

HAY QUE CAMBIAR LAS VIEJAS COSTUMBRES!!

AUTORES

SAN PEDRO ORTIZ NURIA ESTHER, DOMINGUEZ ARÉVALO MARÍA JESUS, OLAVARRÍA ATECA VALVANUZ, GARCÍA SANFILIPPO MARIA DOLORES, RODRÍGUEZ PORRES MARIANO

INTRODUCCIÓN

La listeriosis es una infección grave, sobre todo en embarazadas y personas con el sistema inmunitario debilitado, producida por consumir alimentos contaminados por la bacteria *Listeria Monocytogenes*. Su periodo de incubación es largo, por lo que muchas veces es difícil saber qué alimento lo provocó.

DESCRIPCIÓN

Varón de 64 años, ganadero, hipertenso con fibrilación auricular, en tratamiento con furosemida, diltiazem, digoxina y acenocumarol, acude a su médico de familia porque desde hace 7 días presenta un cuadro de dolor abdominal en epigastrio y flanco derecho, distensión abdominal y diarrea líquida sin compuestas patológicas. En la exploración observamos semiología ascítica grado II y dolor difuso a la palpación, por lo que se deriva a Urgencias. Es ingresado y en el escáner abdominal aparece ascitis masiva difusa, realizando paracentesis diagnóstica, en la que se extrae material turbio amarillento en el que se aísla *Listeria Monocytogenes*. Reinterrogando al paciente, comenta que le gusta beber de vez en cuando la leche de sus vacas sin hervirla. Se instauro tratamiento con meropenem, con buena respuesta al mismo. Al alta, continuó con tratamiento con amoxicilina vía oral 4 semanas más.

ESTRATEGIA

Para evitar que se desarrolle esta infección, una buena prevención es muy importante, sobre todo en pacientes de alto riesgo. Se recomienda que se cocinen completamente los alimentos crudos de origen animal, hay que lavar minuciosamente los vegetales crudos antes de consumirlos, evitar el consumo de la leche y sus derivados sin pasteurizar; lavarse bien las manos, los cuchillos y tablas de cortar después de manipular alimentos crudos; no consumir mariscos ahumados refrigerados, consumir los alimentos perecederos antes de la fecha de caducidad y calentar los alimentos preparados antes de su consumo. Podemos recomendar la consumición de patés y mariscos ahumados enlatados o envasados.

PALABRAS CLAVE

Peritonitis, *Listeria Monocytogenes*, Leche sin pasteurizar.

BIBLIOGRAFÍA

Gellin BG, Broome CV. Listeriosis. *Jama*. 1989; 261: 1313-20.

Ferrer D, Gómez D, Diosdado N, Rafecas FJ. Listeriosis en el adulto: Presentación de 14 casos. *Enf Infecc Microbiol Clin*. 1999; 7: 424-27.

Zelada M, Navarrete C. Infección neonatal por *Listeria Monocytogenes*. *Rev Chil Pediatr* 1990; 61: 17-24.

