

Alerta sanitaria en Mendoza: piden no consumir un queso vencido con Listeria

16/12/2025



El Ministerio de Salud y Deportes de Mendoza, a través del Departamento de Inocuidad Alimentaria, emitió un comunicado tras detectarse la bacteria **Listeria monocytogenes** en un queso cremoso que no es apto para el consumo. Si bien, el producto ya se encuentra vencido, advirtieron que podría haber sido conservado por algunos consumidores más allá de la fecha de vencimiento, ya sea fraccionado o congelado.

Según se informó oficialmente, el hallazgo fue comunicado por Senasa mediante el Sistema de Vigilancia Alimentaria (SIVA N° 5106) y corresponde al producto queso de pasta blanda Cremón Doble Crema, marca La Serenísima, de 500 gramos, lote 2703, elaborado el 3 de julio de 2025 y con fecha de vencimiento el 11 de septiembre de 2025, producido por la firma Mastellone Hnos. S.A., establecimiento B-I-05184.

El alerta sanitaria se emite tres meses después del vencimiento del producto señalado por Sistema de Vigilancia y tiene como objetivo advertir a los consumidores y a las carteras sanitarias provinciales. *“Todas las jurisdicciones del país estamos reclamando, porque la advertencia no se hizo en tiempo y forma. Esto arranca por otro organismo nacional que es Senasa que hace los controles en esta empresa y detecta el problema, pero entre la detección y este aviso que nos llega a nosotros, pasa un montón de tiempo. Anmat nos comunica recién ahora”*, indicaron desde el Ministerio de Salud y Deportes de Mendoza.

*“El queso tiene un vencimiento del 11 de septiembre, o sea que **no lo encontraríamos hoy en góndola, pero el aviso se da ya que hay gente que troza el queso, lo guarda en el freezer y lo utiliza más adelante. Eso no debería hacerse, pero se hace”***, explicó el jefe del Departamento de Higiene de los Alimentos de Mendoza, Daniel Rabino.

La enfermedad que produce la bacteria encontrada en el queso es variable dependiendo de la persona, la sensibilidad y el estado de salud de quien lo consume. El microorganismo tiene consecuencias más serias en los adultos mayores, inmunosuprimidos y **mujeres embarazadas**. Puede producir desde dolor de cabeza, náuseas, vómitos, fiebre, fatiga, escalofrío, como si fuera una gripe, y puede llegar a casos más graves de meningitis y septicemia **o aborto en mujer embarazada**.

Población de riesgo

Las autoridades recomendaron especialmente **no consumir el producto** a personas **inmunosuprimidas, mujeres embarazadas y adultos mayores**, grupos en los que la listeriosis puede provocar **complicaciones graves**.

Asimismo, se indicó que **Mendoza no recibió notificaciones de casos asociados a este alimento** con anterioridad al comunicado emitido el 12 de diciembre por el **Departamento de Vigilancia**

Sanitaria y Nutricional de los Alimentos (INAL), por lo que la advertencia tiene un carácter estrictamente preventivo.

Recomendaciones

Desde el Ministerio de Salud instaron a la población a:

- Mantener siempre la higiene de manos
- Revisar heladeras y freezers. Lavar con frecuencia ambos
- No consumir el producto identificado, aunque esté congelado
- Desecharlo de forma segura
- Ante dudas o síntomas, consultar al sistema de salud

Fuente: El Sol –
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/alerta-sanitaria-en-mendoza-piden-no-consumir-un-queso-vencido-con-listeria/>