



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXV
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2014**



Determinación de contaminantes patógenos en muestras de carne molida, obtenidas en carnicerías de la ciudad de Corrientes, Argentina.

Muzzio, N.M.^{1,3}; Ferreyra, A.M.¹; Merino, L.A.²; Ulón, S.N.³.

1- Dirección de Saneamiento y Bromatología, Municipalidad de Corrientes. 2- Cátedra de Microbiología, Facultad de Medicina, UNNE. 3- Cátedra de Epidemiología – FCV – UNNE. Proyecto 12B003 - SGCyT-UNNE

La carne molida sigue conformando como materia prima un alimento de gran consumo, pero vehículo muchas veces ignorado de microorganismos que afectan la salud humana frecuentemente. Los objetivos de este trabajo consisten en establecer el grado de contaminación bacteriana presente en muestras de carnes molidas obtenidas en carnicerías de la ciudad de Corrientes, identificando la presencia de bacterias patógenas y las irregularidades higiénico-sanitarias que puedan favorecer la proliferación y permanencia de agentes contaminantes biológicos. La metodología de trabajo consiste en la obtención de muestras de carne molida (común y especial) de carnicerías, autoservicios y supermercados para su estudio bacteriológico, empleando métodos de enriquecimiento y aislamiento específico para *E. coli* O157:H7 además de la serie convencional para *E. coli* spp. Se muestrearon 33 establecimientos, verificándose en cada sitio de extracción el origen de la carne: frigorífico tipo A, B, C, extrayendo 1 muestra de molida común y 1 de molida especial. Las muestras fueron sometidas a análisis bacteriológicos para determinaciones de agentes como *Escherichia coli* spp, *Salmonella* spp, *Staphylococcus* spp, *Proteus* spp, *Klebsiella* spp, *Citrobacter freundii*, pH y caracteres organolépticos. Cuando hubo desarrollo de *E. coli*, luego de la identificación bioquímica la cepa fue sometida a PCR para detectar genes codificantes de toxinas y otros determinantes de patogenicidad. Se analizaron 62 muestras, 310 series de cultivos con sus respectivos PCR cuando la detección así lo exigiera, con los siguientes resultados: 14 (catorce) muestras positivas a *E. coli* no diarreogénicas; 49 (cuarenta y nueve) a *Staphylococcus* coagulasa negativo; 14 (catorce) a *Proteus* ssp; 2 (dos) a *Klebsiella* spp; 1(una) a *Citrobacter freundii*. Los procedimientos de inspección se complementaban con la identificación de irregularidades sanitarias: a) carnes en contacto con superficies inapropiadas como piso, paredes, embalajes, superficies oxidadas, con suciedad y restos orgánicos b) carnes con aparente buen estado en contacto con carnes abombadas o manidas c) presencia de restos orgánicos y líquidos sanguinolentos rezumados, descongelados y residuales en exhibidoras, heladeras y cámaras d) máquina de moler carne sin acondicionamiento sanitario luego de su uso, con restos de molienda en sus piezas e) placa de corte c/restos de molienda guardada en refrigerador o expuesta a medio ambiente f) estado sanitario en mesada, repisa y entorno de maquina moledora g) superficies edilicias y de trabajo operativamente afectadas tales como: paredes, pisos, mesadas, piletas de lavado y sanitarios no aptos, sin higiene adecuada h) carnet sanitario i) uniforme reglamentario j) olor ambiental k) presencia de plagas (moscas, cucarachas, roedores).

Presentación: Póster.

