

LOCAL DE LA ZONA COMERCIALIZABA PRODUCTO CONTAMINADO

Alerta alimentaria por listeria fue ampliada a la Región de Coquimbo

El Ministerio de Salud extendió la alerta alimentaria por dicha bacteria presente en el queso de cabeza de la empresa San Pablo a otras tres regiones del país, llamando a la población a mantener cuidado con productos de este tipo. Seremi (s) entregó recomendación frente al consumo de alimentos.



La enfermedad puede causar complicaciones en embarazadas, adultos mayores, bebés y personas inmunocomprometidas.



En los grupos de mayor riesgo de infección como recién nacidos o mayores de 65 años, puede causar como enfermedad severa como sepsis o meningitis"

TOMÁS BALAGUER
 SEREMI (S) DE SALUD

FRANCO RIVEROS B. / Región de Coquimbo

El Ministerio de Salud amplió la alerta alimentaria por listeria en queso de cabeza a otras tres regiones del país, llamando a la población a mantener cuidado con productos de este tipo.

En concreto, la cartera del gobierno determinó aplicar también esta medida, actualmente vigente para la región Metropolitana, en Coquimbo, Valparaíso y Biobío.

Así lo informó la entidad a través de un comunicado compartido en redes sociales, donde recuerdan que "hasta el momento, los lotes involucrados de queso de cabeza corresponden a JC7421R1 con fecha de elaboración 19 de noviembre del 2024; y ABO541R1 con fecha de elaboración 12 de diciembre del 2024".

En este contexto, desde la Seremi de Salud, reforzaron la prevención de esta enfermedad transmitida por los alimentos. Al respecto, el jefe (s) de dicha cartera, Tomás Balaguer, señaló que "si bien la enfermedad puede afectar a cualquier persona, generalmente con cuadros leves e incluso en forma asintomática, en los grupos de mayor riesgo de infección como recién nacidos, mayores de 65 años, personas inmunodeprimidas, embarazadas y adultos con enfermedades crónicas, puede causar como enfermedad severa como sepsis, meningitis o meningococcal y en las gestantes, aborto, parto prematuro o infección fetal, por ello, es muy importante la prevención".

"La listeriosis es una enfermedad



Es posible que los síntomas tarden algunos días o incluso semanas en aparecer, y pueden incluir: fiebre, escalofríos, dolores musculares, náuseas, y diarrea"

MARÍA JOSÉ GONZÁLEZ
 ENFERMERA DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA DE LA SEREMI DE SALUD

que generalmente se transmite a través de los alimentos, por lo tanto, hay que manipularlos listos para ser consumidos en áreas y superficies limpias y separados de los alimentos crudos", sostuvo el seremi.

En esa línea, además recomendó que "el refrigerador se debe mantener en una temperatura igual o inferior a 5 grados, utilizar los alimentos refrigerados lo antes posible, limpiarlo con regularidad y eliminar aquellos que están en mal estado".

En cuanto a la alerta, explicó que "fue por una cecina en medio del programa a nivel nacional de detección de patógenos en alimentos, donde encontró listeria en la Región Metropolitana y a raíz de esto, se nos informó que había un establecimiento distribuidor de alimentos en la región de Coquimbo donde se encontraba



La listeriosis es una infección provocada por una bacteria que se llama listeria monocitogenes. Se asocia mucho a la ingesta de alimentos contaminados"

DAVID TORRES
 ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE MEDICINA UNIVERSIDAD DE LOS ANDES

el producto con el lote involucrado".

SÍNTOMAS DE ALERTA

Frente a posibles síntomas, María José González, enfermera de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de salud, señaló que "es posible que los síntomas tarden algunos días o incluso semanas en aparecer, y pueden incluir: fiebre, escalofríos, dolores musculares, náuseas, y diarrea o malestar estomacal. Si la infección se propaga al sistema nervioso, pueden producirse síntomas tales como dolor de cabeza, cuello rígido, confusión, pérdida del equilibrio o convulsiones". Indicó la profesional.

Por su parte, David Torres, académico de la Facultad de Medicina la Universidad de Los Andes, explicó que "la listeriosis es una infección

provocada por una bacteria que se llama listeria monocitogenes. Se asocia mucho a la ingesta de alimentos contaminados, especialmente productos no pasteurizados, carnes procesadas, pescados, vegetales mal lavados. Y en la mayoría de las personas sanas los síntomas son muy leves".

"Las personas que tienen síntomas leves pueden tener alguna fiebre, un dolor muscular, náuseas o diarrea, pero en general no apunta nada específico. Y las medidas de prevención son cocinar los alimentos adecuadamente, lavar frutas y verduras, evitar los productos lácteos no pasteurizados, y almacenamiento de los alimentos a las temperaturas recomendadas", acotó.

¿QUÉ PROVOCA LA LISTERIA?

La Listeria es una bacteria nociva que provoca una enfermedad transmitida por los alimentos llamada listeriosis. Se encuentra en el medio ambiente: el suelo, el agua, los vegetales en descomposición y el tracto intestinal de los animales.

En la región de Coquimbo, de acuerdo a datos de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, durante el 2024 se han registrado 4 casos de esta enfermedad, los cuales corresponden a la ingesta de quesos y carnes. Cabe mencionar que esta bacteria se asocia a los siguientes alimentos, entre otros, salchichas cocidas o patés; pescados ahumados; productos lácteos (quesos de pasta blanda, leche cruda y helados elaborados con leche cruda) así como ensaladas preparadas, verduras y frutas frescas.