



BIOVET BALEAR



HOJA INFORMATIVA ALERTA SANITARIA

Registro nº: ER-0819/2009

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha sacado esta nota en referencia a el brote de Listeriosis surgido en Andalucía. Como los productos alimenticios, y más de este tipo con caducidades bastante largas, se pueden mover mucho por la geografía nacional a través de particulares además de por la propia distribución de la empresa, queremos informar sobre esta alerta.

Con fecha 14 de agosto, el laboratorio oficial de Sevilla informó del resultado positivo a Listeria monocytogenes asociado a carne mechada de la marca "La Mechá", elaborada por una empresa ubicada en el municipio de Sevilla (MAGRUDIS SL).

Los datos del producto alertado son:

- Carne mechada. Marca "La Mechá". Se considera afectado todo el producto fabricado desde el mes de mayo ya que la fecha de caducidad es de tres meses
- Empresa fabricante: MAGRUDIS, SL. Nº RGSEAA 10.025920/SE. El Pino Silvestre, 31. Portal 20. 41005, Sevilla.

Las autoridades sanitarias de Andalucía han realizado visita de inspección a la empresa fabricante y han ordenado la suspensión de la elaboración de horneados de la industria y la retirada del mercado de la carne afectada. Asimismo, se ha requerido a la empresa para que facilite la trazabilidad del producto implicado. La empresa presentó el listado de distribución del producto implicado desde el pasado mes de mayo, es decir, el producto que se podía encontrar en ese momento en el mercado ya que la caducidad es de tres meses a partir de su fecha de elaboración.

A través del servicio de guardia de alertas alimentarias de la AESAN, el mismo día 16 de agosto se dio traslado de esta información a todas las comunidades autónomas y se informó a las Comunidades de Madrid, Extremadura y Cataluña de la distribución realizada en su territorio, a fin de proceder a su retirada.

Como medida de precaución se aconseja a las personas que tengan en su domicilio o empresa algún envase de carne mechada de la marca "La Mechá" se abstengan de consumirlo y que, en caso de haberlo consumido y si presentan alguna sintomatología, acudan a un centro sanitario.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y las comunidades autónomas continúan trabajando en la adopción de medidas de prevención para evitar nuevos casos de listeriosis.



BIOVET BALEAR



HOJA INFORMATIVA ALERTA SANITARIA

Registro nº: ER-0819/2009

QUE ES LA LISTERIOSIS

La listeriosis es una infección grave causada por el microbio *Listeria monocytogenes*.

Los síntomas incluyen fiebre y escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos. El tratamiento es con antibióticos.

Cualquiera puede contraer la enfermedad, pero es más probable que afecte a las mujeres embarazadas, fetos, personas de edad avanzada y personas con el sistema inmunitario debilitado, pudiendo llegar a ser muy grave en estos grupos.

CÓMO EVITAR LA LISTERIOSIS

1. Consumir lo antes posibles los alimentos perecederos que ya están listos para comer. Es importante ya que, si el alimento está contaminado, la bacteria puede crecer incluso en los periodos en que están en refrigeración.
2. Limpiar y desinfectar con frecuencia cámaras y frigoríficos. La bacteria se adhiere muy fácilmente a las superficies, incluso al acero inoxidable, por lo que hay que asegurar su correcta desinfección.
3. Lavarse bien las manos con agua y jabón después de tocar alimentos frescos. Y en general antes de tocar cualquier alimento listo para el consumo. La bacteria *Listeria* se encuentra fácilmente en todos los ambientes.
4. Lavar y desinfectar correctamente las frutas y verduras que se consumen en crudo y las tablas de corte, vajilla y utensilios que se utilicen.
5. Cocinar superando siempre los 70°C en el interior de los alimentos, sobre todo carnes, mariscos y pescado. En caso de alimentos listos para consumo (envasados al vacío, et.), que se deben calentar, asegurar que se hace un tratamiento térmico correcto.



BIOVET BALEAR



HOJA INFORMATIVA ALERTA SANITARIA

Registro nº: ER-0819/2009

6. Son de mayor riesgo los ahumados, derivados cárnicos (salchichas, patés, fiambres,,...) ya que no se recalientan y superan los 70°C antes de ser consumidos. También tienen riesgo elevado la leche cruda y alimentos elaborados con leche cruda.
7. No mantener alimentos envasados al vacío de consumo directo a temperatura ambiente durante mucho tiempo. Igual pasa con la fruta cortada y filmada si se mantiene a temperatura ambiente. La listeria prolifera rápidamente a temperatura ambiente y aunque después se lleve a refrigeración la carga microbiana es ya muy elevada.

