

MUNDO

164 vidas ha cobrado la listeria en Sudáfrica

El Ciudadano · 4 de septiembre de 2018

El Departamento de Asuntos Ambientales reportó que cinco mil 812 toneladas de mercancías afectadas con esa bacteria fueron destruidas desde que se detectó el brote



164 muertos fue el saldo que dejó el brote de listeria que afectó a Sudáfrica en los últimos seis meses, así lo señalaran autoridades locales al destacar que se encuentra controlada la enfermedad.

Entre los anuncios informaron que se levanta la alerta contra los embutidos, el Departamento de Salud de la entidad declaró el 4 de marzo pasado la guerra contra esos productos debido al brote provocado por la bacteria listeria monocytogenes que se encontró en diversos tipos de carnes procesadas.

Embutidos

La listeria es considerada una de las infecciones alimentarias más violentas debido a que alcanza **una mortalidad del 20 al 30 por ciento**, se encuentra en la tierra y el agua y en una variedad de alimentos crudos, así como en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada.

Es distinta a muchos otros gérmenes porque puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. **Los síntomas incluyen fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos.**

El Departamento de Asuntos Ambientales reportó que **cinco mil 812 toneladas de mercancías afectadas con esa bacteria fueron destruidas** desde que se detectó el brote.

Un comunicado divulgado en la nación africana informó que un equipo de expertos de la Organización Mundial de la Salud, de Sudáfrica y de otras naciones comprobó que desde junio el brote desapareció.

El ministro de Salud, Aaron Motsoaledi, alertó a la población **«que el brote esté controlado no significa que las personas no puedan sufrir la enfermedad»**, la infección existe en Sudáfrica hace 40 años y se han reportado en los últimos 5 años de **60 a 80 casos anuales.**



Según Motsoaledi, para certificar la desaparición del brote casi **600 expertos realizaron a escala nacional las inspecciones** necesarias en las fábricas procesadoras, en los sistemas de seguridad alimentaria y realizaron pruebas en las industrias de ese sector.

El Departamento de Salud responsable del estudio identificó 157 instalaciones que producen carne lista para el consumo.

Fuente: Prensa Latina

DS.

Continúe leyendo

<https://www.elciudadano.cl/salud/despues-de-leer-esto-nunca-mas-pondras-hielo-en-una-bebida/11/02/>

<https://www.elciudadano.cl/tendencias/bacterias-conoce-los-objetos-mas-sucios/06/19/>

Fuente: El Ciudadano