



¿QUÉ ES LA LISTERIOSIS?

ES UNA ENFERMEDAD INFECCIOSA PROVOCADA POR UNA BACTERIA LLAMADA...

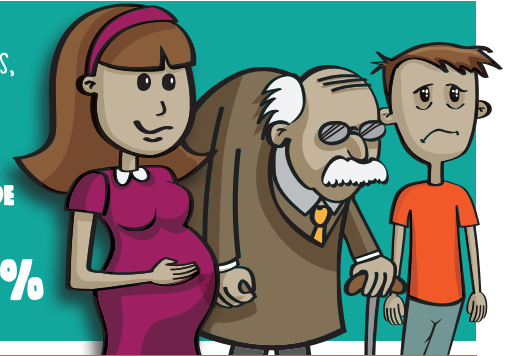


PUEDA AFECTAR A CUALQUIER PERSONA E INCLUSO PUEDE SER ASINTOMÁTICA...



...EN GRUPOS DE MAYOR RIESGO COMO EMBARAZADAS, ANCIANOS Y PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS, PUEDE SER MÁS AGRESIVA LA TASA DE LETALIDAD EN ESOS GRUPOS VA DE

20 A 30%



LA LISTERIA PUEDE CONTAMINAR ALIMENTOS, VERDURAS CRUDAS, LECHE Y LÁCTEOS NO PASTEURIZADOS



SU TRANSMISIÓN

PUEDA SER A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS O DESDE LA MADRE AL FETO



PARA PREVENIR LA LISTERIOSIS DEBES:

- 1 CONSUMIR LÁCTEOS PASTEURIZADOS
- 2 MANTENER PRODUCTOS LÁCTEOS Y CECINAS A TEMPERATURAS MENORES A **5°C**
- 3 DESECHAR PRODUCTOS QUE HAYAN VENCIDO O CADUCADO
- 4 EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



USA NUESTRA APP PARA ENTERARTE MÁS SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA O INGRESA A www.achipia.cl



Fuente de la información: dipol.minsal.cl y epi.minsal.cl (Ministerio de Salud)



Te presentamos Hacer Con-Ciencia: Divulgación Científica para Todos y Todas

Hacer Con-Ciencia es otra de las herramientas educativas de ACHIPIA. A partir del uso de comics buscamos hacer divulgación científica de una manera didáctica y entretenida. Las fichas de Hacer con-ciencia se focalizan en la difusión de aspectos vinculados a microbiología de los alimentos. Las puedes descargar desde nuestro sitio web www.achipia.cl o visualizarlas y compartirlas desde nuestras redes sociales y desde nuestra aplicación.

¿Qué es ACHIPIA?

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, es una Comisión Asesora Presidencial que depende del Ministerio de Agricultura. Tiene como objetivo coordinar a todos los actores de la cadena alimentaria, es decir, organismos del Estado, productores de alimentos, industria, universidades, centros de investigación y consumidores, aportando fundamentalmente en materias de evaluación y comunicación para la reducción de riesgos alimentarios a través de instancias nacionales e internacionales de coordinación y herramientas para el análisis de riesgo.

