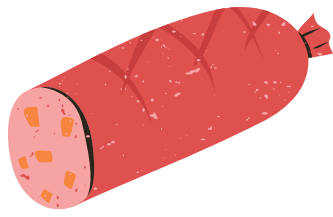


LISTERIA MONOCYTOGENES

FUENTES



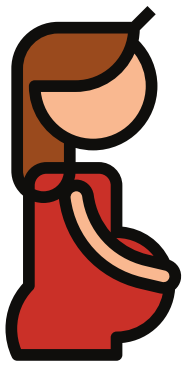
- Leche y productos lácteos no pasteurizados (crudos).
- Germinados.
- Melones.
- Carnes frías listas para consumir y perros calientes.
- Patés refrigerados o pastas untables a base de carne.
- Frutos del mar y/o pescados ahumados refrigerados.

PERÍODO DE INCUBACIÓN

De 1 a 4 semanas



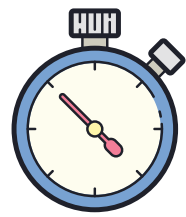
SÍNTOMAS



- Las mujeres embarazadas generalmente presentan fiebre y otros síntomas similares a los de la influenza, como fatiga y dolores musculares. Las infecciones durante el embarazo pueden causar enfermedades graves e incluso la muerte en los recién nacidos, parto prematuro o infección del recién nacido..
- Otras personas (más a menudo adultos mayores): Dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones, además de fiebre y dolores musculares.

DURACIÓN DE LA ENFERMEDAD

De unos días a unas semanas



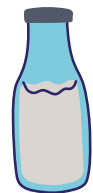
¿QUÉ HACER?

Para la listeriosis invasiva, los antibióticos administrados rápidamente pueden curar la infección. En embarazadas, se administran antibióticos para prevenir la infección en el feto.



PREVENCIÓN

- No beba leche cruda (sin pasteurizar) y no coma quesos blandos elaborados con este tipo de leche, como el queso fresco.
- Antes de consumirlos, caliente los perros calientes, los embutidos y las carnes frías a una temperatura interior de 70°C o hasta que salga vapor.
- Coma melón cortado de inmediato o refrigérelolo.



Las personas con mayor riesgo no deben consumir los siguientes alimentos:

- Patés o pastas de carne refrigerados de una charcutería o una carnicería o de la sección refrigerada de una tienda.
- Frutos del mar y/o pescados ahumados refrigerados a menos que estén enlatados, envasados para conserva o en un plato cocido.
- Quesos blandos, como queso fresco, queso blanco, panela, Brie, Camembert, azul o feta, a menos que se indique en la etiqueta que están elaborados con leche pasteurizada



Fuente:



INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE
NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA



Elaborado por: Cayen Tso Zapata