



## **Salute - Salute, nuovo richiamo** **Gorgonzola Dop contaminato da Listeria**

**Roma - 11 feb 2019 (Prima Pagina News) Dopo il richiamo di diversi lotti di Gorgonzola Dop della scorsa settimana di marchi provenienti dallo stesso stabilimento è stati identificato dal ministero perché a rischio microbiologico altro lotto di**

### **Gorgonzola Dop.**

Dopo il richiamo di diversi lotti di Gorgonzola Dop della scorsa settimana di marchi provenienti dallo stesso stabilimento è stati identificato dal ministero perché a rischio microbiologico altro lotto di Gorgonzola Dop. Il sito del ministero della Salute, infatti, segnala la presenza di *Listeria monocytogens* in un gorgonzola 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.

*(Prima Pagina News) Lunedì 11 Febbraio 2019*