

CHILE / SALUD

Autoridad de Salud llama a no consumir pernil, arrollados de huaso y cerdo Llanquihue por casos de listeria

El Ciudadano · 17 de febrero de 2017





Arrollado de huaso, perrito y arrollado de cerdo granel. Los tres productos porcinos de la marca Llanquihue evidenciaron presencia de la bacteria listeria, según informó el Ministerio de Salud durante este viernes, cartera que decretó alerta sanitaria. Para profundizar este tema, el subsecretario subrogante de Salud Pública, Cristián Herrera, se refirió al caso y a los peligros para las personas.

En conversación con CNN Chile, Herrera precisó que la detección de la bacteria se produjo en una fiscalización de la Seremi de Salud de la Región Metropolitana. A partir del hallazgo, se informó a la entidad homóloga de Los Lagos, región donde se encuentra la fábrica de productos Llanquihue.

«Este hallazgo nos llevó a determinar la detención de la producción, además la detención de la distribución de estos productos y, además, a definir el retiro de estos tres productos a nivel nacional en todos los puntos de distribución», informó el subsecretario subrogante.

Herrera señaló que probablemente la empresa haya tenido algún problema en su línea de producción y no «en el cerdo mismo». Al respecto complementó señalando que han tenido «casos anteriores que en el proceso de empaquetar, cuando se sella el producto, en ese caso estaba la presencia de la bacteria, no es que esté en el animal, sino que muy probablemente en la fábrica».

«La listeria se encuentra en muchas partes, en el ámbito rural, también en la superficie de los lugares. Lo importante es que la línea de producción tiene que estar limpia completamente de la presencia de esta bacteria y solo de esa manera, volveríamos a autorizar la comercialización de estos productos», agregó.

Ojo con la bacteria

La autoridad entregó además una serie de indicaciones respecto de los cuidados que hay que tener con estos productos. Además, detalló los síntomas que pueden presentar las personas que hayan consumido alguno de los productos contaminados.

«La listeria es una bacteria que genera una enfermedad que puede pasar la mayoría de las veces desapercibida o generar un cuadro (gastrointestinal, fiebre, gripal) que es relativamente suave. Pero en poblaciones que son más sensibles, como adultos mayores, niños, personas que tienen problemas con su sistema inmune, puede producir casos de encefalitis, meningitis, lo cual requiere hospitalización, tratamientos más intensivos e incluso puede llevar a la muerte».

De igual forma, Herrera acotó que las personas con un sistema inmune normal igual podrían desarrollar un cuadro más grave. En las embarazadas, podría generar abortos espontáneos y que los niños nazcan «con problemas bastantes severos o que fallezcan».

«El llamado principal a la población es a identificar si tienen estos tres productos de la marca Llanquihue a no consumirlos, eliminarlos y si tienen la boleta, pueden devolverlo en los lugares donde los compraron», afirmó Cristián Herrera.

Fuente: [El Ciudadano](#)