

Mozzarella italiana alla listeria

Mozzarella italiana alla listeria. Capita anche da noi. Così la mozzarella a dadini LATBRI venduta in Italia (1), distribuita in Svizzera e Belgio, contiene listeria monocytogenes, un microorganismo patogeno per l'uomo, resistente alle basse temperature (prolifera anche nel frigorifero) ma che viene neutralizzato a temperature superiori ai 60 gradi. È un batterio insidioso, ubiquitario, anche se predilige i prodotti lattiero-caseari. Una persona sana può resistere alla listeriosi al contrario delle persone immunodepresse, le donne in gravidanza o soggetti con particolari malattie. La conseguenza più grave è la setticemia.

Per fortuna il lotto del prodotto inquinato è stato ritirato.

(1) lotto N3 107 U.