El Ovallino
PASION POR LIMARI
Fecha: 17/07/2025 Audiencia: 4.500 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $695.910 Tirada: 1.500 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $917.600 Difusión: 1.500
Vpe portada: $917.600 Ocupación: 75,84%

SE HAN REGISTRADO 5 CASOS EN LA REGIÓN

Entregan recomendaciones para prevenir la infección por Listeriosis

Esta patología puede causar complicaciones en embarazadas, adultos mayores, bebés y personas inmunocomprometidas.

EQUIPO EL OVALLINO
Región de Coquimbo

La listeriosis es una infección causada por la ingesta de alimentos contaminados por la bacteria denominada Listeria monocytogenes. Se encuentra en el medio ambiente: el suelo, el agua, los vegetales en descomposición y el tracto intestinal de los animales.

A diferencia de otras bacterias transmitidas por los alimentos, la Listeria puede crecer a temperaturas de refrigeración. Si el alimento es procesado, envasado o manipulado en condiciones antihigiénicas, puede contaminarse y ocurrir en el proceso de elaboración, empaque o almacenamiento, por lo que es muy difícil de detectar, ya que los alimentos no cambian de sabor ni de olor.

CEDIDA

En la Región de Coquimbo, según datos de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, se han registrado 5 casos de listeriosis en lo que va del 2025

En la Región de Coquimbo, según datos de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, se han registrado 5 casos de listeriosis en lo que va del 2025. Ante las alertas alimentarias emitidas por el Ministerio de Salud por productos contaminados con Listeria, la autoridad sanitaria ha reforzado el llamado a la prevención de esta enfermedad.

Por ello, el seremi de Salud, Dr. Darío Vásquez, 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 enfermedad severa como sepsis, meningitis o meningoencefalitis y en las gestantes, aborto, parto prematuro o infección fetal, por ello, es muy importante la prevención".

En tanto, María José González, enfermera de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, indicó los síntomas más frecuentes: "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".

¿CÓMO PREVENIR LA LISTERIA?

Con el fin de informar a la población y evitar enfermarse por Listeria, el seremi de Salud reforzó las medidas preventivas: "Manipule los alimentos listos para consumir en áreas y superficies limpias, con utensilios desinfectados y separados de los alimentos crudos. Mantenga el refrigerador a una temperatura igual o inferior a 4ºC o menos, utilice los alimentos refrigerados para consumir lo antes posible, limpie el refrigerador con regularidad y elimine alimentos que lleven varios días, mantenga los alimentos cubiertos, envueltos o protegidos para evitar la contaminación cruzada", señaló el Dr. Vásquez.

Ante las alertas alimentarias emitidas por el Ministerio de Salud, por muestras con presencia de Listeria en los productos salmón ahumado en frío, marca South Wind, Lote 1CM2501057B, y paté de jamón, marca Doña Marcelina, Lote 035120625, desde la Unidad de Alimentos de la Seremi de Salud, informaron que, para tranquilidad de la población, en la Región de Coquimbo no se han distribuido los productos indicados. Aún así, entregan las siguientes recomendaciones para prevenir en el hogar:

- Después de abrir el envase de un alimento, controle el tiempo de almacenaje y redúzcalo tanto como sea posible, respete el período de uso indicado por el fabricante.
- Asegúrese de que los alimentos que se consumen cocinados o recalentados lleguen a una temperatura superior a los 70ºC, esto es importante para destruir las bacterias.
- Los sándwiches y otros productos para consumo deben prepararse al momento o con la mínima antelación posible y mantenerse refrigerados a 4ºC.
- Lave y desinfecte las frutas y verduras que se consumen crudas. No las corte con demasiada antelación.
- Compre alimentos en locales autorizados, no consuma alimentos comprados en comercio informal, ambulante o ilegal.

EL DATO

Una de las medidas más importantes es manipular los alimentos listos para consumir en áreas y superficies limpias, con utensilios desinfectados y separados de los alimentos crudos.