

La listeriosis

¿Qué es?

Es una infección causada por el microorganismo *Listeria monocytogenes*, el cual es un patógeno oportunista que casi siempre afecta a las personas con una enfermedad o circunstancia subyacente grave (por ejemplo, personas con una inmunodeficiencia), las mujeres embarazadas, los bebés y los ancianos. En la población general no suele causar enfermedad.

La listeriosis en humanos

La infección por *Listeria* suele cursar con síntomas gastrointestinales como diarrea, fiebre, cefalea y mialgia, que pueden durar entre 11 y 18 días.

En algunos casos se puede producir una listeriosis invasiva, en la que la bacteria pasa a la sangre y traspasa las barreras placentaria y meníngea, causando sepsis, abortos, partos prematuros, alteraciones fetales y meningoencefalitis.

El período de incubación oscila entre 3 y 70 días después de la ingesta del alimento contaminado, con una media de 21 días.

El periodo de transmisibilidad es variable. Las madres infectadas pueden transmitir la bacteria por las secreciones vaginales y la orina entre 7 y 10 días tras el parto, y otras personas infectadas lo pueden excretar por las heces durante meses.

Alimentos afectados

Los alimentos más afectados en los brotes y en los casos esporádicos de listeriosis son los alimentos listos para consumir, tanto de origen animal como vegetal, productos lácteos elaborados con leche no pasteurizada, los patés, los productos de la pesca ahumados y embutidos cocidos y crudos curados. La listeria puede contaminar

la carne y la leche obtenidas de animales portadores, y su resistencia hace que soporte temperaturas de pasteurización bajas y que se multiplique a temperaturas de refrigeración (de 4 °C a 6 °C) hasta lograr cifras significativas si pasa un tiempo suficiente. Es frecuente encontrar la listeria en alimentos que han sufrido un tratamiento térmico y que se vuelven a contaminar posteriormente. Esta bacteria es muy resistente y puede sobrevivir durante mucho tiempo en superficies de trabajo, en la maquinaria, en los alimentos y en los frigoríficos domésticos. También es capaz de sobrevivir en condiciones anaerobias como el vacío.

Consejos preventivos para mujeres embarazadas

No comer quesos frescos o de pasta blanda (feta, camembert, mascarpone, brie, requesón, queso de Burgos), si la etiqueta especifica que han sido elaborados con leche cruda, porque pueden contener *Listeria*.

Respetar las fechas de caducidad de los alimentos que se mantienen refrigerados, especialmente, de los embutidos poco curados, y se debe evitar patés refrigerados y pescado ahumado, pues *Listeria* puede crecer en estos alimentos.

El porqué de estas medidas preventivas

Listeria se puede transmitir al feto por la placenta, o al bebé por el canal del parto, con consecuencias graves, ya que se ha asociado a meningitis, parto prematuro, aborto y muerte.

La incidencia de la listeriosis se ha mantenido estable entre los años 2001 y 2007, con una tasa de 0,6 casos por cada 100.000 habitantes.

Más información

- ACSA. *Listeria monocytogenes*. Acsabrief. Diciembre de 2010.
- ACSA. Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007. Julio de 2010.
- FDA. *BBB-Listeria monocytogenes* [en inglés].
- US Federal Government. FoodSafety.gov. *Listeria*.