

18 febbraio 2010 12:36

## Formaggi infetti dall'Austria provocano 6 morti. Allertato il ministero della Salute

di [Primo Mastrantoni](#)



Dodici le persone infettate, sei morti, quattro in Austria e due in Germania, a causa di formaggi infettati dalla Listeria. Sotto accusa il produttore caseario austriaco Prolactal (130 dipendenti, cinque siti aziendali, 65 milioni di euro di entrate, produzione di latte e derivati per l'industria). La notizia dell'inquinamento dei formaggi da Listeria era già stata data, ripetutamente, dalla nostra associazione ([http://www.aduc.it/ricerca/?dove=noti&testo=listeri\\*+austr\\*+formagg\\*](http://www.aduc.it/ricerca/?dove=noti&testo=listeri*+austr*+formagg*)). Piuttosto laconico il comunicato della Prolacta ([http://www.prolactal.com/uploads/media/Prolactal\\_Information\\_25.01.2010\\_01.pdf](http://www.prolactal.com/uploads/media/Prolactal_Information_25.01.2010_01.pdf)). Benché le morti risalgono al secondo semestre dello scorso anno l'allarme è stato dato con ritardo perché, spiegano le autorità sanitarie austriache, non si conosceva l'origine dei decessi e ci si è arrivati attraverso l'analisi della spesa delle persone. I formaggi sono stati ritirati dall'intera catena distributiva dell'Austria e dalla catena Lidl in Germania. Questi formaggi sono presenti anche in Italia? È una domanda che giriamo al ministero della Salute. La Listeria (*listeria monocytogenes*) dà luogo alle tossinfezioni alimentari. Si trova nel suolo e nelle acque, e quindi può facilmente contaminare ortaggi e verdure. La Listeria viene uccisa dai processi di pastorizzazione e cottura, ma i cibi possono essere contaminati anche dopo la cottura e prima della vendita.