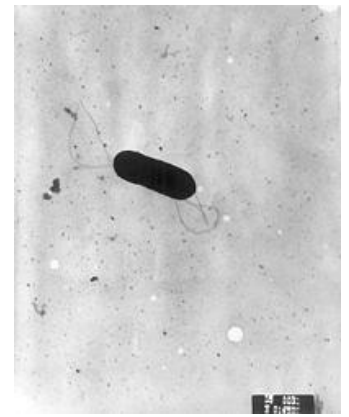


Listeria monocytogenes



Batterio Gram positivo

Asporigeno

Anaerobio facoltativo

Flagelli peritrichi (da 1 a 5)

Catalasi positivo ma ossidasi negativo.

Si mantiene vitale anche a 0 °C e fino a temperature prossime a quelle usate per la pastorizzazione, questo fa sì che la sua presenza tra i microrganismi infettanti negli alimenti a consumo umano ne sia tra quelli più presenti ed infestanti

Presenta buona resistenza a condizioni di pH (tra 4,4 e 9,6) e temperatura, caratteristiche che lo rendono un potenziale contaminante di alimenti, anche se conservati in frigorifero.

È un parassita intracellulare, riuscendo a evadere efficacemente dal fagosoma.

Possiede una peculiare proteina con attività enzimatica polimerizzante l'actina (ActA): il batterio si crea una "coda" di actina che gli dà la propulsione necessaria a superare la membrana plasmatica della cellula ospite, passando così direttamente nella cellula adiacente.

Responsabile della **listeriosi**: batteriemie e meningiti

Variabile, ma si stima che sia di 3-70 giorni, con una mediana di 3 settimane; per i sintomi gastrointestinali, si stima invece un'incubazione di poco superiore alle 12 ore.

Si cura con antibiotici, in particolare ampicillina o penicillina

VIA DI TRASMISSIONE

Attraverso i cibi

È la via più comune, sia che la contaminazione sia primaria (cioè che l'alimento si sia contaminato a livello agricolo) che acquisita durante la lavorazione (è facile che gli impianti siano contaminati).

I formaggi molli, o in generale quelli non a pasta dura, sono ritenuti più a rischio (compreso per esempio il Gorgonzola), ma altri vettori comuni sono latte crudo, o pastorizzato in maniera incompleta, verdura contaminata se consumata cruda, carne pronta al consumo (es., paté), carne cruda, gelato, salumi crudi (in alcuni casi il prosciutto è stato contaminato al momento del taglio da macchine poco pulite), salsa guacamole, pollame sia crudo che cotto (specie se in insalata), pesce crudo, in salamoia e affumicato (anche insalate di mare); il batterio è stato isolato anche in meloni venduti già tagliati e in insalate di patate.

Bisogna prestare attenzione al fatto che questo patogeno cresce anche nei prodotti refrigerati.