

# 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.

## Why is it important that people know about *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.

## Which foods most often harbor *Listeria*?



- 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.