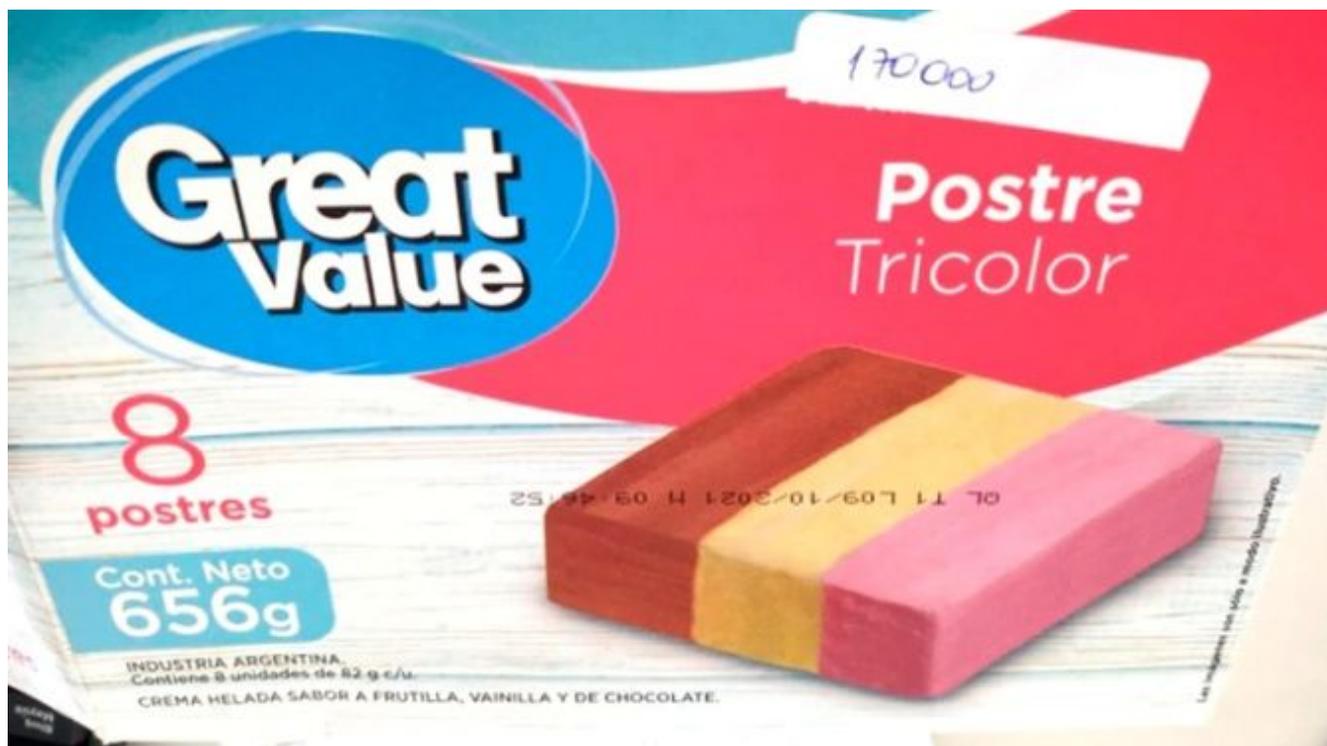


La ANMAT retira un postre helado de una reconocida cadena de supermercados

20 febrero, 2020



A raíz de que se detectó la presencia de una peligrosa bacteria en un postre helado de una reconocida cadena de supermercados, el alimento está siendo retirado de las góndolas de manera preventiva tras la advertencia de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Se trata de la “Crema helada sabor frutilla, vainilla y chocolate – Postre Tricolor / Lote QL t1 L” de 8 unidades de la marca “Great Value”, perteneciente a la cadena “WAL-MART”.

Según se informó oficialmente, tras los estudios pertinentes en una muestra analizada por el Laboratorio del Departamento de Bromatología y Protección de la Salud de Bahía Blanca, se encontró la bacteria denominada “Listeria Monocytogenes” y se

ordenó el retiro del alimento de las góndolas de manera preventiva.

Martín Piña, director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de Fundación UADE, explicó que la *Listeria Monocytogenes* es una bacteria presente generalmente en el agua, los fiambres y los lácteos, así como también en vegetales y pescados. “Es un microorganismo que tiene la particularidad de crecer en temperatura de refrigeración, con lo cual se puede tener un queso en la heladera, sin haber sido pasteurizada la leche, y puede desarrollar la bacteria”.

Respecto a los síntomas de la enfermedad, el especialista mencionó escalofríos, fatiga, náuseas, vómitos, fiebre, diarrea, entre otros. “Es un periodo de incubación que va de 12 horas a dos días y ataca mucho a las embarazadas y a los grupos de riesgo como adultos y niños”.

Según Piña, en este caso particular “seguramente no se pasteurizó la leche o se hizo mal dicho proceso. Si se pasteuriza bien la leche no debería haber *Listeria Monocytogenes* en el helado”. Además aclaró que “por lo general, en las fábricas de alimentos suele estar presente en los ductos de ventilación. Allí se suele acumular la bacteria y es difícil de eliminar”.

Asimismo, el experto de la UADE recordó que la cocción de los alimentos destruye la bacteria.

¿Qué es la listeriosis?

Es una enfermedad ocasionada por el consumo de alimentos contaminados con una bacteria que se encuentra tanto en el agua como en el suelo, denominada *Listeria monocytogenes*. Este microorganismo crece aún a temperaturas de refrigeración, pero es eliminado por calentamiento durante la cocción.

¿Qué alimentos la transmiten?

Existen animales que, aun sin presentar síntomas, son “portadores” de la bacteria en sus intestinos, pudiendo resultar contaminados los productos cárnicos y lácteos que de ellos se obtengan. Los alimentos que más frecuentemente se han visto involucrados en los brotes de enfermedad son:

- Fiambres y embutidos a base de carnes y aves.
- Lácteos elaborados con leche sin pasteurizar.
- Vegetales crudos.
- Pescados crudos y ahumados.

¿Cómo se previene la enfermedad?

Se recomienda:

Higiene

Lavarse las manos con agua y jabón durante 20 segundos, como mínimo.

Lavar cuidadosamente utensilios de cocina y superficies en contacto con alimentos crudos (por ejemplo: mesadas, tablas de picar, cuchillas, etc.).

Lavar los vegetales crudos antes de consumirlos.

Conservación

Mantener la higiene de la heladera.

Separación de alimentos

Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumir, mantenerlos separados durante la compra, preparación y conservación en heladera o freezer.

Cocción

–Cocinar completamente los alimentos aunque estos no vayan a consumirse en el momento, en especial los embutidos como las salchichas, chorizos, morcillas, etc.

–Refrigerar los alimentos preparados que no se consuman inmediatamente.

–En caso de recalentar alimentos ya cocidos, hacerlo a temperaturas de cocción.

Evitar el consumo de:

–Productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar.

–Salchichas sin cocción previa.

¿Cuáles son los síntomas?

La sintomatología de la enfermedad es variable, desde escalofríos, fatiga, náuseas, vómitos, fiebre, dolor de cabeza, diarrea y dolor de estómago, hasta una forma más severa manifestada por meningitis, septicemia y abortos en mujeres embarazadas. El período de incubación varía entre 12 horas

y 2 meses.

¿Quiénes presentan mayor riesgo de padecer la enfermedad?

No todas las personas que ingieren alimentos contaminados con esta bacteria contraen la enfermedad. Ello depende de la susceptibilidad y del estado de salud de cada individuo. Resultan con mayor riesgo de padecerla las mujeres embarazadas, los recién nacidos, los ancianos y los individuos inmunológicamente deprimidos (por ejemplo: enfermos con SIDA, cáncer, pacientes tratados con drogas inmunosupresoras, etc.). Además, la mujer embarazada puede transmitir la enfermedad a su bebé a través de la placenta, con la posibilidad de ocasionar un parto prematuro, aborto o alguna alteración en el recién nacido.

Asimismo, las autoridades recomiendan:

A los consumidores que hayan comprado o tengan en su poder el producto con el lote mencionado, que se abstengan de consumirlo.

A quienes expendan el producto, que cesen la comercialización de ese lote.

Fuente: Infobae