

**\* Dr. Chim. Carmelo Pezzella**

Tesoriere Ordine dei Chimici di Catania

Componente Consiglio Direttivo Centro studi Chi.S.A. (Chimica-Sviluppo-Ambiente)

Tesoriere Centro Studi Chi.S.A.

Sezione: **CHIMICA ED ALIMENTAZIONE** (Pag. 1 di 2)

## **4 morti per würstel contaminati da listeria. Scatta allerta, ritirati 200 prodotti della ditta Sieber**

(Fonte: [www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it) a cura di Sara Rossi (giornalista della redazione)

**Salgono a quattro le persone morte** in Baviera a causa di salsicce e salumi contaminati da *Listeria monocytogenes*. La notizia arriva dalla Germania dove le autorità sanitarie hanno scoperto un'epidemia che probabilmente va avanti dal 2012. Secondo i primi riscontri le persone colpite in questi anni potrebbero essere 80 e comprendono oltre a un numero elevato di anziani, anche quattro donne incinte che hanno abortito spontaneamente. Per risalire alla causa, le autorità sanitarie hanno isolato nei pazienti deceduti lo stesso ceppo di listeria (\*) rinvenuto in un preparato a base di carne dell'azienda **Sieber Gesellschaft für Wurst-und Schinkenspezialitäten** di Geretsried. Le autorità considerano molto probabile un collegamento tra i casi di listeriosi registrati negli anni passati e i prodotti Sieber, anche se sono in corso ulteriori accertamenti.

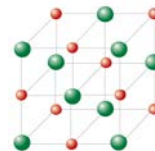


**In attesa dei riscontri definitivi** l'azienda invita a non consumare assolutamente i 200 prodotti in assortimento distribuiti nei negozi e nei supermercati che comprendono oltre ai würstel moltissimi tipi di salumi. Tutto è cominciato due mesi fa quando durante un controllo ufficiale è stata evidenziata la presenza di un ceppo di listeria in quantità elevate in un campione di würstel Sieberg, del tutto simile a

quello isolato in un paziente morto in quel periodo che aveva consumato würstel della stessa marca. A questo punto le autorità hanno chiesto all'azienda di sospendere la produzione e di ritirare tutti i prodotti in commercio, che comprendono oltre a salumi e affettati di maiale anche diverse preparazioni vegane e vegetariane come la linea My best Veggies venduta dalla Lidl in Svizzera (vedi lista: <http://goo.gl/GkxWf7>). Secondo nostre fonti salumi, würstel né tanto meno prodotti vegetariani o vegani della Sieber sono distribuiti in Italia.

**La Sieber Gesellschaft für Wurst- und Schinkenspezialitäten** è un nome molto conosciuto in Germania, che produce anche salumi a marchio privato per le catene di

\* Dr. Chim. Carmelo Pezzella Via Carnazza 89 - 95030 Tremestieri Etneo (CT) Tel: 0952867248 Cell: 3472440054 E\_mail: [carmelo.pezzella@chimici.it](mailto:carmelo.pezzella@chimici.it)  
Esperto in prevenzione e protezione Sicurezza (RSPP nel settore pubblico) - Esperto in Sicurezza negli ambienti di lavoro (Redazione DVR, Rischio Chimico, Rischio Fisico, ROA, Stress-lavoro correlato etc.) - Esperto in acque potabili e reflue - Esperto in impianti di trattamento - Esperto in procedimenti di emissione in atmosfera - Rifiuti - Consulente Tecnico di parte - Esperto in HACCP - Consulente ambientale - Iscritto all'albo dei Periti del Tribunale di Catania



**\* Dr. Chim. Carmelo Pezzella**

Tesoriere Ordine dei Chimici di Catania

Componente Consiglio Direttivo Centro studi Chi.S.A. (Chimica-Sviluppo-Ambiente)

Tesoriere Centro Studi Chi.S.A.

Sezione: **CHIMICA ED ALIMENTAZIONE** (Pag. 2 di 2)

supermercati: Rewe, Tengelmann e Edeka e Lidl e alcuni prodotti sono venduti in Austria oltre che in Svizzera.

**Il problema dei würstel è che alcune persone li mangiano crudi, oppure non li riscaldano in acqua bollente prima di servirli a tavola come indicato sulla confezione. In questi casi se la partita di wurstel è contaminata da listeria la persona può venire infettata.**

(\*) La listeria (*Listeria monocytogenes*) è un batterio ubiquitario che si può trovare in molti prodotti alimentari, come latte crudo, formaggi molli, carne fresca e congelata, pollame, prodotti ittici e ortofrutticoli. Al contrario della maggior parte dei batteri, la listeria resiste bene alle basse temperature e la conservazione degli alimenti in frigorifero non ne contrasta la moltiplicazione. La listeriosi nella maggior parte dei casi provoca diarrea a poche ore dall'ingestione. A volte l'infezione può raggiungere la circolazione sanguigna, sviluppando forme acute di sepsi, encefalite e meningite, anche a distanza di diversi giorni dall'ingestione. I soggetti più a rischio sono i pazienti immunodepressi o affetti da malattie croniche, gli anziani e le donne incinte. Fonte Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

