



alimentos listos para consumo que no van a sufrir tratamiento posterior



Buenas prácticas de higiene



Lavar verduras que se consumen crudas (lejía uso alimentario)

Alimentos



agua



paté

implicados

Medidas de control



Listeriosis

Gram +

Listeria monocytogenes

no forma esporas

anaerobio facultativo

crecimiento

0 - 45 °C
pH 4,5 - 9
a_w > 0,92

crecen incluso con un 10% de sal

Reservorio



agua
agua
agua

UBICUO
UBICUO
UBICUO



suelo
suelo
suelo



heces
heces
heces

muy resistentes en condiciones ambientales adversas

Síntomas



dolor de cabeza



fiebre



dolor muscular



incubación
días a semanas

Secuelas



abortos y septicemia en neonatos



meningoencefalitis

las mujeres embarazadas no debe comer quesos de pasta blanda y han de evitar alimentos "listos para el consumo" que no hayan sido esterilizados
ALTA MORTALIDAD EN GRUPOS DE RIESGO



duración
días a semanas

