



COMUNICADO SAM ANTE ALERTA EPIDEMIOLÓGICA:

BROTE DE LISTERIOSIS EN ARGENTINA

La Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación ha confirmado un brote de listeriosis en Argentina, vinculado a la contaminación de alimentos listos para el consumo. Este evento representa un hito en la vigilancia epidemiológica nacional, siendo la primera vez que se establece un nexo entre casos humanos y una fuente común mediante análisis genómicos.

Situación actual

Fecha de alerta: 24 de abril de 2025

Fuente confirmada: queso criollo de producción industrial de baja escala

El 31 de marzo, el Servicio de Bacteriología Especial, Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) del INEI-ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán" informó la detección de dos aislamientos clínicos de *Listeria monocytogenes* con alta relación genómica. Ambos pertenecen al complejo clonal hipervirulento 1 (CC1). El análisis de comparación con la base de datos del LNR evidenció una alta relación genómica con otros dos aislamientos del mismo complejo clonal (CC1) que ya habían sido reportados previamente. Esto indica que las cepas de *L. monocytogenes* halladas en las muestras de los casos están estrechamente relacionadas desde el punto de vista genético, lo cual sugiere una fuente común de exposición, posiblemente vinculada al consumo del mismo alimento contaminado o diferentes alimentos contaminados desde una fuente común o por contaminación cruzada

Jurisdicciones afectadas: Buenos Aires, CABA, Córdoba, Jujuy y Tucumán

Respecto de los antecedentes clínicos de los casos, 5 eran adultos mayores de 65 años (de los cuales 3 contaban con registro de inmunocompromiso), 3 embarazadas y 3 adultos de 30 a 65 años inmunocomprometidos

Sobre *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes es una bacteria grampositiva que suele causar enfermedad leve en personas sanas, pero puede causar infecciones graves, especialmente en embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas inmunocomprometidas.

- Se transmite principalmente por alimentos contaminados (fiambres, quesos blandos, vegetales crudos).
- El período de incubación puede variar entre 1 y 70 días.
- Los síntomas causados por listeria varían según la persona afectada.
- En personas sin factores de riesgo puede causar enfermedad gastrointestinal autolimitada, que no requiere tratamiento.

- En los grupos de riesgo causa fiebre, sepsis y meningitis.
- En las embarazadas, además de los síntomas mencionados previamente, puede causar abortos, nacimientos prematuros y enfermedad en el recién nacido.

A pesar del bajo número de casos reportados anualmente, tiene alta mortalidad

Todo caso de listeriosis probable o confirmado identificado por un servicio de salud de cualquier subsector (público, privado o de la seguridad social) constituye un Evento de Notificación Obligatoria en el marco de la Ley 15465 y la res. 2827/2022. Se deberá notificar en el Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS 2.0) en forma inmediata y nominal y deberá derivarse el aislamiento para estudios moleculares al LNR.

Podes consultar definiciones de caso y procedimientos en el [Manual de Normas de Vigilancia](#)

- Recomendaciones para la población
- Lavarse las manos con agua y jabón durante 20 segundos, como mínimo.
- Lavar cuidadosamente utensilios de cocina y superficies en contacto con alimentos crudos (por ejemplo: mesadas, tablas de picar, cuchillas, etc.).
- Lavar los vegetales crudos antes de consumirlos.
- Mantener la higiene de la heladera.
- Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumir, mantenerlos separados durante la compra, preparación y conservación en heladera o freezer.
- Cocinar completamente los alimentos aunque estos no vayan a consumirse en el momento, en especial los embutidos como las salchichas, chorizos, morcillas, etc.
- Refrigerar los alimentos preparados que no se consuman inmediatamente.
- En caso de recalentar alimentos ya cocidos, hacerlo a temperaturas de cocción.
- Evitar consumir alimentos listos para el consumo (carnes frías, fiambres, embutidos, mariscos fríos, ensaladas de frutas y/o verduras con o sin carnes, arrollados, sándwich, paté o picadillo no envasado) preparados en locales de comida.
- Al consumir alimentos elaborados fuera del hogar (ej en restaurantes, rotiserías, eventos y otros locales de comida) elegir siempre alimentos que se sirven bien cocidos, y calientes.
- Evitar el consumo de productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar y salchichas sin cocción previa.

- Estas recomendaciones son para la población en general, pero especialmente para los grupos de riesgo: embarazadas, mayores de 65 años, recién nacidos y personas inmunosuprimidas