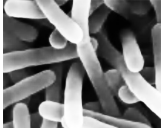


# Seguridad Alimentaria

## Los Conceptos Básicos de *Listeria*

### ¿Que es la *Listeria*?



- *Listeria monocytogenes* (Lis-TEER-ee-ah mon-o-sy-TOJ-en-eez) es un patógeno el cual, al ser ingerido, causa una seria enfermedad alimentaria llamada listeriosis (Lis-teer-ee-O-sis).

### ¿Dónde podemos encontrar la *Listeria*?



- En todos los lugares, incluyendo plantas y animales.
- En materiales crudos de alimentos o alimentos inadecuadamente procesados.
- Por los pisos y resumideros de pisos, las congeladoras, los sellos de las puertas, los respiraderos, las paredes, y las trampas de grasa.
- En equipos para almacenamiento, en superficies y equipo de preparación o vitrinas de venta.

### ¿Por qué es importante que se conozca de la *Listeria*?



- Cada año, 2.500 personas contraen listeriosis y se estimado que 500 personas mueren.
- Cualquier persona puede ser afectado. Es especialmente peligroso para:
  - Mujeres embarazadas
  - Fetos
  - Recién nacidos
  - Ancianos
  - Personas con defensas bajas
- Síntomas puede ser *leves*:
  - Fiebre
  - Fatiga
  - Náusea
- O *graves*:
  - Meningitis espinal
  - Aborto
  - Infecciones del sangre en recién nacidos

### ¿Por qué es importante conocer la *Listeria* para empleados los de Deli o Panadería en los Supermercados?



- La *Listeria* fácilmente contamina de manera cruzada comida cruda o alimentos procesados.
- El calor o los químicos pueden destruir la *Listeria*, pero los alimentos puede llegar a ser contaminados después de ser procesados.
- La *Listeria* crece, aunque lentamente, a temperaturas de refrigeración.

### ¿Cuales alimentos incuban a la *Listeria* con la más frecuencia?



- Ensaladas de mariscos
  - Mariscos ahumados
  - Ensaladas preparadas del deli
  - Quesos azules
  - Quesos curado con mohos
  - Carne procesado
  - Ensaladas de lechuga
  - Quesos suave y fresco
- Sin embargo, cualquier alimento puede ser contaminado de manera cruzada con *Listeria*.

Sources: Catherine Cutter, Dana McElroy, Stephanie Penn, [Control of \*Listeria monocytogenes\* in Retail Establishments](#), Penn State College of Agricultural Sciences, Agricultural Research and Cooperative Extension, 2006.



Descargo de responsabilidad: La información presentada en esta ayuda de trabajo ha sido elaborado a partir de fuentes y documentos que se consideran fidedignas y representa el mejor criterio profesional de International Dairy-Deli-Bakery Association (IDDBA). Sin embargo, la exactitud de la información presentada no está garantizada, la IDDBA no asume ninguna responsabilidad directa o implícita, por cualquier daño o pérdida resultante de errores u omisiones