

LA LISTERIA E I WURSTEL



CHE COSA È LA LISTERIA.

La **Listeria** è un batterio.

È presente nel suolo, nell'acqua e nella vegetazione.

Può contaminare numerosi alimenti, come **latte, verdura, formaggi molli, insaccati poco stagionati e carni poco cotte.**

Le infezioni da Listeria in genere passano spesso inosservate.

Nelle persone fragili o con un sistema immunitario compromesso, invece, può portare sintomi anche gravi.

Si va da un malattia simili a un'influenza e a problemi gastrointestinali, fino a febbre alta e meningiti.

LA LISTERIA E I WURSTEL.

Negli ultimi mesi in Italia c'è stato un aumento dei casi di infezioni da Listeria.

L'Italia ha aggiornato la Commissione Europea e ha segnalato 29 casi di listeriosi e 2 morti.

In seguito l'Italia ha dichiarato altri 32 casi e di aver trovato una delle probabili cause in **alcuni marchi di würstel**.

Le analisi avevano indicato, infatti, un possibile legame della malattia con i würstel prodotti da Agricola Tre Valli.

È una cooperativa di Verona che produce würstel per conto di alcuni importanti marchi, come **Aia**.

Il 23 settembre la cooperativa aveva **annunciato** il ritiro precauzionale di alcuni prodotti.

Il *Fatto Alimentare* ha **segnalato** che il ritiro ha riguardato almeno tre tipi di würstel Wudy Aia nelle versioni "Classico", "Formaggio" e "Classico snack", la cui data di scadenza è compresa tra il 20 settembre e il 5 dicembre di quest'anno,

La segnalazione a livello europeo ha interessato diversi altri marchi come **Salumeo (Lidl), Töbias (Eurospin), Pavo e Wür**.

COME PROTEGGERSI DALLA MALATTIA DA LISTERIA.

La Listeria è un batterio che resiste facilmente alle temperature a cui conserviamo gli alimenti freschi, intorno ai 4 °C, **mentre è molto sensibile alle temperature della cottura**.

I würstel quindi vanno mangiati sempre dopo averli cotti (bolliti o arrostiti) per almeno 4-5 minuti.

Oltre a cuocere bene gli alimenti che potrebbero essere contaminati, il ministero della Salute **consiglia:**

di lavare spesso le mani e le superfici che si utilizzano per cucinare

(compresi i taglieri),

di conservare gli alimenti in frigorifero in contenitori separati e

di prestare sempre attenzione alle date di scadenza e alle indicazioni di consumo riportate sulle etichette.

Leggi anche: [PERCHÉ ESISTE IL NASTRINO ROSSO SIMBOLO DELL'AIDS](#)