



Identifican presencia de Listeria en salmón ahumado durante vigilancia alimentaria

El Ministerio de Salud, con el objetivo de resguardar la salud de la población, informó de una Alerta Alimentaria por Listeria en salmón ahumado en frío, fecha de vencimiento 17-08-2025, lote ICM2501057b, marca South Wind S.A.

La Listeria monocitogenes, 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. Se presenta con mayor riesgo en los grupos más vulnerables, quienes desarrollan con más frecuencia la forma invasiva de esta enfermedad: gestantes, recién

nacidos y pacientes con enfermedades crónicas e inmunodeprimidos (pacientes con cáncer, trasplantes de órganos, hemodiálisis o VIH) y adultos mayores.

La muestra del producto fue tomada en el marco del proceso de Vigilancia Nacional de Microbiología en Alimentos en la región de O'Higgins, y de acuerdo con los resultados de análisis del laboratorio de la Seremi, se detectó la presencia de Listeria.

Al respecto, la Seremi de Salud, doctora Carolina Torres Pinto, recaló que este tipo de detecciones reflejan el rol clave que cumple la Autoridad Sanitaria para garantizar que los productos

que llegan a las mesas de las familias cumplan con las condiciones óptimas de inocuidad.

"Nuestro laboratorio identificó la presencia de listeria en salmón ahumado, esto dentro del contexto de la vigilancia que se hace en alimentos a nivel nacional. Esto es parte muy relevante de lo que nosotros hacemos cotidianamente, el garantizar que las condiciones de los alimentos sean las óptimas para que así el consumo no exponga riesgo a las personas", explicó la doctora Torres.

La Seremi advirtió que la Listeria monocitogenes es una bacteria que puede provocar enfermedades graves, especialmente en personas vulne-

rables como embarazadas, adultos mayores y niños.

"Es importante que estemos atentos cuando identificamos esta presencia para evitar desarrollar la enfermedad que puede tener una mortalidad muy elevada", enfatizó.

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.

Si alguna persona consumió el producto y siente alguno de estos síntomas, debe dirigirse a su centro de salud más cercano.