



Listeriosis: la infección que puede tener consecuencias graves

Experto explicó qué es esta enfermedad y sus consecuencias en la salud.

Fabiola Vega Molina
La Estrella

El Ministerio de Salud emitió una alerta hace unos días a no consumir salmón ahumado ante la presencia de listeria.

Aunque el producto contaminado, fue detectado en la región de O'Higgins, la amenaza es extensiva, ya que esta bacteria puede estar presente en una variedad de alimentos de consumo habitual.

Es así que el doctor Francisco Salvador Sagué, infectólogo y académico del Departamento de Ciencias Médicas de la Facultad de Medicina y Odontología de la Universidad de Antofagasta (UA) explicó que la listeriosis, es una infección provocada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, un bacilo Gram-positivo que se encuentra de forma natural en el medio ambiente y en alimentos como, productos lácteos no pasteurizados; quesos blandos tipo Brie, camembert o blue; carnes crudas o poco cocidas; pescados y ma-



EL MINSAL EMITIÓ LA ALERTA DE NO CONSUMIR SALMÓN AHUMADO.

riscos crudos; y en frutas y verduras mal lavadas.

Además, señaló que esta bacteria puede resistir bajas temperaturas, incluso entre 2 y 4 grados Celsius, lo que representa un riesgo real de contaminación cruzada en nuestros refrigeradores.

“Las personas que son

2

y 4 grados celsius puede resistir las bajas temperaturas la bacteria.

más vulnerables a esta bacteria, son las mujeres embarazadas, los recién nacidos, adultos mayores y pacientes inmunocomprometidos (con VIH, cáncer u otras condiciones). En estos casos, la infección puede derivar en complicaciones graves como meningitis, sepsis e

incluso aborto espontáneo”, manifestó el médico.

Cabe señalar que los síntomas varían dependiendo del estado de salud de la persona pero los más comunes incluyen, fiebre; dolor de cabeza; náuseas, vómitos y diarrea; dolor abdominal; y rigi-

dez en el cuello.

“En casos severos, la listeriosis puede evolucionar a meningitis, sepsis o endocarditis, por lo que es importante acudir a un especialista ante síntomas persistentes, especialmente si se pertenece a un grupo de riesgo, o que hayan consumido alimentos con posible contaminación”, indicó el especialista.

Para evitar un contagio de esta bacteria, el experto recomendó consumir alimentos pasteurizados; cocinar bien carnes y pescados; lavar adecuadamente frutas y verduras; y evitar alimentos crudos o poco cocidos, especialmente en el embarazo.

“Debemos usar contenedores herméticos en los productos señalados”, indicó.

Por último, hizo un llamado a la comunidad a informarse y mantener buenas prácticas de higiene alimentaria, ya que la detección temprana de esta bacteria y su tratamiento oportuno, puede salvar vidas. 🍀