

Listeriosis

[¿Qué es la listeriosis?](#)

La listeriosis es una infección causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*.

La listeria se encuentra en animales, así como en el agua o los suelos. Asimismo, puede encontrarse en una variedad de alimentos crudos, en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada.

Las verduras, las carnes y otros alimentos pueden resultar infectados si entran en contacto con superficies contaminadas por listeria.

La leche cruda o los productos hechos de ella pueden portar estas bacterias. También alimentos procesados o poco cocinados

[¿Cómo se contagia?](#)

La listeriosis se contagia por la ingesta de alimentos contaminados por la bacteria 'listeria monocytogenes'. Esta infección no se trasmite de una persona a otra.

Si la infección ocurre durante el embarazo, la bacteria puede propagarse al bebé por medio de la placenta.

Afecta principalmente a mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con el sistema inmunitario debilitado. Es poco común que personas en otros grupos enfermen con una infección por listeria.

[¿Qué problemas de salud puede generar?](#)

En las mujeres embarazadas la listeriosis generalmente se presenta con una sintomatología leve pero causa una enfermedad grave en el feto o el bebé recién nacido.

Los adultos de 65 años y mayores, así como las personas con el sistema inmunitario debilitado pueden contraer infecciones graves del torrente sanguíneo (lo que causa septicemia) o el cerebro (lo que causa meningitis o encefalitis).

Las infecciones por listeria a veces pueden afectar otras partes del cuerpo, entre ellas los huesos, las articulaciones y partes del pecho y el abdomen.

[Síntomas](#)

Las personas con listeriosis invasiva generalmente manifiestan síntomas **entre una y cuatro semanas** después de la ingesta de alimentos contaminados con la bacteria. En algunos casos los síntomas aparecen el mismo día y cabe la posibilidad de que aparezcan hasta 70 días después de ingerir el alimento contaminado.

La listeriosis puede causar una variedad de síntomas, según la persona o la parte del cuerpo afectada. Generalmente provoca fiebre y diarrea, pero este tipo de infección por listeria es raramente diagnosticado.

Los síntomas en personas con una infección grave por listeriosis son:

- Dolor de cabeza.
- Fiebre, fatiga, diarrea y dolores musculares.
- Rigidez en el cuello.
- Confusión.
- Pérdida del equilibrio y convulsiones.

Las **mujeres embarazadas**, por lo general, sólo presentan fiebre y otros síntomas similares a los de la gripe, como fatiga, diarrea y dolores musculares. Sin embargo, la infección durante el embarazo puede causar aborto espontáneo, muerte fetal, parto prematuro o infecciones potencialmente mortales en el recién nacido.

Ante alguno/s de estos síntomas y la sospecha de haber ingerido un producto contaminado por esta bacteria no dude en acudir a su centro sanitario.

[¿Cómo se diagnostica la listeriosis?](#)

La listeriosis generalmente se diagnostica mediante un cultivo bacteriano (una prueba de laboratorio) que se hace a partir de una muestra de tejido o líquido del cuerpo, como la sangre, el líquido cefalorraquídeo o la placenta.

Tratamiento

La listeriosis se trata con antibióticos. Es esencial tomar medidas lo antes posible para evitar una infección grave.

¿Qué hacer tras la ingesta de un alimento que pueda estar contaminado por listeria?

Debe acudir a un centro sanitario y comunicar al personal que le atienda sobre la posibilidad de que haya ingerido alimentos contaminados, además de los síntomas que presenta como pueden ser fiebre, diarrea, fatiga y/o dolores musculares, dentro de los dos meses de haber consumido dichos alimentos.

Esto es especialmente importante si se trata de una mujer embarazada, un recién nacido/nacida, personas mayores o que tienen el sistema inmunitario debilitado.

Medidas de prevención

Para evitar contraer la infección, se recomiendan unas pautas sencillas:

- Lavar bien frutas y verduras.
- Refrigerar adecuadamente los alimentos, a una temperatura de 4°C y el congelador a -18°C.
- No mezclar en la nevera las hortalizas y las comidas ya elaboradas.
- Desechar los alimentos que, precisando refrigeración, queden a temperatura ambiente durante más de dos horas.
- Recalentar los platos precocinados y preparados, como los fiambres o las salchichas, a una temperatura lo bastante alta como para que saquen vapor.
- Nunca consumir lácteos y preparados que no hayan sido previamente pasteurizados.
- Lavarse las manos y los utensilios para cocinar alimentos crudos.

Source URL: <https://sanidad.castillalamancha.es/ciudadanos/cuida-tu-salud/Listeriosis>