

Listeria monocytogenes (Lm)

La listeria es una bacteria que se encuentra en ambientes húmedos, el suelo y la vegetación en descomposición. Causa una enfermedad transmitida por los alimentos, la listeriosis.

La transferencia de la listeria del ambiente, equipo, empleados o alimentos crudos es un peligro muy preocupante en las tiendas de charcutería (*deli*).

Puede contaminar los alimentos y las superficies que tienen contacto con los alimentos. La higiene inadecuada, manejo de productos y prácticas de los empleados pueden causar la transferencia de la listeria a las carnes y productos avícolas en las tiendas.

La listeria crea películas biológicas (capas delgadas de microorganismos que se adhieren a las superficies que tienen contacto con los productos) que son difíciles de eliminar del equipo y otras superficies.

Listeriosis

Consumir alimentos contaminados con la listeria puede causar infecciones graves.

Las infecciones no son frecuentes, pero tienen una tasa de mortalidad alta (16% en comparación con 0.5% en el caso de la *Salmonella* or *E. coli* O157:H7).

Afecta a todas las personas, en particular los adultos de más edad, mujeres embarazadas y fetos, recién nacidos, niños y adultos con sistemas inmunológicos débiles están en mayor riesgo.

Pueden aparecer síntomas similares a la gripe pocos días después de consumir productos contaminados. Sin embargo, la listeriosis invasiva, la cual puede afectar el sistema nervioso central, puede causar muerte fetal intrauterina o causar la muerte, puede comenzar hasta 2 meses después de consumir los alimentos contaminados con la listeria.

Se estima que hay 1,600 enfermedades, 1,500 hospitalizaciones y 260 muertes en los Estados Unidos cada año.

Manejo de productos

Es importante adoptar prácticas para proteger los productos listos para comer de la contaminación con la listeria (ver los puntos a continuación para evitar o limitar el crecimiento de la listeria en los productos listos para comer).

- Use productos que contengan agentes contra microbios o que hayan recibido otros tratamientos para eliminar o evitar el crecimiento de la listeria en los productos listos para comer.
- Monitoree y limite la vida útil de los productos listos para comer que se abran, confeccionen y se conserven en una tienda más de 24 horas.
- No corte en rodajas previamente. El producto debe cortarse en rodajas en el momento en el que lo soliciten los clientes.
- Elimine los productos que están sucios, en proceso de putrefacción, descompuestos, viscosos, rancios o en mala condición del área de charcutería tan pronto como sea posible y limpie bien y desinfecte las áreas que tuvieron contacto con dicho producto para evitar la contaminación.
- Devuelva con prontitud los productos listos para consumir a las unidades de refrigeración (41°F o menos), después de cortar en rodajas para ralentizar el crecimiento de patógenos.
- Guarde y maneje los productos listos para comer en áreas que estén separadas de los productos crudos. Los productos listos para comer que se preparen, conserven o guarden cerca de productos crudos pueden contaminarse (por ejemplo, debido a la atomización o goteo).

Algunas prácticas de seguridad de alimentos son necesarias para controlar la contaminación de los alimentos con listeria.



Limpieza y desinfectación

- Establezca procedimientos de desinfectación por escrito que describan cómo debe limpiarse y desinfectarse los utensilios y el equipo (por ejemplo, máquinas de cortar) antes de usarse.
- Limpie y desinfecte los utensilios y equipo usado para manejar, preparar y guardar los productos listos para comer frecuentemente (por ejemplo, por lo menos cada 4 horas).
- Desarme el equipo de procesamiento de alimentos listos para comer cuando limpie y desinfecte para asegurarse de que pueda llegar a las áreas de difícil acceso donde se puede esconder la listeria.
- Restriegue las superficies mientras limpie para evitar que se desarrollen películas biológicas.
- Siga las recomendaciones del fabricante en cuanto a la potencia y aplicación de los desinfectantes, incluido el tiempo de exposición, para asegurarse de que son eficaces.
- Considere rotar los desinfectantes para proveer un control de bacterias más eficaz.
- Establezca un procedimiento para desinfectar los artículos de limpieza (por ejemplo, paños y cepillos para restregar) o use artículos de un solo uso y deséchelos después de usarlos.
- Use presión del agua baja cuando limpie las áreas de charcutería para minimizar el salpicado y el rociado excesivo.
- Usa fregaderos separados para lavarse las manos y limpiar los productos o el equipo.
- Elimine o quite artículos innecesarios (por ejemplo, suministros y equipo) del área de charcutería.

Prácticas de los empleados

- Capacite a los empleados en prácticas de desinfección y procedimientos de manejo seguro de alimentos.
- Asegúrese de que los empleados usen guantes y se los cambien según sea necesario para evitar la contaminación de los productos listos para comer.
- Provea instalaciones adecuadas, incluido jabón y agua potable, y publique instrucciones para los empleados sobre cómo lavarse las manos.
- Implemente una política para asegurarse de que los empleados enfermos no trabajen con alimentos abiertos, incluidos los alimentos listos para comer.
- Limite el tráfico de empleados en el área de charcutería y establezca planes para el flujo de tráfico de los productos, empleados y otros artículos para evitar la contaminación por los clientes y empleados.
- Establezca prácticas para evitar que la ropa exterior propague la contaminación, por ejemplo, usar delantales desechables.

Para obtener más información y obtener una lista de cotejo de prácticas para su tienda de charcutería, visite *FSIS Best Practices Guidance for Controlling Listeria monocytogenes (Lm) in Retail Delicatessens* (Guías de FSIS sobre las mejores prácticas para controlar la *Listeria monocytogenes (Lm)* en las tiendas de charcutería en <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/29d51258-0651-469b-99b8-e986baee8a54/Controlling-LM-Delicatessens.pdf?MOD=AJPERES>

Vea FDA Food Code (Código de Alimentos de FDA), 2013, en: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>

Puedo obtener más información sobre la *Listeria* en <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/listeria>

Controles para las instalaciones y el equipo

- No permita condiciones en las instalaciones que puedan causar que el producto se contamine.
- Asegúrese de que las paredes, pisos, drenajes y estructuras de recargo en el área de alimentos de charcutería listos para el consumo y áreas de refrigeración sean lisas, duraderas, fáciles de limpiar y estén en buen estado.
- No realice obras de construcción (por ejemplo, reemplazar pisos, paredes o techos) cuando haya un producto listo para consumir expuesto en el área de charcutería. Limpie y desinfecte bien el equipo y las instalaciones después de la construcción y antes de manejar el producto.
- Mantenga las mesas, máquinas de cortar y otras superficies que tienen contacto con los alimentos de manera que sean fáciles de limpiar.
- Limpie las estructuras de recargo tantas veces como sea necesario para que no tengan condensación y asegúrese de que se mantengan las condiciones de higiene.
- Evite que el agua se acumule en el piso u otras superficies en el área de charcutería.
- Limpie y desinfecte las superficies que se encuentren entre los distintos tipos de artículos listos para comer (por ejemplo, jamón, pescado y vegetales) cuando se use el mismo equipo.
- Asegúrese de que las trituradoras, cortadoras, cucharas y otro equipo se mantenga en una condición higiénica.
- Mantenga los empaques de productos y almacenamiento a 41°F o menos para ralentizar el crecimiento de la *Listeria*.

USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.



Guías para controlar la *Listeria monocytogenes (Lm)* en las tiendas de charcutería

Consejos sobre mejores prácticas para los administradores de tiendas de charcutería

La información en este folleto se obtuvo de *FSIS Best Practices Guidance for Controlling Listeria monocytogenes (Lm) in Retail Delicatessens* (Guías de FSIS sobre las mejores prácticas para controlar la *Listeria monocytogenes (Lm)*). **Éstas son sugerencias y no requisitos.**

Los comerciantes deben tener presente que las recomendaciones en estas guías, especialmente aquellas basadas en el Código de Alimentos de 2013 podrían ser requisitos en los reglamentos estatales, locales o tribales.

