



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXVI
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2015**



Hallazgo de casos asociados al aislamiento de *Salmonella arizonae*

Muzzio, Néstor.M.^{1,3}; Ulon, Sara N.³; Merino, Luis A.²; Ferreyra, Ana M.¹

¹Dirección de Bromatología y Abastecimiento - Municipalidad de Corrientes. ²Cátedra de Microbiología. Facultad de Medicina. U.N.N.E. ³Cátedra de Epidemiología. Facultad de Ciencias Veterinarias. U.N.N.E. lu1ldh@yahoo.com.ar

Las bacterias del género *Salmonella* pueden encontrarse en toda la cadena alimentaria pudiendo las personas contraer Salmonelosis a través del consumo de alimentos contaminados de origen animal como huevos, carne, aves y leche, asimismo otros alimentos como hortalizas contaminadas por estiércol han sido vinculados a las ETA. La transmisión entre las personas es por vía fecal-oral, como así también por contacto con animales infectados, incluidas las mascotas. Teniendo como objetivo determinar la presencia de contaminantes patógenos en muestras de carne molida en carnicerías de la ciudad de Corrientes, se realizaron dos trabajos. Primer hallazgo: durante el primer trabajo en el periodo 2008/09 y dentro de la línea investigativa para *Salmonella spp.*, se produjo el primer aislamiento o primer detección de *Salmonella arizonae*, de una muestra de carne molida de un local comercial del rubro. La metodología utilizada para el aislamiento e identificación del agente patógeno específico consistió en la siembra en medio de cultivo enriquecido no específico de caldo lactosado a 36±1°C, siembra en medio de cultivo enriquecido específico con tetraciónato a 43±1°C para estimular multiplicación y reducir la flora competitiva, siembra en placa con agar *Salmonella-Shigella* como medio selectivo y repique a pruebas bioquímicas básicas como TSI, urea, citrato, ONPG y lisina. De esta forma, llegamos a diferenciar *Salmonella arizonae* de *Citrobacter freundii* como tramo final de las pruebas bioquímicas. Segundo hallazgo: el segundo aislamiento de *Salmonella arizonae* se produjo en un segundo trabajo llevado a cabo en el periodo 2011/12, como parte del proyecto de Investigación 60/10B017 de Ciencia y Técnica de la UNNE. Relevancia de los hallazgos: Tanto el primer (23/03/2009), como el segundo hallazgo (26/08/2011), la presencia del agente patógeno *Salmonella arizonae* derivó de muestras obtenidas de un mismo local comercial de alimentos (carnicería), cuyo origen de la materia prima (carne) derivaba aparentemente del mismo establecimiento frigorífico. Esto, determina una situación de evidente riesgo sanitario, tanto si se vinculan los hallazgos con el mismo centro de distribución, o al establecimiento de origen del alimento, indistintamente por su nexo de asociación epidemiológica. Una importante consideración a tener en cuenta es que *Salmonella arizonae* es un bacilo Gram negativo, ampliamente distribuido en distintas especies de sangre fría como lagartos, tortugas, y serpientes, hallándose implicados en infecciones humanas entéricas, óseas y articulares.

Palabras clave: salmonelosis, alimentos, contaminación.