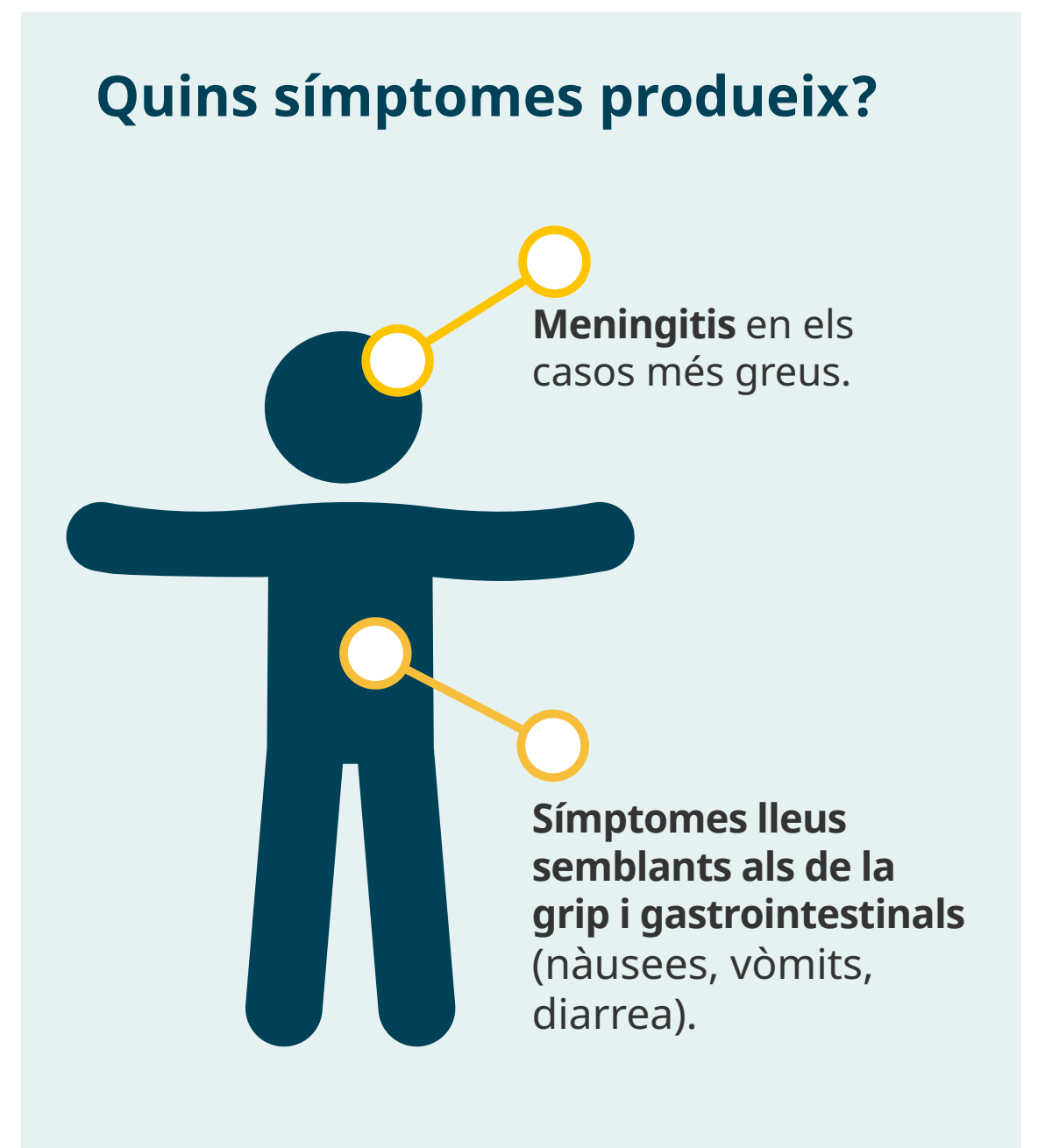
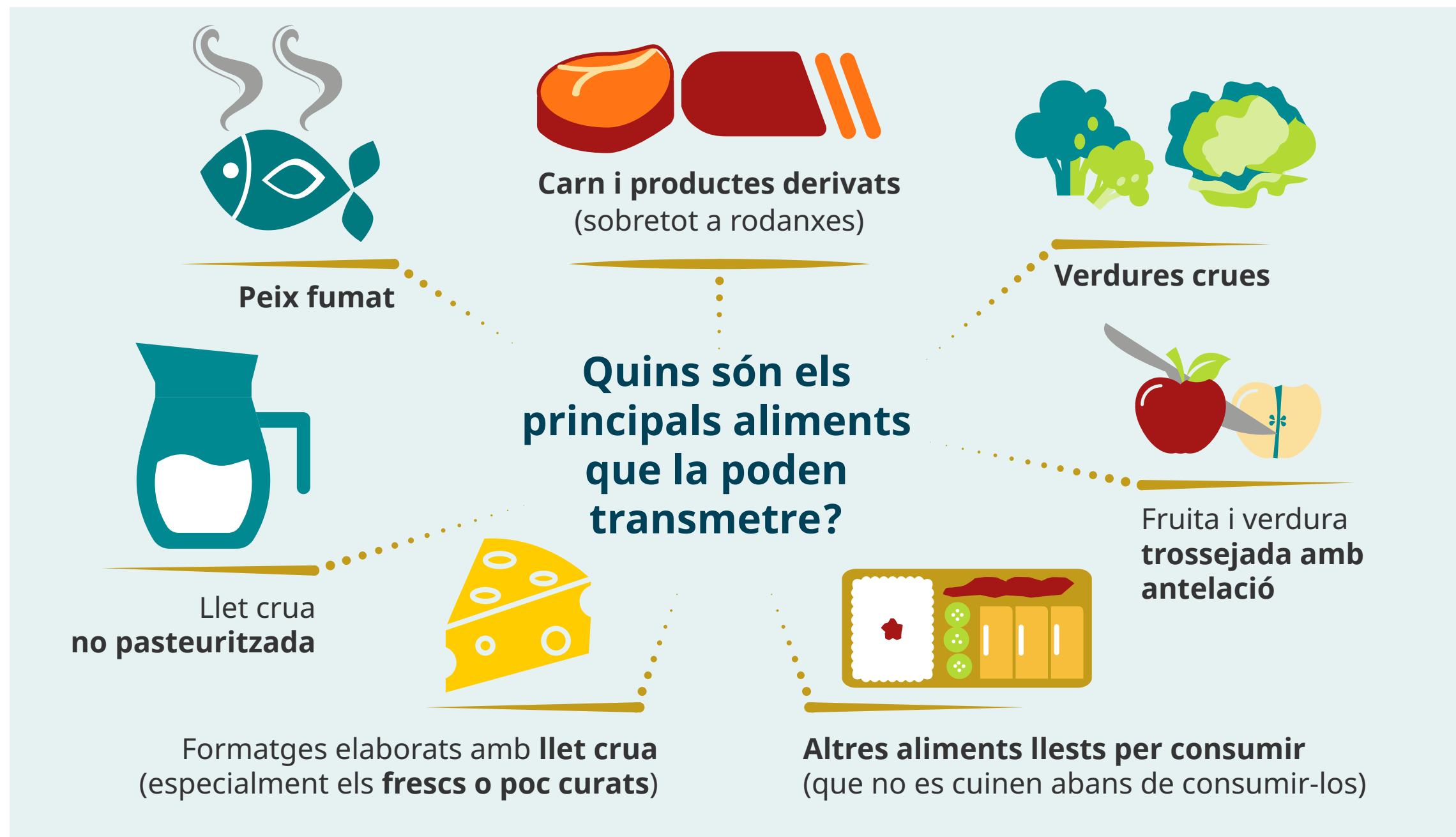


# LISTERIOSI



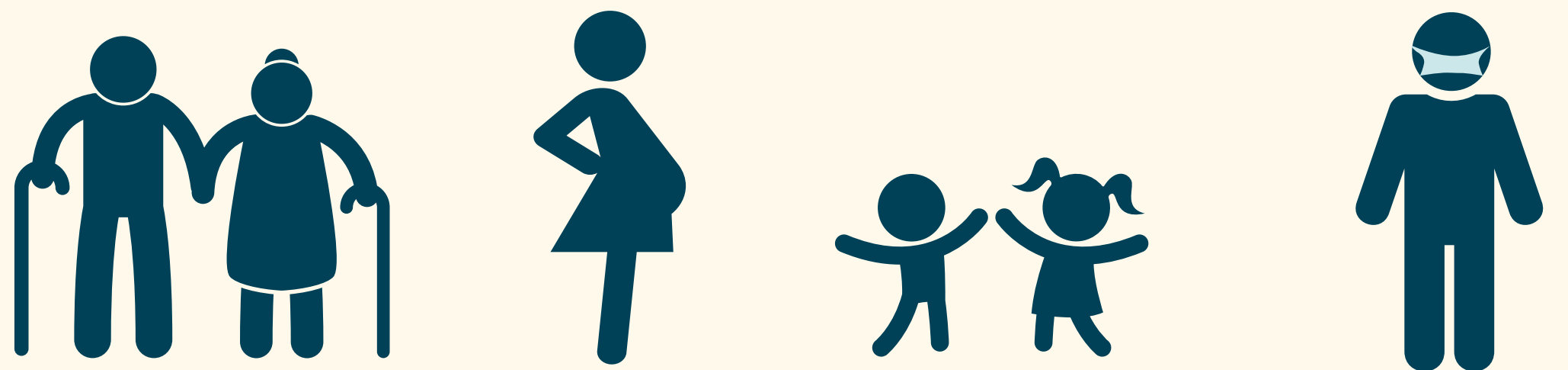
**Què és la listeriosi?**  
La **listeriosi** és una infecció de transmissió alimentària que pot desencadenar una malaltia greu.



\* Els aliments que es cuinen a més de 65 °C abans de consumir-los no suposen cap risc.

## Grups de població més vulnerables

- Gent gran
- Embarassades
- Infants
- Persones amb el sistema immunitari afeblit



## Com s'evita la listeriosi?

- **Evitau els aliments de risc** si pertanyeu a algun dels grups de **població més vulnerables**.
- **Rentau i desinfectau les verdures** que hàgiu de menjar crues.
- Trossejau la fruita i la verdura just abans de consumir-la.

- Evitau consumir **lactis sense pasteuritzar**.
- Rebutjau els aliments que hagin **superat la data de caducitat**.
- **Cuinau la carn de forma adequada**.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - [www.seguretatalimentaria.caib.es](http://www.seguretatalimentaria.caib.es)

