

LOTE DISTRIBUIDO EN CHILLÁN Y SAN NICOLÁS

Alertan presencia de *Listeria monocytogenes* en quesillo

Seremi de Salud instruyó el retiro del producto de los lugares de expendio y decretó un sumario sanitario y prohibición de funcionamiento del elaborador.

La autoridad de salud llamó a no consumir los productos con las características indicadas.



LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

La Seremi de Salud de Ñuble, informó que, en el marco del Programa Nacional de Vigilancia de Peligros Microbiológicos en Alimentos, y de acuerdo con los resultados de análisis efectuados por los equipos técnicos del laboratorio de la autoridad sanitaria regional, se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes* en un alimento.

Se trata del quesillo marca San Cristóbal, con fecha de elaboración 22-10-2024 y su vencimiento es el 1-11-2024. "El producto tuvo comercialización

en las comunas de Chillán y San Nicolás. Por esta razón, el llamado a la población es no consumir el producto indicado".

La *Listeria monocytogenes*, es un microorganismo presente en el ambiente y que puede conta-

minar los alimentos. Es causante de listeriosis, una enfermedad caracterizada generalmente por baja morbilidad, pero alta mortalidad en su forma invasiva.

El mayor riesgo en la población se presenta en grupos más vulnerable, quienes desarrollan con mayor frecuencia la forma invasiva de esta enfermedad. Estos grupos son gestantes, recién nacidos, pacientes con enfermedades crónicas e inmunodeprimidos (pacientes con cáncer, trasplantes de órganos, hemodiálisis o VIH), y adultos mayores.

Las manifestaciones iniciales pueden parecerse a un cuadro

febril leve y progresar a sepsis, meningitis o meningoencefalitis. En mujeres gestantes, puede provocar abortos, muertes fetales o enfermedades neonatales graves.

"La Autoridad Sanitaria ha realizado entre otras, las siguientes medidas: Instruyó el retiro del producto de los lugares de expendio, se instruye sumario sanitario y prohibición de funcionamiento del elaborador, se retuvo el producto elaborado durante el día de la inspección hasta obtener resultados microbiológicos que acrediten conformidad", indicaron desde la Seremi de Salud en Ñuble.

22-10

es la fecha de elaboración del lote contaminado, cuyo vencimiento es el primero de noviembre. Se trata del quesillo marca San Cristóbal, producto comercialización en las comunas de Chillán y San Nicolás.