

Ante la comunicación recibida desde OPS/OMS sobre la ocurrencia de un **brote de listeriosis en Europa**, asociado al consumo de alimentos congelados (maíz) procedentes de Hungría, el Ministerio de Salud Pública, en conjunto con la Intendencia de Montevideo, han iniciado las acciones de control necesarias para identificar la posible comercialización del producto en el país y asegurar su retiro del mercado.

La listeriosis es una infección causada por la ingestión de alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes*, que tiene la particularidad de lograr crecer incluso en alimentos refrigerados y que logra eliminarse con el calentamiento durante la cocción.

Los síntomas de la enfermedad son variables, desde escalofríos, fatiga, náuseas, vómitos, fiebre, dolor de cabeza, diarrea y dolor de estómago, hasta una forma más severa manifestada por meningitis, septicemia y abortos en mujeres embarazadas.

Si bien cualquier persona puede adquirir esta infección, algunas personas tienen mayor riesgo de hacerlo, derivando en cuadros leves o más graves (inmunodeficiencias, mujeres embarazadas y niños prematuros). Especialmente en estos casos se deben extremar algunos de los cuidados en el consumo de alimentos que se detallan a continuación:

### Recomendaciones de preparación y consumo de alimentos

- Cocine completamente los alimentos crudos de origen animal, como carne vacuna, pescado, pollo o cerdo.
- Lave minuciosamente los vegetales y frutas crudos con agua potable antes de consumirlos. Se recomienda, después del lavado, sumergirlos por 15 minutos en agua potable con el agregado de 1 cucharada de hipoclorito de sodio por cada 5 litros de agua (aguas cloradas de uso doméstico habitual). Luego realice un enjuague enérgico.
- Separe, en el momento de preparar y de almacenar los alimentos, las carnes crudas de los vegetales, de los alimentos cocidos y de los que vienen listos para consumir.
- Lávese las manos y lave los utensilios (cuchillos y tablas) después de manipular alimentos crudos.
- Consuma los alimentos perecederos y los listos para consumir lo más rápido posible después de adquirirlos y siempre antes de la fecha de expiración.
- Realice una correcta cocción de aquellos alimentos congelados habilitados para ser consumidos con previa cocción (ejemplo: vegetales congelados).

Departamento de Comunicación

Ministerio de Salud-Uruguay

Av. 18 de julio 1892. Oficina 103

Tel. 1934 Int. 1121 al 1124 y del 1161 al 1163.

**Se aconseja evitar el consumo de:**

- Carne roja o de ave cruda o poco cocida.
- Verduras frescas sin lavar, como lechuga o ensaladas.
- Jugos de frutas envasados sin pasteurizar.
- Pescado y mariscos crudos o parcialmente cocidos (como ostras, almejas, mejillones, vieiras, camarones, cangrejos) y sus jugos.
- Leche sin pasteurizar (cruda) y los productos preparados con leche cruda, como yogur y queso.
- Frankfurters y carnes frías deben calentarse a altas temperaturas (hasta que la carne emita vapor caliente). Especial cuidado con los fiambres de origen desconocido.
- Ensaladas o vegetales congelados crudos (sin previa cocción).

**Al manipular los alimentos:**

- Evite que los líquidos de los paquetes que contienen los frankfurters, carnes frías o fiambres entren en contacto con otros alimentos, utensilios y superficies donde los mismos se preparan.
- Lávese las manos después de manipular frankfurters, carnes frías y fiambres.

Departamento de Comunicación

Ministerio de Salud-Uruguay

Av. 18 de julio 1892. Oficina 103

Tel. 1934 Int. 1121 al 1124 y del 1161 al 1163.