

LISTERIA MONOCYTOGENES NEL CONTESTO DEI NUOVI REGOLAMENTI COMUNITARI

LISTERIA MONOCYTOGENES IN THE CONTEXT OF THE NEW COMMUNITY REGULATIONS

Lanni L., Bossù.T., Di Giamberardino F., Di Sirio A., Condoleo R., Bragagnolo A.
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana – Roma

SUMMARY

In recent years in the countries of the European Union have occurred profound and radical changes regarding the safety and hygiene of foodstuffs. The aim of this work is to highlight the significant changes made by the recent legislation in the control of *Listeria monocytogenes*.

Key words

L. monocytogenes, G.M.P, Regolamenti Comunitari.

Nell'arco degli ultimi decenni nell'ambito dei Paesi dell'Unione Europea la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari ha subito profondi e radicali mutamenti. All'origine di tali mutamenti vi sono vari eventi concomitanti che, seppur apparentemente non legati fra loro, sono in realtà fortemente interconnessi. Attualmente, nell'ambito dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, l'attenzione non è rivolta solo o principalmente alla eventuale presenza di microrganismi potenzialmente patogeni, ma anche alle classe di agenti tecnologici che incidono sulla conservabilità degli alimenti; non di minore importanza è la eventuale presenza di inquinanti di natura chimica o fisica. Attraverso la valutazione del rischio è quindi possibile conoscere il livello di contaminazione microbica predittivo del prodotto che può essere anche associato a una incidenza di infezione umana accettabile (ALOP). Questo tipo di approccio alla gestione di sicurezza alimentare garantisce una certa flessibilità ai produttori di alimenti, i quali sono liberi di decidere "come" raggiungere l'obiettivo di sicurezza alimentare rimanendo in linea con i principi HACCP. Il regolamento

2073/2005 sui criteri microbiologici delle sostanze alimentari, ponendosi come obiettivo principale il raggiungimento di un livello più elevato di sicurezza alimentare, protezione dei consumatori e promuovendo un'armonizzazione del settore, introduce nuovi livelli di limiti di carica batterica e/o quantità di tossina ritenuti accettabili nelle diverse matrici alimentari, modificando ed aggiornando quelli contenuti nelle precedenti norme comunitarie. Per quanto concerne il criterio di sicurezza alimentare relativo a *L. monocytogenes* in alimenti pronti per il consumo la norma suddivide i prodotti in quelli che non costituiscono terreno favorevole per la crescita microbica e quelli che costituiscono terreno favorevole. L'applicazione della norma su diverse matrici di alimento, consente di effettuare alcune valutazioni sui vantaggi e svantaggi della presente norma sulla filiera produttiva e sulla commercializzazione dei prodotti alimentari.

BIBLIOGRAFIA

1) Regolamento 178/2002 2) Regolamento CE 2073/2005