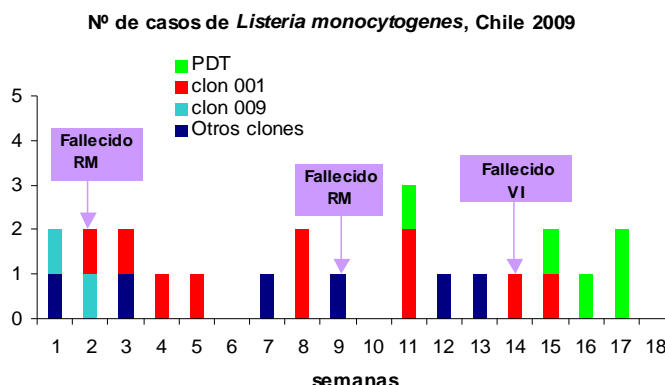


Durante el 2009, se han notificado 23 casos de *Listeria monocytogenes* en el país. El 74% de los casos se ha presentado en la Región Metropolitana (17 casos). El resto de las regiones que han reportado casos son: Valparaíso (3), Bío Bío (1), Maule (1) y la Región de O'Higgins (1).

De los casos notificados, 10 han presentado cepas genéticamente relacionadas con clon 001; de ellos 9 corresponden a la Región Metropolitana y uno a la Región de O'Higgins.

El resto de los casos presentan clones distintos, lo que corresponde probablemente, a su presentación endémica.



A nivel nacional se registran tres fallecidos por esta causa, correspondientes a adultos mayores con patología crónica asociada; dos de los fallecidos son de la Región Metropolitana y en uno de ellos se determinó el clon 001. El tercer fallecido fue reportado por la Región de O'Higgins y en el que también se identificó el clon 001. La mayoría de los casos han sido notificados por el sistema público de salud.

Casos notificados de <i>Listeria monocytogenes</i> de enero-mayo, Chile 2009					
Región	Clon 001	Clon 009	Otros clones	PDT*	Total casos
Valparaíso	-	1	1	1	3
O'Higgins	1	-	-	-	1
Maule	-	1	-	-	1
Bio Bio	-	-	1	-	1
Metropolitana	9	-	4	4	17
Total	10	2	6	5	23
*Pendientes de resultado por el ISP.					
Fallecidos de <i>Listeria monocytogenes</i>, Chile 2009					
Región	clon	Condición	Total casos		
O'Higgins	1	AM	1		
Metropolitana	1	AM	2		
	79	AM			
Total			3		
AM: Adulto Mayor					

Se deben mantener las medidas de prevención orientadas para la población, y especialmente dirigida a los grupos de riesgo: **embarazadas, niños pequeños, inmunosuprimidos, portadores de patologías crónicas y adultos mayores.**

Estos grupos no deben consumir:

- Pescados, y carnes crudas o parcialmente cocidas (vacuno, cordero, cerdo, aves, etc)
- Productos lácteos que no estén pasteurizados (Leche, quesillo, queso fresco, quesos blandos como Brie, camambert, azules....).
- Salchichas crudas o mal cocidas
- Paté no envasados
- Alimentos preparados, comprados listos para el consumo sin volver a calentar
- Verduras sin lavar, aunque estén empaquetadas
- Alimentos listos para servir

Recomendaciones generales:

- Lávese las manos antes y después de manipular alimentos.
- Lave superficies y utensilios de cocina que han estado en contacto con alimentos de riesgo antes de usarlos.
- Evite la contaminación cruzada, mantenga separado los alimentos crudos de los cocidos.
- Consuma sólo productos lácteos y sus derivados pasteurizados (leche, queso gauda, queso fresco, quesillo, chanco, mantecoso, entre otros).
- Lave todas las verduras y frutas, incluso las empaquetadas.
- Consuma carnes y pescados bien cocidos.
- Calentar alimentos en el microondas no elimina la bacteria.
- Limpie regularmente el refrigerador.