

Detectaron una bacteria peligrosa en el queso Cremón de La Serenísima

13/12/2025



La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), alertaron en un comunicado oficial sobre la detección de un riesgo microbiológico en un reconocido producto lácteo.

Se identificó la presencia de la bacteria *Listeria monocytogenes* en un queso de pasta blanda, doble crema, de la marca La Serenísima. Si bien el lote afectado ya superó su fecha de caducidad, las entidades han solicitado a la población mantener la cautela debido a la posibilidad de que el producto haya sido conservado o congelado.

El hallazgo fue resultado de una rigurosa vigilancia genómica

efectuado por el SENASA, con análisis posteriores en el Laboratorio Nacional de Referencia de la ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán", según se informó oficialmente en un comunicado.

El informe técnico, con fecha del 9 de diciembre, precisa que la bacteria se encontró en el producto Queso Cremón doble crema en su presentación de 500 gramos, correspondiente al lote 2703. Este lote específico fue producido el 3 de julio de 2025 por la firma Mastellone Hnos. S.A. en su planta de Trenque Lauquen y vencía el 11 de septiembre de 2025.



La empresa productora, bajo la supervisión del SENASA, informó haber llevado a cabo una investigación interna que culminó con la identificación y la erradicación del foco de contaminación. Además, se ejecutó el **protocolo de retiro y destrucción del lote afectado** en todo el territorio nacional, acompañado de la implementación de medidas de control reforzadas en la línea de producción.

No obstante que el queso **ya no está vigente para consumo**, la

ANMAT ha enfatizado el riesgo de que haya sido conservado por consumidores (por ejemplo, mediante congelación). Por ello, el organismo es categórico en su recomendación de abstenerse de consumir cualquier unidad del lote 2703, incluso si está fraccionado.

Esta advertencia es crucial para grupos considerados de alto riesgo, como las mujeres embarazadas, adultos mayores, pacientes inmunocomprometidos y personas con patologías crónicas, ya que la infección por *Listeria* (listeriosis) puede tener **consecuencias de salud potencialmente severas**, incluyendo meningitis o septicemia.

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria que contamina alimentos y posee la capacidad de proliferar incluso a bajas temperaturas de refrigeración. Sus síntomas, que pueden manifestarse **hasta 70 días después de la ingesta** (con un promedio de tres semanas), varían desde cuadros leves (fiebre, diarrea, fatiga) hasta formas graves, como se mencionó anteriormente.

Fuente: La Mañana de Neuquén.