

# "Listeria monocytogenes: Un enemigo silencioso en la industria alimentaria"

**Andrea Atenas**  
Ingeniera en Alimentos  
Asesor técnico comercial  
área Higiene Industrial Prinal

Para la industria alimentaria es fundamental entregar productos inocuos y de calidad; y la posibilidad de encontrar microorganismos patógenos que contaminen la producción aumentan cuando se utilizan materias primas que favorecen el desarrollo de diferentes bacterias.

Uno de los casos, si bien no el más frecuente, pero si uno de los más graves, es la contaminación producida por Listeria Monocytogenes. Es una bacteria patógena que se encuentra en diversos lugares como aguas residuales, suelo, vegetación en descomposición y animales; puede crecer incluso en condiciones de refrigeración. La Listeria puede proliferar en condiciones insalubres de producción de alimentos, lo que provoca su contaminación.

Así como afecta a la producción de alimentos, ésta puede causar una infección conocida como Listeriosis, una enfermedad que afecta principalmente a personas con sistemas inmunitarios debilitados, mujeres embarazadas, recién nacidos y adultos mayores. Como se menciona anteriormente, esta bacteria es capaz de sobrevivir y multiplicarse en una amplia variedad de ambientes, incluyendo temperaturas frías, lo que la hace especialmente preocupante en la industria alimentaria.

## Características de Listeria Monocytogenes:

- Resistencia a temperaturas bajas: A diferencia de muchas bacterias que requieren temperaturas más altas para crecer, la Listeria puede multiplicarse en refrigeradores (entre 0 y 4°C).
- Capacidad de sobrevivir en ambientes húmedos: Puede sobrevivir en superficies de contacto con alimentos como utensilios, superficies de trabajo, equipos de procesamiento, entre otros.
- Contaminación de alimentos procesados: Se encuentra generalmente en alimentos listos para consumir como productos lácteos no pasteurizados, carnes procesadas, pescados ahumados, vegetales crudos, entre otros.

## Efectos en la salud humana:

La listeriosis puede ser grave y potencialmente mortal. Los síntomas incluyen fiebre, dolor muscular, náuseas y diarrea y que en casos más graves puede desencadenar meningitis, septicemia o abortos espontáneos en mujeres embarazadas.

## Impacto en la industria alimentaria:

1. **Contaminación cruzada:** La Listeria puede proliferar en las fábricas de alimentos, particularmente en aquellas que no se manejan adecuadamente o no se mantienen a temperaturas seguras. Su presencia puede contaminar otros productos alimenticios y propagarse por toda la cadena de producción
2. **Control y regulación más estrictos:** Debido al riesgo para la salud pública las empresas alimenticias deben implementar programas de control como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para prevenir la contaminación con Listeria. Los gobiernos y organismos internacionales (como FDA, EFSA y OMS) imponen estrictos controles de seguridad alimentaria.
3. **Retiro de productos:** Si un producto contaminado con Listeria es identificado en el mercado, las empresas deben realizar un retiro masivo de los alimentos afectados. Esto puede afectar la confianza del consumidor y dañar la reputación de la marca.
4. **Costo económico:** Los brotes de listeriosis pueden ser costosos para las empresas, no solo debido a los costos asociados con el retiro de productos, sino también por las indemnizaciones legales, la pérdida de ventas y la interrupción en la producción.
5. **Requiere inversiones en tecnología y procesos:** Las instalaciones alimentarias deben invertir en sistemas de control y tecnologías para prevenir la contaminación; como pasteurización, sellado hermético y limpieza rigurosa de los equipos y las instalaciones. La implementación de estas medidas puede ser costosa.
6. **Conciencia y educación:** Las empresas deben educar a los empleados sobre la importancia de la higiene y las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria. También deben monitorear constantemente las condiciones de almacenamiento y transporte de los alimentos.

En resumen, la *Listeria Monocytogenes* representa un gran riesgo para la salud pública y para la industria alimentaria, requiriendo un enfoque riguroso en control de calidad y seguridad alimentaria para evitar brotes y garantizar la seguridad de los productos.

En nuestro próximo artículo revisaremos cómo el uso de utensilios de limpieza con diseño higiénico puede marcar la diferencia en la prevención de brotes como los causados por *Listeria Monocytogenes*.

#### Referencias

Program, H. F. (2025, 16 enero). *Listeria (Listeriosis)*. U.S. Food And Drug Administration. <https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/listeria-listeriosis>

Agq Labs & Technology. (2024, 8 noviembre). *AGQ Labs - Laboratorios agroalimentario, ambiental e industrial*. AGQ Labs Chile. <https://agqlabs.cl/>