

□ **Interrogazione n. 207**

presentata in data 10 giugno 2016

a iniziativa dei Consiglieri Busilacchi, Volpini

“Terzo decesso per Listeriosi nelle Marche”

a risposta orale

Considerato che:

- una donna di Recanati di 52 anni è morta a causa dei postumi di una listeriosi che l'aveva colpita nei primi giorni del febbraio 2016. Si tratta del terzo decesso nella Regione Marche per listeriosi umana a partire dal maggio 2015. Prima della recanatese, erano deceduti un fabrianese di 77 anni nell'agosto 2015 e un uomo di 78 anni di Morrovalle nel giugno 2015;
- nelle Marche ci sono stati in totale, a partire da maggio 2015, 23 persone colpite dal batterio *Listeria monocytogenes*;
- il 2 febbraio 2016, le indagini epidemiologiche e le attività di campionamento di alimenti condotte dai Servizi dei Dipartimenti di prevenzione Asur hanno consentito di identificare lo stesso ceppo in un campione di alimento a base di carne suina (“coppa di testa”) prodotto da un piccolo stabilimento della provincia di Ancona: il Salumificio Monsano srl (CE IT 1523L). Con il supporto anche delle strutture dell'Istituto Superiore Sanità del Ministero della Salute e il coordinamento del Gores (Gruppo operativo regionale per le emergenze sanitarie) sono state intraprese tutte le iniziative necessarie per contrastare la diffusione dell'infezione: informazione della popolazione, blocco delle attività di produzione e commercializzazione, ritiro dal commercio dei prodotti alimentari a rischio;

Visto che:

- la listeriosi è un'infezione generalmente dovuta all'ingestione di cibo contaminato: negli ultimi anni le “epidemie” sono state più frequenti soprattutto nei cibi pronti distribuiti dalle grandi catene di ristorazione e vendita. Gli alimenti principalmente associati all'infezione da listeriosi comprendono: pesce, carne e verdure crude, latte non pastorizzato e latticini come formaggi molli e burro, cibi trasformati e preparati (pronti all'uso) inclusi hot dog, carni fredde tipiche delle gastronomie, insalate preconfezionate, panini, pesce affumicato;
- categorie più a rischio sono le donne in gravidanza per le quali le infezioni contratte possono comportare serie conseguenze sul feto (morte fetale, aborto, parto prematuro, o listeriosi congenita) e gli adulti immuno-depressi (come la 52enne morta) e anziani. La listeriosi può causare meningiti, encefaliti, gravi setticemie. Queste manifestazioni cliniche sono trattabili con antibiotici, ma la prognosi nei casi più gravi è spesso infausta. L'incubazione media è di 3 settimane (ma può prolungarsi fino a 70 giorni);

Preso atto che:

- l'Asur Marche ha effettuato verifiche su altri numerosi stabilimenti marchigiani, oltre che tutti i punti vendita al dettaglio, dove sono emersi due casi di positività in altrettanti supermercati della grande distribuzione, frequentati dalle persone che avevano contratto l'infezione;

INTERROGA

il Presidente della Giunta:

- 1) per conoscere il risultato delle verifiche sugli alimenti effettuate da parte del Servizio, al fine di evitare il dilagarsi di eccessiva preoccupazione e panico da parte dei cittadini;
- 2) se ritiene opportuno attivarsi, anche attraverso la collaborazione dell'Asur Marche e delle Aziende ospedaliere, per intensificare l'attività di informazione, evidenziando le buone prassi da seguire per affermare che la migliore strategia di lotta alla listeriosi passa attraverso una efficiente prevenzione, che si può facilmente attuare applicando le generali norme di igiene e attenzione previste per tutte le altre tossinfezioni alimentari, tra le quali:
 - raccomandazioni per il lavaggio e la manipolazione degli alimenti;
 - raccomandazioni per la cucina;
 - raccomandazioni per la cottura della carne;
 - raccomandazioni per la conservazione sicura degli alimenti.