

Alerta alimentaria birregional por bacteria en paté artesanal de cerdo



La Seremi de Salud de Ñuble informó la detección de la bacteria *Listeria monocytogenes* en un producto tipo paté artesanal de cerdo, elaborado por la fábrica de cecinas Candia, de la Región de Ñuble, con fecha de elaboración 22 de marzo de 2026 y vencimiento 15 de abril de 2026. Debido a lo anterior, se solicitó, a través de un comunicado, a la población no consumir este producto si aún lo mantiene en su domicilio. El procedimiento fue realizado en el marco del proceso de vigilancia regional de microbiología. Una vez conocido el resultado, equipos de la Autoridad Sanitaria efectuaron una fiscalización en el lugar de elaboración para realizar también muestreos de otros alimentos en la línea de cocidos. Asimismo, se reforzó la vigilancia epidemiológica en la red asistencial y se notificó la situación a nivel nacional.

Actualmente, profesionales de la Seremi de Salud se encuentran desplegados en la Región de Ñuble revisando los puntos de comercialización, con el objetivo de decomisar, desnaturalizar y destruir los alimentos contaminados. De manera complementaria, se estableció coordinación con la Región del Biobío, debido a la distribución del producto en algunas de sus comunas.

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria presente en el ambiente que puede contaminar diversos alimentos. Si bien cualquier persona puede enfermar, existe un mayor riesgo en grupos más vulnerables, como personas mayores, embarazadas, recién nacidos y personas con enfermedades crónicas o sistemas inmunológicos debilitados.

Los síntomas iniciales pueden incluir fiebre, vómitos, diarrea o malestar general. En algunos casos, la enfermedad puede evolucionar hacia cuadros más graves, como septicemia o meningitis. En mujeres embarazadas, puede ocasionar aborto o enfermedades graves en el recién nacido.

La Discusión intentó comunicarse con la empresa productora, a través de dos teléfonos que figuraban como contacto, sin éxito.