

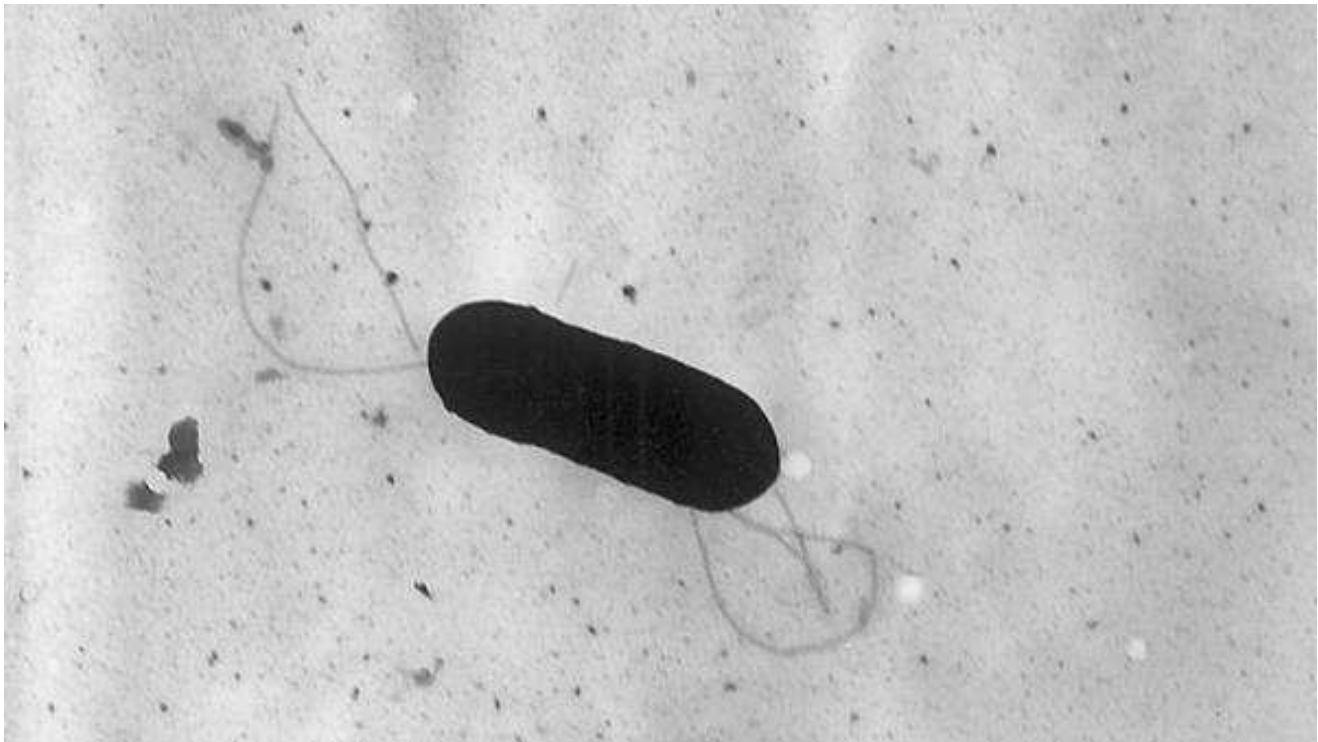
Respuesta a los bulos sobre listeriosis: ¿pueden contagiármela? ¿cuándo es mortal? ¿afecta a los animales?

CRISTINA GARCÍA @cristina_142 22.08.2019 - 21:26H

[Facua alerta de un bulo que pide no comer carne de cerdo por la listeriosis.](#)

[No solo es la carne mechada: estos son los otros productos de 'La Mechá' desaconsejados por Sanidad.](#)

[Cronología de la crisis de la listeriosis.](#)



La bacteria listeria monocytogenes. ARCHIVO

El número de afectados por el [brote de listeriosis](#) en España siguen en alza y ya son [168 los casos confirmados](#). Los nuevos ingresos hospitalarios siguen aumentando y los centros sanitarios andaluces como el Hospital del Rocío de Sevilla, el más afectado por el brote, se ven saturados teniendo que atender este miércoles a cien pacientes más de lo habitual en el departamento de Urgencias.

La [Junta de Andalucía](#) ha llamado a la calma de los ciudadanos ante la alerta sanitaria nacional y ha reiterado que esta enfermedad sólo afecta a aquellas personas que hayan ingerido la carne contaminada de la marca "La Mechá", además, ha pedido que quienes no hayan consumido este producto se abstengan de acudir a los servicios de urgencias.

Estas son las respuestas que los expertos ofrecen a 20minutos para aclarar las dudas de los consumidores.

¿Pueden contagiarme la listeriosis?

"Esta bacteria no se transmite de persona a persona como puede hacerlo, por ejemplo, un gripe", explica a *20minutos* Rafael Cantor microbiólogo de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (Seimc).

Según Cantor, esta enfermedad se contrae mediante la ingesta de alimentos contaminados por la bacteria de la listeria monocytogenes, por lo que tendría por que la gente "puede estar tranquila".

Además, para que la presencia de la bacteria conlleve un riesgo para la salud "depende del porcentaje de microorganismos presentes" en el alimento contaminado. "Hay unos límites de listeria que son admisibles para el organismo" añade el microbiólogo.

¿Y si los cubiertos tuvieron contacto con la bacteria?

"La listeria es una bacteria ubicua presente en la misma naturaleza, en el intestino, o incluso, en el pienso de los animales", declara Cantor.

Sin embargo, "aunque la bacteria puede transmitirse de un utensilio de cocina a otro, sólo en un porcentaje elevado, como es el caso de la carne contaminada, puede suponer un peligro real para la salud".

El microbiólogo aclara que la existencia de la contaminación cruzada "no debería suponer un riesgo" si se mantienen los controles existentes en la normativa europea y se mantienen limpios los espacios donde se van a tratar los alimentos.

Asimismo, Cantor detalla que el brote de listeriosis puede derivar bien del proceso de fabricación o del almacenaje. La bacteria es resistente al frío, por lo que si no se toman las "prevenciones necesarias" a la hora de delimitar la fecha de caducidad máxima para cada producto, se puede favorecer a la aparición de esta.

¿Solo está contaminada la carne mechada?

El [Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social](#) ha aconsejado no consumir productos de la marca "La Mechá", [otros productos desaconsejados](#) por las autoridades son: el chicharrón andaluz, lomo de Jerez, lomo de pimentón y lomo casero de pimentón.

Estos artículos han sido distribuidos en [Andalucía y Madrid](#), excepto, el lomo de pimentón cuyos lotes no han salido de la comunidad andaluza.

A fin de evitar nuevos afectados, la Consejería de Salud de Andalucía ha retirado del mercado todos los productos cárnicos de la empresa involucrada, Magribus. La propia entidad debe ser la encargada de retirar su mercancía de los puntos de distribución.

¿Ayuda cocinar a altas temperaturas?

Los expertos argumentan que la listeria no es una bacteria "fácil de detectar", ya que los alimentos contaminados lucen un buen aspecto y no presentan mal olor.

Rafael Cantor aconseja "cocinar a altas temperaturas los alimentos para eliminar la listeria". Además, es aconsejable mantener limpios los utensilios antes de cocinar cualquier otro alimento.

Según aclara a este medio Gonzalo Guerra Flecha, médico especialista en el aparato digestivo del Centro Médico-Quirúrgico de Enfermedades Digestivas, esta bacteria "está presente principalmente en los productos cárnicos", por lo que hay que "tener especial cuidado" en la cocción de estos alimentos. Asimismo, Guerra recomienda "lavar frutas y verduras".

¿En qué casos provoca la muerte?

¿En que casos provoca la muerte?

Cantor insiste en que esta enfermedad "afecta principalmente a personas inmudepresivas, ancianos, mujeres embarazadas o recién nacidos" y que para el resto de personas pueden provocar síntomas "menos graves" como fiebres y diarreas. "Es muy difícil que alguien muera si se detecta (la listeria) a tiempo", explica Guerra.

Asimismo, Guerra añade que el riesgo aumenta cuando la bacteria llega al torrente sanguíneo produciendo una toxicología que puede derivar en enfermedades más graves como la meningitis. Además, "aunque la probabilidad es baja puede llegar hasta el feto, en el caso de las mujeres embarazadas, sobre todo al final del embarazo" añade. No obstante, el especialista digestivo insiste en que "el porcentaje es muy bajo".

¿Cómo afecta a los animales?

Gonzalo Guerra explica que la listeriosis es una infección que puede afectar también a los animales, pero que su sistema inmunológico es fuerte para no sufrir trastornos grandes. No obstante, estos animales puede actuar como un agente transmisor y puede "ayudar a la propagación de la bacteria mediante de las heces".

El médico aclara que este fenómeno "no supone un gran riesgo" y que sirve con tener higiene en las zonas comunes del hogar.

El brote de la listeriosis sigue presentando nuevos afectados. Sanidad espera nuevos casos ya que los síntomas pueden hacerse visibles entre uno y 70 días después del consumo de la carne.