

# LISTERIOSIS



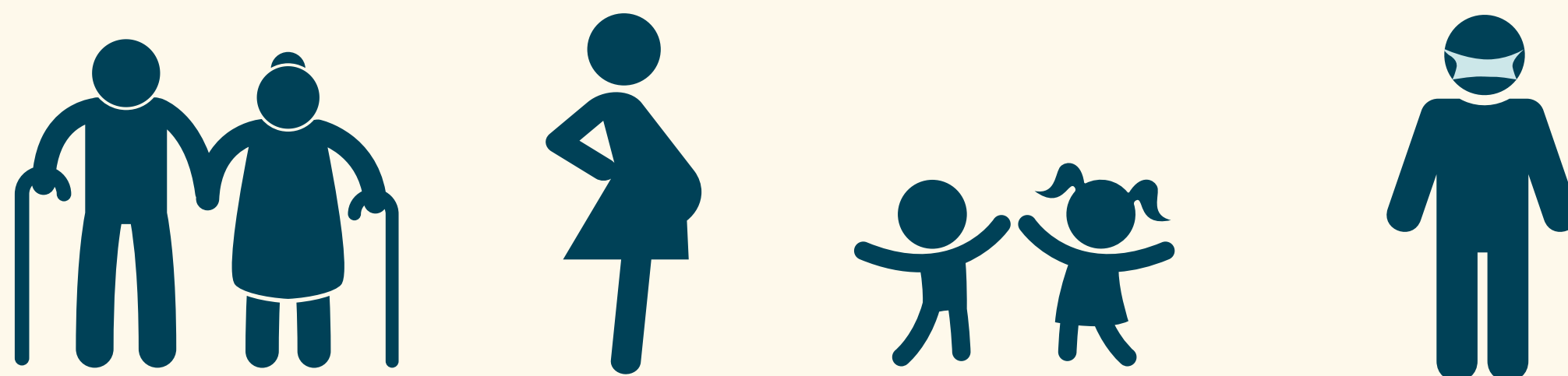
¿Qué es la listeriosis?  
La listeriosis es una infección de transmisión alimentaria que puede desencadenar una enfermedad grave.



\* Los alimentos que se cocinan a más de 65 °C antes de su consumo no suponen ningún riesgo.

## Grupos de población más vulnerables

- Ancianos
- Embarazadas
- Niños
- Personas con el sistema inmunitario debilitado



## ¿Cómo se evita la listeriosis?

- Evite los alimentos de riesgo si pertenece a alguno de los grupos de población más vulnerables.
- Lave y desinfecte las verduras que vaya a comer crudas.
- Trocee la fruta y verdura justo antes de consumirla.
- Evite consumir lácteos sin pasteurizar.
- Rechace los alimentos que hayan superado su fecha de caducidad.
- Cocine la carne de forma adecuada.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - [www.seguretatalimentaria.caib.es](http://www.seguretatalimentaria.caib.es)

