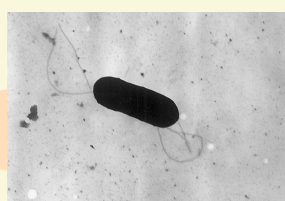


Listeria monocytogenes

Bacilos gram positivos, aerobios facultativo, móviles, no esporulados, capaces de proliferar a bajas temperaturas y alta concentración de sal

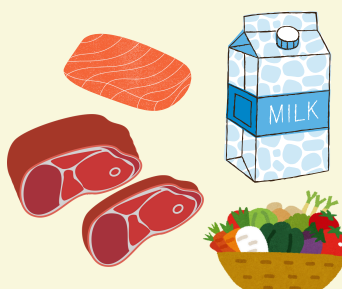


Reservorio

Se encuentra en **suelos, aguas y tubo digestivo de los animales**

Alimentos a considerar

Verduras y Hortalizas Crudas
Derivados cárnicos sin cocción
Pescado Crudo o ahumado
Derivados de leche sin pasteurizar



Transmisión

Se pueden transmitir a las personas a través del consumo de alimentos contaminados por falta de higiene e inadecuadas prácticas de cocinado y conservación:

- Contaminación cruzada.
- Personas.



Síntomas

Leves



- Diarrea, fiebre, dolor de cabeza y vómitos



Intensivo



- En embarazadas produce aborto espontaneo o parto prematuro
- Dolores cervicales
- Perdida del equilibrio
- Vómitos
- Fiebre



Personas de riesgo

- Personas con el sistema inmunitario débil
- Embarazadas (puede producir abortos)
- Personas mayores de 60 años



Medidas de control y prevención

En la cadena alimentaria

- Implementación POES
- Realizar controles en alimentos ricos en nutrientes, para detectar la presencia de *Listeria*
- Cumplir con los criterios microbiológicos de las materias primas y los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

En el hogar

- Limpieza de las manos antes de manipular cualquier alimento.
- Limpieza de las verduras y hortalizas crudas
- Desinfección de los utensilios, tablas, superficies.
- Cocción adecuada de los alimentos (75°C) y mantenerlos calientes (>63°C) hasta su consumo.
- Correcta higiene del ambiente de refrigeración.
- Evitar la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados
- Evitar consumo de derivados de leches sin pasteurizar y Salchichas sin cocción.

