

SALUD

Confirman cuarta muerte en la semana por listeriosis

El Ciudadano · 15 de mayo de 2009

En lo que va del año han muerto 7 personas en Chile por la listeriosis. Cuatro de estas ocurrieron esta semana. Hasta el momento se detectó la presencia de la bacteria en los embutidos Doñihue, filial de Agrosuper y en otros productos de Winter, La Montina, La Valdivia.

Este viernes fue confirmada la cuarta muerte ocurrida durante esta semana por listeriosis. Hasta el momento son siete las personas fallecidas durante 2009

debido a la bacteria.

La víctima es un adulto mayor que falleció en el Hospital Clínico de la Universidad Católica, en Santiago. La causa de muerte fue confirmada por la jefa de la división de Políticas Públicas del Ministerio de Salud, Elia Molina.

“Ayer (jueves) tuvimos una notificación de otro fallecido en el Hospital de la Católica. Es un paciente adulto mayor con patología cardiaca severa, que fallece con un diagnóstico de listeriosis”- señaló Molina a radio Cooperativa.

“No corresponden al clon epidémico del brote. Son aquellos clones inespecíficos que son los casos esporádicos que se producen habitualmente en Chile”- agregó Molina.

La listeriosis es una infección provocada por la bacteria Listeria monocytogenes que tiene una mortalidad de entre un 20 y 30%, peligro que se eleva cuando se trata de personas inmunodeprimidas, embarazadas, recién nacidos y ancianos.

La Listeria monocytogenes es una bacteria que se halla en la tierra, el agua y las plantas, desde donde contamina productos animales. El brote detectado durante marzo en Chile se originó en cecinas laminadas de pechuga de pollo y jamón de cerdo de la fábrica de

embutidos Doñihue, filial de Agrosuper, los que eran comercializados sólo en Santiago. Las muestras tomadas por la Seremi de Salud Metropolitana, detectó la presencia de listeria en 11 de 33 muestras tomadas a los productos de Doñihue.

Los productos de la empresa fueron retirados de circulación y Agrosuper paralizó la línea de laminados, retirando además del mercado dichos productos. Además, la Subsecretaría de Salud Pública tomó muestras de las firmas Winter, La Montina, La Valdivia, Trujillo y Toledo, identificando a la listeria en las tres primeras. La autoridad instruyó sumarios sanitarios y se retiraron algunos productos.

Claro que también la bacteria puede estar en alimentos poco tratados y mantenidos en refrigeración, los que se consumen sin preparación alguna, como la leche cruda, quesos, carne cruda o mal cocinada, verduras crudas, embutidos y patés.

SÍNTOMAS Y TRATAMIENTO

Los síntomas clínicos de la listeriosis son variados. Puede provocar febral leve durante el embarazo, lo que puede provocar abortos. También provoca infecciones perinatales, meningitis y sepsis en adultos. Además, las bacterias secretan sustancias tóxicas que producen síntomas similares a los de una gripe, como fiebre, escalofríos y malestar general.

La listeriosis es tratada con antibióticos durante un período de 3 semanas.

Durante el año pasado se reportaron 4 muertes por la bacteria, siendo 2 recién nacidos y 2 adultos mayores.

En el brote del 2008, casi el 60% de los 91 casos determinados ocurrieron en Las Condes y Vitacura. Las investigaciones detectaron que la contaminación fue por el consumo del queso de cóctel Brie Lescure.

El Ciudadano

Fuente: El Ciudadano