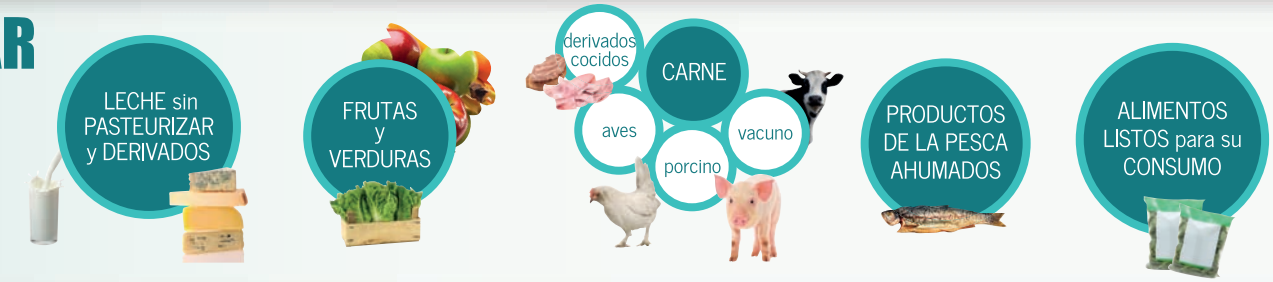
LISTERIA

BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR LISTERIOSIS EN EL SER HUMANO A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA, E INADECUADA MANIPULACIÓN EN PROCESO Y HOGAR.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria muy resistente en alimentos ácidos, con alto contenido en sales, y a bajas temperaturas, de forma que puede sobrevivir meses en **alimentos refrigerados**, por lo que se asocia al consumo de **alimentos crudos**.



LISTERIOSIS

Enfermedad producida por *Listeria*

SÍNTOMAS

DIARREA

DOLOR ABDOMINAL

FIEBRE

COMPLICACIONES SEVERAS en personas más sensibles (embarazadas, recién nacidos, bebés, niños pequeños, personas con inmunodeficiencia y edad avanzada).

+info Listeria ▶ www.elika.net

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE	COCINAR	EVITAR	DESINFECTAR	LAVAR	EVITAR	MANTENER
las manos antes de cocinar.	bien las carnes, pescados y aves y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	consumir leche cruda, que no haya sufrido tratamiento térmico, y los productos derivados.	utensilios, tablas, superficies...	bien las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.

NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente.