

## Centro de Información del Medicamento

Circular Nº 06/2019 del C.I.M.

Córdoba, 22 de Agosto de 2019

### Asunto: BROTE DE LISTERIOSIS POR CONSUMO DE CARNE MECHADA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

Estimado compañero/a,

La responsable de dicho brote es una bacteria denominada *Listeria monocytogenes*

Los brotes de listeriosis pueden ocurrir porque el alimento proceda de un animal infectado por la bacteria, porque en la cadena de envasado un alimento pueda estar contaminado por otro o bien porque a la hora de la manipulación se haya podido contaminar. El consumo de alimentos contaminados es la principal vía de transmisión a humanos. Las infecciones también pueden ocurrir a través del contacto con animales o personas infectadas.

Es un contaminante frecuente de los productos alimentarios, ya que es capaz de generar biopelículas en alimentos que se encuentren en refrigeración. Esto es debido a su capacidad de crecer hasta a 4 °C y en altas concentraciones de actividad de agua, incluso en ambientes salados. Cocinar a temperaturas superiores a 65 °C mata las bacterias. Sin embargo, *Listeria* puede contaminar los alimentos tras su elaboración (por ejemplo, la contaminación puede ocurrir después de que los alimentos se cocinen, pero antes de envasarlos).

#### Los alimentos implicados son:

- A. Alimentos refrigerados: *L. monocytogenes* se multiplica de forma rápida durante el almacenamiento de los alimentos a una temperatura de refrigeración.
- B. Alimentos listos para consumir a base de carne de res, pollo o pescado.
- C. Leche cruda.
- D. Quesos blandos.
- E. Verduras con un excesivo almacenamiento en origen.
- F. Productos en conserva o ahumados.

**Se debe tener especial precaución con salchichas, fiambres, embutidos, ensaladas de cuarta gama, pescados ahumados, quesos blandos (Brie, Camembert, etc.), queso blanco y quesos con venas azules.**

#### Se recomienda:

- A. Evitar el almacenamiento prolongado, incluso en refrigeración, de vegetales.
- B. Limpiar y desinfectar las superficies de uso y los utensilios en contacto con alimentos crudos.
- C. Mantener una cuidadosa higiene del frigorífico.
- D. Asegurar una correcta cocción de los alimentos.

**Medidas preventivas** para reducir el riesgo de listeriosis son las siguientes:

- A. Utilizar alimentos precocinados y las comidas listas para consumir lo antes posible (vigilar la fecha de caducidad).
- B. Evitar consumir la leche y los productos lácteos sin pasteurizar.
- C. Calentar los alimentos listos para consumir y las sobras hasta la salida de vapor.
- D. Lavar las frutas frescas y las verduras.
- E. Evitar las carnes, pescados y mariscos ahumados con mucho tiempo en las cámaras refrigeradoras.
- F. Someter semanalmente las neveras y cámaras frigoríficas a programas de limpieza y desinfección.
- G. Lávate las manos con jabón y agua caliente, al menos durante 20 segundos, antes y después de manipular los alimentos.

**Sintomatología:** A veces pasa de forma inadvertida o con algún síntoma menor, como diarrea, gastroenteritis y fiebre. Sin embargo, puede producir síntomas graves como meningitis en fetos y bebés, secuelas neurológicas e, incluso, la muerte

Los **grupos de riesgo** son:

- A. Pacientes inmunodeprimidos.
- B. Pacientes con enfermedades crónicas.
- C. Mujeres embarazadas (con riesgo para el feto): En este caso suele diagnosticarse de forma tardía, produciéndose un cuadro muy grave denominado **granulomatosis infantisepticum**, llegando a provocar abortos.
- D. Personas mayores de 65 años.

**El tratamiento** se lleva a cabo con antibióticos vía oral (no es resistente). La infección y su tratamiento puede durar entre 5 y 7 días en casos leves, mientras que en casos graves el tratamiento debe prolongarse más tiempo.

Esperamos esta información sea de tu interés,

Recibe un cordial saludo,  
VºB



Rafael Casaño de Cuevas

Presidente del C.O.F.Córdoba



Ana Sierra Herrera

Vocal de Alimentación del C.O.F.Córdoba