



End.Post-thumb

## AL LABCAM DI SAVONA STRUMENTI MOLECOLARI PER CONTROLLI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

.author-avatar  
DI REDAZIONE

End.Author-about

Parla Luca Medini, direttore del Laboratorio chimico merceologico della

Camera di Commercio

«Negli ultimi anni stiamo assistendo a un progressivo aumento di alcune tossinfezioni alimentari gravi, causate da agenti infettivi sia tradizionali che emergenti, come *Campylobacter*, *Escherichia coli* enterotossico, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. Purtroppo quando il problema arriva all'attenzione del clinico e del laboratorio di microbiologia, significa che nella catena dei controlli alimentari c'è stata una falla». Lo dichiara Luca Medini, direttore di Labcam srl - Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Savona. Il Laboratorio con sede ad Albenga, ormai da molti anni segue le aziende in materia di sicurezza alimentare e detiene l'accreditamento sulla prova della ricerca di *Listeria monocytogenes* riconosciuta da Accredia (ISO 17025:2008).

«Ricorrere a un controllo ulteriore nella fase di pre-commercializzazione – precisa Medini – sfruttando anche metodi rapidi e moderni, come ad esempio il sistema di rilevamento molecolare 3M Molecular Detection System in funzione nel nostro laboratorio, per un'azienda si traduce in una migliore garanzia della qualità del proprio prodotto, tutelando la propria immagine commerciale e soprattutto mettendo al riparo la salute del consumatore finale» .

Dal luglio 2013, il Laboratorio chimico merceologico di Albenga , in aggiunta al metodo d'analisi accreditato per la ricerca di *L.monocytogenes*, offre ai propri clienti la possibilità di eseguire la ricerca di *Listeria* spp con un nuovo sistema di rilevamento molecolare 3M Molecular Detection System. «Utilizzare anche nelle fasi di controllo e prevenzione gli strumenti molecolari, che ormai da anni vengono applicati nel campo delle infezioni alimentari, è fondamentale per dare risultati rapidi e ancor più precise garanzie di sicurezza al consumatore» dice Medini. «La *Listeria monocytogenes* è uno dei pochi batteri con limiti di legge definiti, infatti deve essere assente in 25 o in 10 grammi a seconda dell'alimento».

Epidemie di listeriosi si sono verificate, negli ultimi anni, negli Stati Uniti, in Francia, in Germania, lo scorso anno in Danimarca – 12 morti – e nel 1997 anche in Italia.

Gli alimenti incriminati sono risultati alcuni prodotti caseari freschi come mozzarelle, ricotte e gongorzola, ma anche insaccati, salse,

carne, salmone e tonno.

*Listeria monocytogenes* è un batterio molto pericoloso perché resiste al freddo e può trovare anche nel frigorifero un ambiente adatto alla proliferazione.

Può causare meningite e setticemie, può essere letale per anziani e individui con un sistema immunitario compromesso e provocare aborti nelle donne incinte. «Oggi abbiamo tutti gli strumenti per evitare casi di epidemia – conclude Medini – la prevenzione inizia da un'accurata analisi propedeutica alla commercializzazione».