

La listeriosi

Què és?

És una infecció causada pel microorganisme *Listeria monocytogenes*, el qual és un patògen oportunista que gairebé sempre afecta les persones amb una malaltia o una circumstància subjacent greu (per exemple, persones amb una immunodeficiència), les dones embarassades, els nadons i la gent gran. En la població general no sol causar malaltia.

Listeriosi en humans

La infecció per listèria sol cursar amb símptomes gastrointestinals com diarrea, febre, cefalea i miàlgia, que poden durar entre 11 i 18 dies.

En alguns casos es pot produir una listeriosi invasiva, en què el bacteri passa a la sang i traspasa les barreres placentària i meníngia, causant sèpsies, avortaments, parts prematurs, alteracions fetals i meningoencefalitis.

El període d'incubació oscil·la entre 3 i 70 dies després de la ingesta de l'aliment contaminat, amb una mitjana de 21 dies.

El període de transmissibilitat és variable. Les mares infectades poden transmetre el bacteri per les secrecions vaginals i l'orina entre 7 i 10 dies després del part, i altres persones infectades el poden excretar per les femtes durant mesos.

Aliments implicats

Els aliments més implicats en els brots i en els casos esporàdics de listeriosi són els aliments a punt per consumir, tant d'origen animal com vegetal, productes làctics elaborats amb llet no pasteuritzada, els patés, els productes de la pesca fumats i els embotits cuits i crus curats.

La listèria pot contaminar la carn i la llet obtingudes d'animals portadors, i la seva resistència fa que suporti temperatures de pasteurització baixes i que es multipliqui a temperatures de refrigeració (de 4°C a 6°C) fins a assolir xifres significatives si passa un temps suficient.

És freqüent trobar la listèria en aliments que han sofert un tractament tèrmic i que es tornen a contaminar posteriorment. Aquest bacteri és molt resistent i pot sobreviure durant molt temps en superfícies de treball, en la maquinària, en els aliments i en els frigorífics domèstics. També és capaç de sobreviure en condicions anaeròbies com el buit.

Consells preventius per a dones embarassades

- No menjar formatges frescos o de pasta tova (feta, camembert, mascarpone, brie, mató, formatge de Burgos), si l'etiqueta no especifica que han estat elaborats amb llet pasteuritzada, perquè poden contenir *Listèria*.
- S'ha d'evitar patés refrigerats i peix fumats, i cal respectar les dates de caducitat dels embotits poc curats i, en general, dels aliments elaborats que es mantenen refrigerats. *Listèria* pot créixer en aquests aliments.

El perquè d'aquestes mesures preventives

La listèria es pot transmetre al fetus per la placenta, o al nadó pel canal del part, amb conseqüències greus, ja que s'ha associat a meningitis, part prematur, avortament i mort.

La incidència de la listeriosi s'ha mantingut estable entre els anys 2001 i 2007 amb una taxa de 0,6 casos per cada 100.000 habitants.

Més informació

ACSA. *Listeria monocytogenes*. Acsabrief, desembre de 2010

ACSA. Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007. Juliol de 2010.

FDA. *BBB-Listeria monocytogenes* (en anglès).

US Federal Government. FoodSafety.gov. *Listeria* (en espanyol).