Seremi de Salud llama a no consumir quesos La Rotunda por presencia de bacteria que causa enfermedad listeriosis

La Seremi de Salud de la región de Valparaíso realizó un llamado a no consumir ningún tipo de quesos de la marca “La Rotunda” tras detectar presencia de bacteria que causa Listeriosis, enfermedad que puede generar graves problemas a la salud principalmente de personas con su sistema inmunológico debilitado.

Por esta razón, fiscalizadores de la Seremi de Salud han estado verificando en terreno el retiro del mercado de todos los quesos elaborados poor la empresa en Casablanca, donde fue detectada presencia de la bacteria, debido a lo cual se cursó sumario y prohibición de funcionamiento de la planta de esta empresa hasta nuevo aviso.

Anuncio Patrocinado

PERMISO CIRCULACIÓN
Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl

📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)

📅 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:
🕘09:00 - 13:30 horas.
📅 Sábado 30 de Agosto: 🕘09:00 - 13:30 horas.

También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl

Nogales
MUNICIPALIDAD

La Autoridad Sanitaria regional, Lorena Cofré, sostuvo que “debido al hallazgo de la presencia de la bacteria Listeria Monocytogenes en los quesos de La Rotunda estamos, junto al equipo de la Seremi de Salud, fiscalizando en todos aquellos lugares y tiendas donde pudiese eventualmente existir venta o comercialización de estos quesos. Es de nuestro interés la salud pública y hacer todas las investigaciones necesarias para poder prevenir situaciones de riesgo a las personas. La Listeriosis es una enfermedad alimentaria transmitida por la bacteria Listeria monocytogenes que provoca náuseas, vómitos, diarrea y puede eventualmente agravarse. Así es que por favor llamamos a las personas que no consuman quesos de la marca La Rotunda para evitar contaminarse por esta bacteria”

La bacteria de la Listeria monocytogenes que puede contaminar los alimentos, es resistente a la refrigeración e incluso a la congelación, y es causa de listeriosis en humanos. Aunque la mayor parte de las personas no desarrolla enfermedad por esta bacteria, hay un porcentaje menor de la población que podría verse afectada y desarrollar la enfermedad la cual puede ser leve como cuadro gastrointestinal o grave presentando fiebre, dolores musculares, septicemia o meningitis.

Dentro de las personas afectadas, los grupos que pueden presentar consecuencias más graves son las embarazadas -en las que puede provocar abortos o nacimientos prematuros- recién nacidos, pacientes con enfermedades. Entre las medidas que instruyó la Seremi de

Salud de la región de Valparaíso, se encuentra la prohibición de funcionamiento de la planta; el retiro de todos los productos del mercado, así como lo dispuesto en el artículo 178 del Código Sanitario, que establece que la autoridad podrá también, como medida sanitaria, ordenar en casos justificados la clausura, prohibición de funcionamiento de casas, locales o establecimientos, paralización de faenas, decomiso, destrucción y desnaturalización de productos. Todo ello, en virtud de prevenir la exposición de la población al producto contaminado.

Las personas pertenecientes a los grupos de riesgo **NO deben consumir**:

Pescados y carnes crudas o parcialmente cocidas, incluido el pescado ahumado.

Leche, quesillo y queso fresco no pasteurizados.

Quesos blandos (brie, camembert, azules).

Salchichas crudas o mal cocidas.

Paté no envasado.

Verduras sin lavar, aunque estén empaquetadas.

Alimentos preparados y comprados, listos para servir.

Recomendaciones para la población general

Lavarse las manos antes y después de manipular alimentos.

Lavar las superficies y utensilios de cocina (mesones, cuchillos, tablas de picar) que hayan estado en contacto con los alimentos crudos o de riesgo.

Evitar la contaminación cruzada, es decir, mantener separados los alimentos crudos y los cocidos.

Lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumir, aunque sean envasadas.

Consumir carnes y pescados bien cocidos.

No consumir productos lácteos no pasteurizados.

Calentar alimentos en el microondas no elimina la bacteria.

Limpiar regularmente el refrigerador, dado que la bacteria resiste las bajas temperaturas.

y tú, ¿qué opinas?