

	MODULO TRASMISSIONE RASFF		DC01_POS VetSian 01
			REV. 0
			21/11/2013
			Pagina 1 di 1
<i>Redazione</i>	<i>Verifica</i>	<i>Convalida</i>	<i>Approvazione</i>



ALLERTA ALIMENTARE

Sødergården - Preparazione a base di merluzzo nordico

In data 15/11/2022 e' stato attivato il ritiro e richiamo di un prodotto alimentare venduto dalla nota catena europea di supermercati LIDL e distribuito nel territorio della Campania e della provincia di Caserta.

L'allerta è stata attivata dalla Danimarca a seguito di tossinfezione da *Listeria Monocytogenes* che ha colpito 7 persone.

Il prodotto interessato è una **preparazione refrigerata a base di merluzzo nordico a Marchio Sødergården in confezione da 340 g con scadenza 6/12/2022**.

La *Listeria Monocytogenes* è un batterio ubiquitario. Infatti si può trovare nel terreno e nell'acqua e può quindi facilmente contaminare ortaggi e verdure.

Si può rilevare in un'ampia varietà di cibi crudi, come carni non ben cotte e verdure crude, prodotti lattiero-caseari preparati con latte non pastorizzato. Come per la maggior parte dei batteri, questo non sopravvive a processi di pastorizzazione e cottura.

L'infezione può manifestarsi sotto due forme principali:

- a) gastroenterite; si manifesta dopo un tempo breve dall'ingestione di cibo contaminato; l'incubazione media è di 24 ore;
- b) forma invasiva, detta anche "sistemica"; si può manifestare come meningite, meningoencefalite e sepsi. In questo secondo caso tra l'ingestione del cibo contaminato e la manifestazione dei sintomi trascorrono in media una decina di giorni fino ad arrivare anche ad un mese.

I soggetti più a rischio sono le persone con compromissione del sistema immunitario: come i pazienti oncologici, i pazienti diabetici, i pazienti con infezione da HIV, le persone anziane e i neonati. Particolarmente a rischio risultano le donne in gravidanza: l'infezione da *Listeria* può infatti causare aborto spontaneo, parto prematuro, morte in utero o infezione del feto.

La normativa comunitaria (REG. CE 2073/2005 e s.m.i.) prevede l'assenza di *Listeria Monocytogenes* nei prodotti a base di pesce

Il personale sanitario veterinario territorialmente competente è stato allertato dal nodo allerta dipartimentale veterinario della ASL Caserta per eseguire i previsti controlli presso i punti vendita dove sono stati distribuiti i prodotti interessati. In particolare:

- 1) verificare presso gli operatori indicati, l'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure;
- 2) acquisire eventuali liste di distribuzione del prodotto, in formato elettronico,
- 3) verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio, mediante verifica e acquisizione dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente;
- 4) comunicare al nodo dipartimentale i casi in cui si riscontrano non conformità delle procedure di ritiro;
- 5) disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);
- 6) inserimento, nel database regionale GISA, delle informazioni relative ai controlli eseguiti.

Consigli per il consumatore:

Il prodotto non va consumato ma riportato nel punto vendita

Il Responsabile del Nodo Aziendale
Dr.ssa Angela Marino