

## **Información general sobre el brote de listeriosis en España asociado al consumo de carne mechada: preguntas más frecuentes**

**23.08.2019**

---

### **1. ¿Qué es la listeriosis y cómo se diagnostica?**

La listeriosis es una enfermedad causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Aunque es una enfermedad poco frecuente y suele ser asintomática o cursar con una sintomatología gastrointestinal leve y fiebre alta, en algunos grupos de riesgo específicos, sobre todo en inmunodeprimidos, personas de edad avanzada, niños y embarazadas, puede presentar cuadros graves que incluyen meningitis, septicemia y abortos o partos pre término.

Los síntomas aparecen habitualmente entre 2 y 3 semanas tras la infección, aunque se han producido casos desde alrededor de 24h hasta 70 días tras la infección.

El diagnóstico se realiza, preferentemente, con un análisis de sangre.

### **2. ¿Qué está sucediendo con la listeria en Andalucía?**

El viernes 16 de agosto, las autoridades de salud pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía notificaron un brote de listeriosis asociado al consumo de carne mechada industrial de marca "La Mechá", elaborada por una empresa ubicada en el municipio de Sevilla.

Las autoridades de control oficial de Andalucía realizaron una visita de inspección, y acordaron la suspensión de la elaboración de horneados de la industria, ordenaron la retirada del mercado de todo el producto elaborado e instaron a la empresa a que investigara las causas e indicara las medidas de control que iba a adoptar. También se le requirió la trazabilidad del producto afectado. La mayor parte se había distribuido en Andalucía, aunque también se vendió en pequeñas cantidades a otras CCAA.

Los casos de listeriosis asociados al consumo de este producto se han notificado fundamentalmente en Andalucía, aunque también en personas de otras CCAA que, o bien compraron el producto afectado en su comunidad, o bien lo consumieron durante una estancia en Andalucía.

### **3. ¿Existe riesgo de que aparezcan más casos?**

Teniendo en cuenta que el periodo de incubación de la listeriosis puede ser muy amplio (hasta 70 días), es esperable que continúen apareciendo casos asociados a este brote durante las próximas semanas, aunque la mayor parte deberían identificarse en las 2-3 semanas tras la retirada del producto del mercado (el 16 de agosto).

### **4. ¿Hay todavía productos con listeria en el mercado?**

El día 16 de agosto, las autoridades de control oficial de Andalucía dieron orden de retirada de los productos afectados. Tras recibir la información a través de la Red de Alerta (SCIRI) coordinada por AESAN, lo hicieron el resto de las comunidades autónomas en las que se había distribuido el producto.

Hay que tener en cuenta que se trata de productos envasados dirigidos al consumidor final, ampliamente distribuidos a través de minoristas y establecimientos de restauración y que una parte importante ya había sido comercializado antes de emitirse la alerta alimentaria.

Por todo ello, se está informando para que los consumidores que aún pudieran tener producto en su casa no lo consuman y lo devuelvan al lugar de la compra o lo desechen.

De igual modo, si se encontrasen con este producto a la venta en algún establecimiento, se debe avisar inmediatamente a las autoridades.

### **5. ¿Cómo puedo saber si tengo en casa alguno de los productos afectados?**

Toda la información referente al producto y los lotes afectados se encuentra disponible y actualizada en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ([http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/otras\\_alertas\\_alimentarias.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/otras_alertas_alimentarias.htm)).

### **6. ¿Qué debo hacer si tengo el producto en casa?**

No consumirlo en ningún caso. Si se dispone del producto, se debe devolver al punto de compra. De no ser posible, desecharlo.

## **7. ¿Qué debo hacer si he comido el producto?**

La listeriosis se presenta habitualmente sin síntomas o con una sintomatología leve, salvo en grupos de riesgo específicos (fundamentalmente inmunodeprimidos, personas de edad avanzada, niños y embarazadas). En todo caso, si ha consumido el producto implicado, debe prestar atención a la aparición de síntomas y, si se presentan, debe acudir al médico inmediatamente.

## **8. Estoy embarazada y he comido carne mechada de la marca “La Mechá”, ¿qué debo hacer?**

Lo mejor es acudir a su médico aun en ausencia de síntomas para que pueda valorar la situación y, de ser necesario, recomendar medidas de prevención adicionales.

## **9. He oído que no se debe consumir ningún derivado del cerdo, ¿es cierto?**

No.

Como se ha dicho previamente, toda la información referente al producto y los lotes afectados se encuentra disponible y actualizada en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

([http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/otras\\_alertas\\_alimentarias.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/otras_alertas_alimentarias.htm)).

## **10. ¿Cómo se transmite la listeriosis?**

Fundamentalmente, al comer alimentos contaminados con *Listeria*.

Otra vía de contagio es de madre a hijo, a través de la placenta o durante el parto.

No se transmite de persona a persona.

## **11. ¿Qué alimentos pueden ser responsables de producir la enfermedad?**

Cualquier alimento listo para el consumo, es decir, que no requieren un cocinado previo para su consumo inmediato, que esté contaminado con *Listeria* puede estar implicado en la transmisión de la enfermedad. *Listeria* es capaz de sobrevivir en medios ácidos, con altas concentraciones de sal y puede crecer a bajas temperaturas, incluso por debajo de la temperatura de refrigeración.

Los alimentos más frecuentemente asociados con la listeriosis son productos cárnicos envasados, productos de la pesca ahumados, ensaladas y frutas preparadas y envasadas, patés refrigerados, leche cruda y quesos frescos o de pasta blanda elaborados con leche cruda,

## **12. ¿Cuáles son las medidas básicas para evitar el contagio?**

Cocinar a temperaturas superiores a 70°C mata las bacterias. También es importante mantener baja la temperatura de los frigoríficos para limitar su crecimiento, por debajo de los 4°C.

Para evitar riesgos de contaminación cruzada desde productos contaminados a otros alimentos, es importante garantizar una correcta higiene en superficies y utensilios que puedan entrar en contacto con ellos.

Las mujeres embarazadas, personas de edad avanzada, niños y las personas inmunodeprimidas deben consumir sólo carnes perfectamente cocinadas y productos lácteos pasteurizados y calentar las sobras de comida a una temperatura por encima de los 70°C. Además, deben evitar alimentos preparados listos para el consumo frecuentemente asociados con la listeriosis.

## **13. ¿Qué personas tienen mayor riesgo de sufrir la enfermedad?**

El riesgo de que aparezca enfermedad grave es mayor en niños, ancianos, embarazadas e inmunodeprimidos. Por ello, si pertenece a uno de estos grupos y sospecha que ha consumido un producto contaminado, es recomendable acudir al médico para que se pueda valorar el riesgo de manera adecuada.

## **14. ¿Existe tratamiento para la listeriosis?**

Sí, la listeriosis responde bien al tratamiento con antibióticos.

## **15. ¿Es la listeriosis una enfermedad frecuente en nuestro medio?**

No.

Sin embargo, tampoco es una enfermedad rara. Todos los años se diagnostican casos de listeriosis en España y en la Unión Europea, la mayor parte como casos esporádicos sin que en muchos casos se llegue a determinar la fuente de infección.

En España, en 2018, se notificaron a la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica 377 casos de 15 CCAA.

## **16. ¿Qué medidas existen en España para prevenir los brotes de listeriosis?**

España cuenta con un sistema de seguridad alimentaria de calidad. En 2018, se realizaron un total de 576.736 inspecciones y auditorías oficiales a establecimientos alimentarios por parte de las autoridades competentes de las CCAA, coordinadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La seguridad alimentaria es un aspecto básico en la protección de la salud de las personas. Es una tarea en la que el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social trabaja intensamente y de forma coordinada con el resto de administraciones, especialmente con las CCAA.

Además de las 576.736 inspecciones y auditorías oficiales, en 2018 se realizaron 113.501 análisis sobre productos alimenticios. En España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición es la responsable de garantizar la seguridad de los alimentos.