

Infección por Listeria, información para el paciente

¿Por qué he recibido esta información?

Las pruebas indican que usted tiene una infección bacteriana provocada por la Listeria.

¿Qué es la Listeria?

La Listeria es una bacteria que se encuentra de manera corriente en nuestro medioambiente, por ejemplo, en el agua y la tierra. La Listeria se encuentra en ocasiones en ciertos alimentos. Tanto los seres humanos como los animales pueden ser portadores sanos de esta bacteria.

El tiempo que transcurre entre el contagio y el desarrollo de la enfermedad (período de incubación) varía entre 3 y 21 días. Este período de incubación puede prolongarse hasta los 3 meses. Por eso, con frecuencia es difícil encontrar la fuente del contagio.

Mayormente, las personas con sistema inmunitario debilitado son las que pueden contraer la enfermedad de manera grave debido a la Listeria y esa infección puede causar septicemia o meningitis. Las personas mayores, los niños de pecho, las embarazadas y quienes son tratados con medicamentos que afectan las defensas inmunológicas corren un elevado riesgo de enfermarse de gravedad. La infección por Listeria se trata con antibióticos.

¿Cómo se contagia la Listeria?

La Listeria no se transmite entre seres humanos. La excepción son las embarazadas, que pueden transmitir la infección al feto a través de la placenta. La Listeria puede transmitirse por animales o alimentos infectados por esta bacteria. La vía de contagio más común es a través de los alimentos.

La bacteria sobrevive a la congelación y crece a la temperatura del frigorífico, pero muere cuando se calienta al menos a 70 grados.

Por eso, el riesgo es grande si los alimentos que se han almacenado durante mucho tiempo en el frigorífico son luego consumidos sin recalentarlos. Es el caso de, por ejemplo:

- diversos productos a base de carne, en particular la charcutería, como el jamón y las salchichas.
- pescado (ahumado en frío o marinado)
- quesos blandos elaborados con leche no pasteurizada.

La Listeria no se encuentra en los quesos duros.

La bacteria también puede encontrarse en verduras congeladas. Si las verduras se descongelan sin calentar y se dejan en el frigorífico, la bacteria puede desarrollarse y crecer. También puede desarrollarse y crecer en el melón que se corta en rodajas y se deja en el frigorífico.

¿Qué debo tener en cuenta para no contagiar a otras personas?

Para evitar que más personas contraigan la enfermedad, es importante intentar encontrar la fuente del contagio. Piense si ha comido alguno de los alimentos que propagan la infección. Si es posible, guarde los restos de comida en el frigorífico. Los restos pueden después analizarse para intentar localizar el origen del contagio.

Encontrará más información en

[Folkhälsomyndigheten och Smittskyddsläkarföreningens samlade information om smittsamma sjukdomar](#) | [Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Listeria monocytogenes](#) | [Livsmedelsverket \(livsmedelsverket.se\)](#)

Acerca de este folleto

Este folleto ha sido redactado por la Asociación Sueca de Médicos Especialistas en Enfermedades Infecciosas y tiene validez a nivel nacional.