

MISURA PRECAUZIONALE

Eurospin ritira il prosciutto cotto Take Away

Il lotto con scadenza 3 aprile tolto dagli scaffali per probabile presenza del batterio Listeria

Eurospin ha ritirato a titolo precauzionale, dagli scaffali dei punti vendita di alcune Regioni, il Prosciutto cotto Alta qualità italiano Take Away della marca PortamiVia. Il provvedimento - informa Eurospin - riguarda esclusivamente le confezioni da 120 grammi che indicano come scadenza il 3/04/2016. «Il lotto indicato è stato ritirato dalle vendite a scopo preventivo per probabile presenza di Listeria», un batterio che può provocare malesseri e infezioni più o meno gravi.

Il prosciutto cotto ritirato è stato prodotto per Eurospin a Bellizzi (Salerno) nello stabilimento di Via delle Industrie n. 95 ed è stato venduto esclusivamente nei punti vendita dei quattro regioni: Toscana, Marche, Umbria e Emilia Romagna (nel Ferrarese Eurospin è presente a Bondeno, Portomaggiore e in città con due market). L'azienda si scusa e invita chi



Un punto vendita Eurospin

avesse acquistato il prodotto, a non consumarlo né utilizzarlo e a restituire le confezioni al punto di vendita per il rimborso. Per ulteriori chiarimenti o segnalazioni si può contattare il servizio clienti al numero 800.595.595.

La Listeria monocytogenes è un batterio Gram-positivo, mol-

to diffuso nell'ambiente e presente in numerose specie animali (mammiferi, uccelli, pesci). Ogni prodotto alimentare fresco di origine animale o vegetale può essere contaminato da concentrazioni variabili di Listeria.

La listeriosi (informazioni tratte dall'Istituto Zooprofilattico delle Venezie) può assumere due forme: **diarroica**, più tipica delle tossinfezioni alimentari, che si manifesta nel giro di poche ore dall'ingestione; **invasiva o sistemica**, che attraverso i tessuti intestinali e il flusso sanguigno si diffonde sviluppando forme più acute di sepsi, encefaliti e meningiti. In questo caso, tra l'ingestione del cibo a rischio e la manifestazione dei sintomi possono passare anche periodi di tempo piuttosto consistenti, talvolta fino a 90 giorni.

I soggetti adulti sani possono contrarre la listeriosi nella sua forma diarroica, soprattutto in

seguito ad ingestione di alimenti altamente contaminati dai batteri. I soggetti più a rischio per la forma sistemica, più grave, sono i pazienti immunodepressi o affetti da malattie croniche. Anche le donne in gravidanza presentano un elevato rischio di contrarre l'infezione materno-fetale e perinatale, con rischio di aborto, nascita prematura o morte del feto.

In generale, il microrganismo è stato isolato in: latte crudo, formaggi molli, carne fresca e congelata, pollame, prodotti ittici e prodotti ortofrutticoli. A differenza di altri batteri di origine alimentare, tollera gli ambienti salati e le basse temperature (tra +2 °C e 4 °C), per questo motivo la temperatura di refrigerazione a cui vengono conservati gli alimenti (4°C) non ne contrasta la moltiplicazione, rendendone indispensabile il controllo durante la produzione degli alimenti.

