

## Ministero della Salute richiama Gorgonzola contaminato da Listeria

Scritto da La Redazione

Lunedì 11 Febbraio 2019 08:51

---



**“Il sito del Ministero della Salute segnala la presenza di *Listeria monocytogens* in un Gorgonzola Dop**

**a marchio COLLE MAGGIO. Il lotto n°**

**0088003 con scadenza 17/02/2019**

, è stato prodotto nello stabilimento di Camari, provincia di Novara da IGOR srl (bollo

identificativo IT 01124 CE), e sul sito del ministero sono indicate tutte le informazioni.

**La Listeria è una famiglia di batteri composta da dieci specie** che si possono trovare nel terreno, nelle piante, nelle acque o in alcune specie animali. Una tipologia di batterio, la Listeria monocytogenes, causa la listeriosi, una malattia che colpisce l'uomo e gli animali (cos'è e come si trasmette).

**Seppur rara, la listeriosi è spesso grave, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità**. Nel 2011, in Unione Europea sono stati segnalati in tutto circa 1.470 casi, con un tasso di mortalità del 12,7%. Il consumo di cibo o mangime contaminato è la principale via di trasmissione per l'uomo e gli animali, ma le infezioni possono verificarsi anche attraverso il contatto con animali o persone infetti. La cottura a temperature superiori a 65 °C uccide i batteri ma il batterio Listeria può essere presente in diversi alimenti pronti e, a differenza di molti altri batteri di origine alimentare, sopravvive negli ambienti salati e alle basse temperature (tra +2 °C e 4 °C).

**A scopo cautelativo** e al fine di garantire la sicurezza dei consumatori, **Giovanni D'Agata**, presidente dello “

**Sportello dei Diritti**

”,

**raccomanda**

a coloro che hanno acquistato il prodotto medesimo del lotto di appartenenza,

**di NON consumarlo e di restituirlo al punto vendita**

dove è stato acquistato”.

**Sportello dei Diritti**