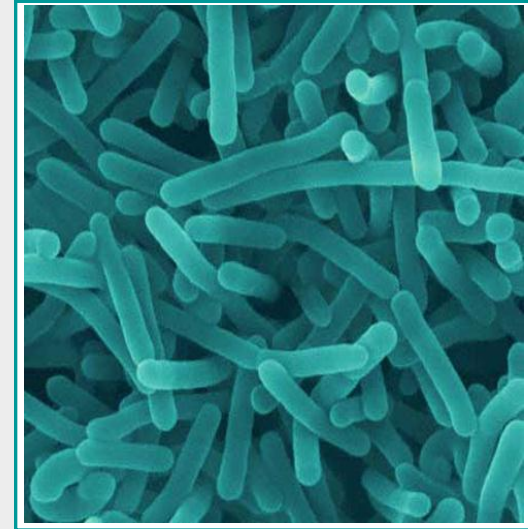


# *Listeria* Test Rápido



# Índice

- Características
- Epidemiología
- Transmisión
- Enfermedades emergentes
- Claves para la inocuidad de los alimentos
- Test Listeria. Por qué?
- Producto. Test Rápido
- Técnica
- Conclusiones





# Características

- ❑ Listeriosis es una enfermedad transmitida por alimentos causada por Listeria, bacteria que se encuentra en la tierra y el agua.
  - ✚ Bacilo Gram-positivo
- ❑ Es uno de los patógenos causante de infecciones alimentarias más virulentos.
  - ✚ Tasa de mortalidad entre un 20 a 30%
- ❑ Es la tercera causa más común de meningitis en recién nacidos
- ❑ Admite 6 especies diferentes del género y 13 serotipos.





# Epidemiología

- ❑ El periodo de incubación (desde ingestión alimentos hasta la aparición síntomas) va desde 3 hasta 70 días después de la exposición, una media de 21 días.
- ❑ Síntomas más frecuentes son fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos.
- ❑ En recién nacidos y adultos con sistema inmune débil, la infección puede diseminarse al sistema nervioso o a la circulación sanguínea.
- ❑ Las manifestaciones de la enfermedad en el hombre comprenden septicemia, meningitis, encefalitis, habitualmente precedidas de síntomas parecidos a los de la gripe, incluida la fiebre.
  - + En gestantes puede provocar abortos espontáneos o nacidos muertos
  - + Asociada con manifestaciones gastrointestinales acompañadas de fiebre





# Transmisión

- ❑ Alimentos contaminados
  - ✚ Productos lácteos
  - ✚ Comida preparada
  - ✚ Marisco
- ❑ Su principal hábitat es el suelo y la materia vegetal en descomposición.
- ❑ Se transmite de persona a persona.
- ❑ La bacteria crece con relativa facilidad a temperaturas bajas
  - ✚ Está en todas partes y es muy difícil de evitar
- ❑ Puede encontrarse en gran variedad de alimentos crudos, así como en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada.





# Enfermedades emergentes

- ❑ Globalización en los alimentos. Todo el mundo está en riesgo.
- ❑ Desconocimiento de la introducción de patógenos en nuevas áreas geográficas.
- ❑ Viajeros, refugiados e inmigrantes que se exponen a patógenos desconocidos en sus viajes.
- ❑ Cambios en los microorganismos que conllevan la evolución de nuevos patógenos, cepas más virulentas y resistencia a los antibióticos.
- ❑ Las enfermedades patógenas emergentes son un problema creciente de salud pública.





# Claves para la inocuidad de alimentos

- Utilice agua y alimentos seguros.
- Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos.
- Separe carnes y pescados crudos del resto de alimentos.
- Cocine los alimentos completamente.
- Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos.
- Mantener los alimentos a la temperatura adecuada.





# Test rápido de Listeria. Por qué?

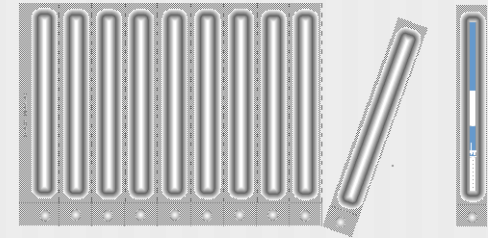
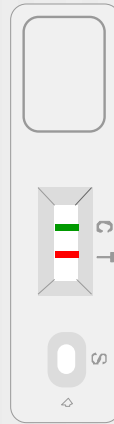
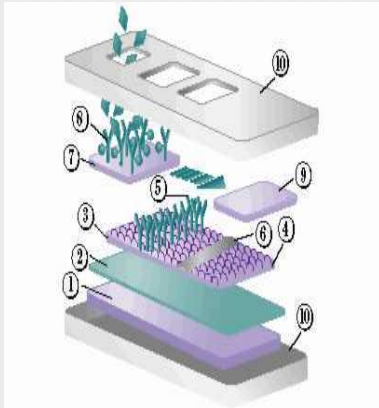
- ❑ Uno de los patógenos causantes de infecciones alimentarias más virulentos.
- ❑ Uno de los riesgos microbiológicos más preocupantes relacionados con la inocuidad de los alimentos.
  - ✚ La inocuidad de los alimentos es una prioridad de la salud pública y problema mundial
- ❑ Cada año enferman millones de personas, muchas de las cuales mueren por ingerir alimentos insalubres.
- ❑ La Listeriosis puede presentarse esporádicamente o en epidemias; en ambas situaciones los alimentos contaminados son los principales vehículos de transmisión.
- ❑ La diarrea es la principal causa de malnutrición en los niños.
- ❑ La Listeriosis invasiva se manifiesta como bacteriemia o como meningoencefalitis secundaria, con una mortalidad elevada de hasta un 30%.





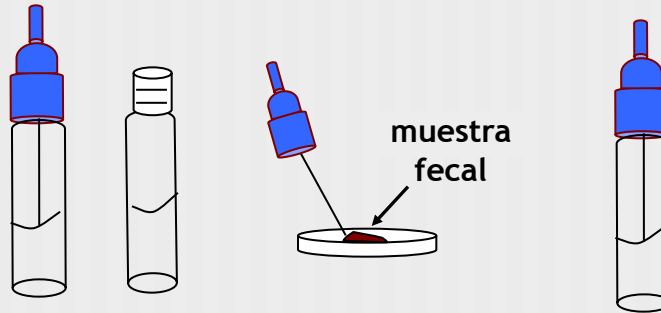
# Producto: test rápido

- ❑ Test Rápido para la detección del antígeno de *Listeria* en muestras fecales.
- ❑ Test inmunocromatográfico rápido.
- ❑ Formato: Card, blister y Tubo.



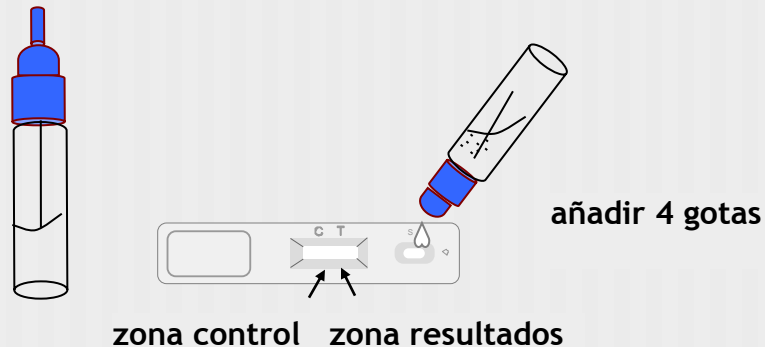


# CerTest test procedimiento



tubo para dilución de muestras

- Prueba inmunocromatográfica de un solo paso para la detección cualitativa de **Listeria** en muestras fecales.

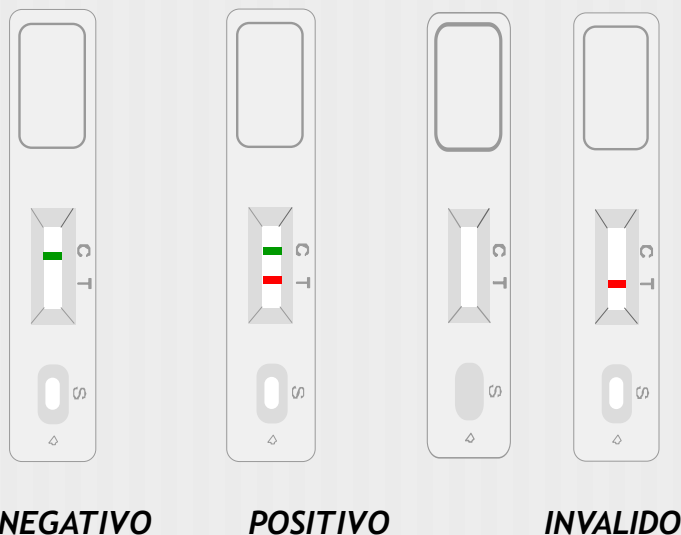


zona control zona resultados





## Resultados



- ❑ **NEGATIVO:** solamente aparece una línea de color VERDE. No hay presencia de Listeria
- ❑ **POSITIVO:** además de la línea de control VERDE, aparece también otra ROJA (línea de test Listeria).
- ❑ **INVALIDO:** ausencia total de la línea de control (VERDE) independientemente de que aparezca o no la línea de resultado ROJA.
  - ⚡ Causas más comunes de un resultado inválido:
    - ⚡ Cantidad insuficiente de muestra
    - ⚡ Procedimiento incorrecto
    - ⚡ Deterioro de los reactivos





# Conclusiones

- ❑ Diagnóstico rápido. Resultados en 10 minutos.
- ❑ Resultados comparados con cultivo (gold standard) para el diagnóstico de *Listeria* indica que:
  - ✚ Su valor específico es excelente
- ❑ **No existe reactividad cruzada contra *H. pylori*, *E. coli*, *Campylobacter* o *Salmonella*.**
- ❑ El uso del anticuerpo monoclonal de ratón en la elaboración del test rápido CerTest *Listeria* asegura:
  - ✚ Un excelente grado de especificidad para detectar antígeno de *Listeria*





¡¡ *Gracias por su atención!!*

