

Seremi de Salud O'Higgins identifica presencia de Listeria en salmón ahumado

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 1CM2501057b, marca South Wind S.A. La Listeria monocytogenes, 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 monocytogenes es una bacteria que puede provocar enfermedades graves, especialmente en personas vulnerables como embarazadas, adultos mayores y niños. "Es importante que estemos atentos cuando identifiquemos 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.





SOCIEDAD JUVENIL SIRIA
Fundada en 1982
R.C. 15.205.170-0

Defunción

Las Damas Árabes y la Sociedad Juvenil Siria de Rancagua, con profundo pesar informamos el fallecimiento de: hermano de nuestro querido Director y Cónsul de la República Árabe Siria de la Sexta Región Don Abel Albouni.

Sr. Ammar Albouni

(Q.E.D.)

El deceso fue a día el 13 de Julio 2025.
Que el Señor lo tenga en su santo Reino.

"Señor, concédeles el descanso eterno y brille sobre ellos la luz eterna. Todos los que han fallecido de nuestra familia descanse en paz para siempre. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén."