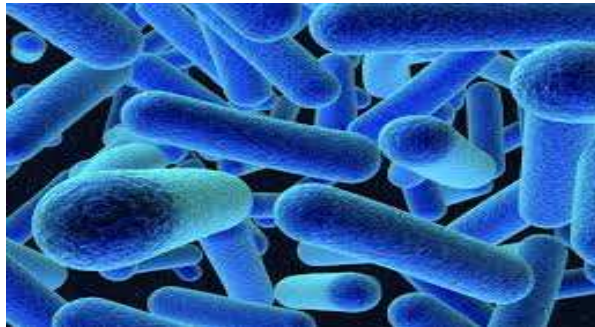


I.M. Ficha N° 9. Setiembre 2016

Enfermedades transmitidas por alimentos Listeriosis



Enfermedad	Listeriosis
Bacteria causante de la enfermedad	<i>Listeria monocytogenes</i>
Tipo de enfermedad	infección
Período de incubación	3 a 4 semanas después de la ingesta. Afecta principalmente a adultos mayores, embarazadas, niños y adultos con sistema inmunológico deprimido.
Duración de la enfermedad	Indefinido dependiendo del tratamiento pero tiene alta tasa de mortalidad en gente con sistemas inmunes débiles.
Síntomas	Náuseas, vómito, dolor de cabeza, fiebre, escalofríos, dolor de espalda, meningitis.
Se encuentra en	Tierra, agua dulce agua salada, polvo ambiental, fertilizantes y vegetación en descomposición; alimentos crudos de origen animal, incluidos aves frescas y congeladas, carnes rojas y productos cárnicos; pescado, productos lácteos crudos como leche, quesos y helados; frutas y vegetales crudos; a partir de heces de seres humanos portadores, animales domésticos y silvestres, aves, heces de algunos mamíferos, adherida a superficies.

Alimentos involucrados	Leches y quesos frescos sin pasteurizar, vegetales frescos, aves, carnes, embutidos, mariscos, panchos inadecuadamente cocidos (menos de 65°C), alimentos preparados enfriados y listos para consumirse, helados, semillas que no recibieron tratamiento térmico, congelados crudos con tratamiento térmico bajo.
Características de la bacteria	<ul style="list-style-type: none"> • Forma biofilms en superficies • Se reproduce aún a temperaturas de heladera. • Resiste 2 minutos a 70°C • Sobrevive en alimentos congelados • Sobrevive en alimentos salados • Sobrevive en pH 4.5 -9.5 • Sobrevive en bajas concentraciones de oxígeno
Prevención	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar correctamente los alimentos • Cocinar a temperaturas mayores a 70°C durante el tiempo necesario • Evitar la contaminación cruzada. • Guardar los alimentos tapados. • Respetar la información del rótulo del alimento (temperaturas de almacenamiento, fechas de vencimiento, tiempos de cocción, etc) • Aplicar las buenas prácticas de higiene • Desinfectar luego de lavar. • Para romper el biofilm las superficies deben limpiarse por abrasión usando cepillos y detergente. Los biofilms resisten la acción del cloro, iodo y ácido peracético. • Usar sólo leche y lácteos pasteurizados.
Modo de transmisión	Ingestión de alimentos contaminados , inhalación, transmisión venérea, neonatal (placentaria o canal de parto)