



Seremi de Salud de Los Lagos detecta listeria en 4 productos

●El Ministerio de Salud informó que, en el marco del Programa Nacional de Vigilancia de Peligros Microbiológicos en Alimentos, y de acuerdo con los resultados de análisis de los laboratorios de las seremis de Salud de las regiones Metropolitana y de Los Lagos, se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes* en cuatro alimentos y ordenó su retiro. Se trata de pasta untable ave pimentón refrigerada 240 gr (lote OC11); slice de trucha ahumada en frío refrigerada 150 gr (lote 2SA2410267A); pasta untable club, jamón, mayonesa, pepinillo (lote OC10), todos de la marca Cuisine&Co. Asimismo, se advirtió sobre un cuarto producto: pasta ave mayo premium coctel refrigerada 250 gr, marca Daily Fresh y lote 282805.

La *Listeria monocytogenes*, es un microorganismo presente en el ambiente y que puede contaminar los alimentos. Es causante de listeriosis, una enfermedad caracterizada generalmente por baja morbilidad, pero alta mortalidad en su forma invasiva. Gestantes, recién nacidos y pacientes con enfermedades crónicas enfrentan mayor riesgo. ☞