



# Controle la *Listeria monocytogenes* (*Lm*) en su Deli

Proteja a sus clientes de una potencial contaminación con *Lm* en sus productos de charcutería

## ¿Qué es la *Lm*?

La *Listeria monocytogenes* (*Lm*) es una bacteria que contamina los alimentos y causa una infección grave llamada listeriosis. Aproximadamente 1600 personas contraen listeriosis cada año y 260 mueren. La infección afecta

## ¿Por qué es preocupante la contaminación con *Lm* en los establecimientos minoristas?

La *Lm* puede albergarse en los entornos de producción y en las zonas de almacenamiento en frío. La transferencia de *Lm* desde el entorno, equipos, empleados y alimentos crudos representa un riesgo particularmente importante en las charcuterías minoristas. Los productos de alimentos, el entorno, los equipos y las prácticas de los empleados son todas potenciales fuentes de contaminación con *Lm* en los establecimientos. La contaminación con *Lm* implica que los productos de charcutería de carne y aves están adulterados y no son salubres para su consumo.

## ¿Qué pasos pueden tomar los minoristas para controlar la *Lm* en sus establecimientos?

- 1 Eliminar los productos visiblemente adulterados (ej. pelo o insectos en el producto, etc.) que se encuentren en la charcutería minorista.
- 2 Evitar las condiciones del entorno en el área de charcutería o de almacenamiento que puedan causar que los productos se adulteren (ej. goteo por condensación sobre un producto expuesto, polvo de construcción o equipos averiados).
- 3 Asegurarse de que no se presenten condiciones insalubres (ej. moscas, excrementos de roedores, moho o superficies sucias) donde se preparan, empaican y mantienen los productos de charcutería de carne y aves.
- 4 No prepare, mantenga ni almacene productos charcutería de carne o aves cerca o directamente junto a productos crudos.
- 5 Cubra, envuelva o proteja de alguna manera todos los productos de charcutería de carne y aves que se hayan abierto cuando no se estén usando para evitar la contaminación cruzada.
- 6 Limpie y desinfecte los equipos usados para procesar los productos de charcutería al menos cada 4 horas.
- 7 Refrigere los productos de carne y aves de charcutería prontamente después de su uso (ej. rebanado).
- 8 Asegure que los empleados se laven las manos correctamente y usen guantes desechables antes de manipular los productos de charcutería.



Escanee el código QR que enlaza con la *Guía para Minoristas*.