

Minsal emite alerta por hallazgo de listeria en salmón ahumado

BACTERIA. Embarazadas, recién nacidos, enfermos crónicos e inmunodeprimidos y adultos mayores desarrollan esta enfermedad con más frecuencia.

Redacción

El Ministerio de Salud (Minsal) emitió ayer una alerta alimentaria debido a la presencia de listeria monocitógenas en un producto de salmón ahumado en frío. Se trata de un artículo de la marca South Wind, con fecha de descongelación el 18 de junio y fecha de vencimiento el 17 de agosto, lote ICM2501057b.

Según informó el Minsal, al producto se le extrajo una muestra que fue evaluada bajo el proceso de Vigilancia Nacional de Microbiología en Alimentos en la Región de O'Higgins. Posteriormente, de acuerdo con los resultados de análisis del laboratorio de la Seremi de Salud, se detectó la presencia de listeria en el producto.

Debido al hallazgo, la cartera llamó a la ciudadanía a no consumir el salmón, en caso de que esté disponible en los hogares que consumen esa marca.

Asimismo, informó que instruyó el retiro inmediato del artículo en el comercio identificado.

Además, inspeccionó la elaboración y evaluación de la fábrica; exigió la realización de un vacío sanitario, limpieza y sanitización del área y equipos; y prohibió el funcionamiento en la línea de producción identificada.



EL MINSAL INSTRUYÓ EL RETIRO INMEDIATO DEL ARTÍCULO EN EL COMERCIO IDENTIFICADO.

¿QUÉ ES LA LISTERIA?

La listeria monocitógena es un microorganismo presente en el ambiente y que puede contaminar los alimentos. Es una enfermedad caracterizada generalmente por baja morbilidad y alta mortalidad en su forma invasiva.

La bacteria se presenta con mayor riesgo en los grupos

más vulnerables, quienes desarrollan con más frecuencia la forma invasiva de esta enfermedad, entre ellos, embarazadas, recién nacidos, pacientes con enfermedades crónicas e inmunodeprimidos y adultos mayores.

De acuerdo con la entidad de Salud, la listeria puede inicialmente manifestarse con un cuadro febril leve y

progresar a sepsis, meningitis o meningocelulitis.

En mujeres embarazadas puede provocar abortos, muertes fetales o enfermedades neonatales graves.

Además, el Minsal hizo un llamado a los consumidores de la marca y que sienta alguno de estos síntomas, a dirigirse a sus centros de salud más cercanos.

C3