



EL MINSAL ORDENÓ RETIRAR LOS PRODUCTOS.

Retiran productos alimenticios por presencia de listeria

El Ministerio de Salud informó que, en el marco del Programa Nacional de Vigilancia de Peligros Microbiológicos en Alimentos, se detectó la presencia de listeria monocytogene en cuatro productos alimenticios analizados por los laboratorios de las seremis de Salud de las regiones Metropolitana y de Los Lagos.

La autoridad sanitaria solicitó el retiro inmediato de los productos contamina-

dos de los lugares de venta para evitar riesgos a la salud de la población.

Los productos afectados corresponden a cuatro lotes específicos: la pasta untable de ave con pimentón de 240 gramos, marca Cuisine&Co (lote OC11, con fecha de elaboración 11 de octubre de 2024 y vencimiento 26 de octubre de 2024); el slice de trucha ahumada en frío de 150 gramos, también de Cuisine&Co (lote 2SA2410267A,

con fecha de elaboración 3 de octubre de 2024 y vencimiento 2 de diciembre de 2024); la pasta de ave con mayonesa coctel de 250 gramos, marca Daily Fresh (lote 282805, con fecha de vencimiento 8 de noviembre de 2024); y la pasta untable club de jamón, mayonesa y pepinillo de 240 gramos, marca Cuisine&Co (lote OC10, con fecha de elaboración 10 de octubre de 2024 y vencimiento 25 de octubre de

2024).

La Listeria monocytogenes es un microorganismo ambiental que puede contaminar los alimentos y causar listeriosis, enfermedad que puede manifestarse inicialmente con fiebre leve, pero puede progresar a sepsis, meningitis o meningoencefalitis.

En mujeres embarazadas, la infección puede provocar abortos, muertes fetales o enfermedades graves en recién nacidos. 🚫