



EL HOGAR BAJO LA LUPA.

Gómez, Diana¹; Lavayén Silvína¹; Zotta, Marcelo¹; Nario, Flavia²; Piquín, Andrea²

¹ Instituto Nacional de Epidemiología “Dr. Juan H. Jara” - ANLIS “Dr. Carlos G. Malbrán”. Ituzaingó 3520. Mar del Plata, Argentina. digomez@ine.gov.ar

² Laboratorio de Calidad, Supermercados Toledo. Colón 6040. Mar del Plata, Argentina. laboratorio@supertoledo.com

RESUMEN: La cocina y el baño constituyen los lugares del hogar más susceptibles a la contaminación microbiana. La cantidad y la variedad de microorganismos presentes en estos espacios superan con diferencia las de otros ambientes. Esta concentración de bacterias en la cocina se debe al constante tránsito de los diferentes miembros de la familia, así como a la diversidad de los alimentos manipulados. Estos microbios se depositan sobre todas las superficies y provocan contaminaciones cruzadas, que son aquellas transmitidas por un objeto (tal como un utensilio de cocina) o por las manos hacia los alimentos, constituyéndose éstos en potenciales fuentes causales de enfermedades, como el síndrome urémico hemolítico (SUH) patología de gran prevalencia en nuestro País y considerada evento trazador de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Asimismo en los baños se puede producir esta contaminación cruzada o infectarse a través del ciclo fecal-oral.

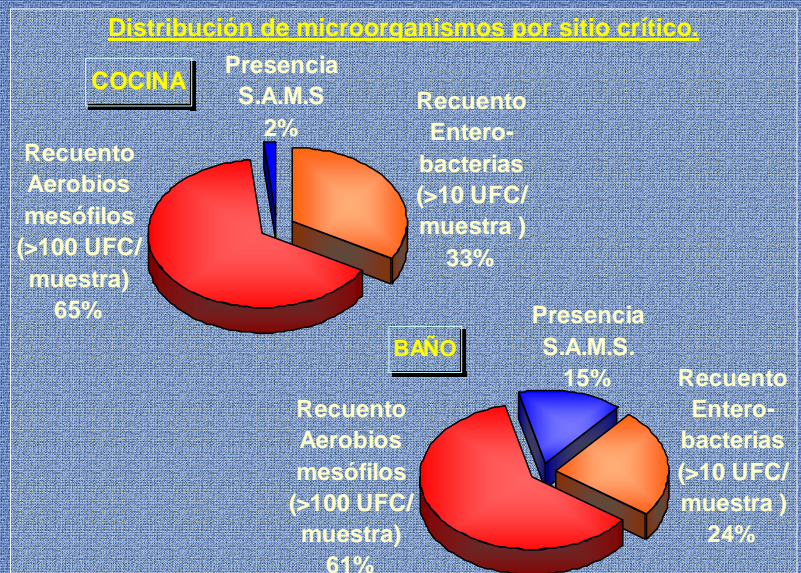
OBJETIVO: El objetivo del presente trabajo es conocer la carga microbiana y la presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en los sitios más críticos de viviendas de la ciudad de Mar del Plata.

MATERIALES Y METODOS: Se realizó un estudio de tipo descriptivo transversal por el período de un año visitándose hogares de familias de características socioeconómicas similares a los casos de SUH ocurridos en la misma ciudad, cumplimentándose el requisito primordial de un consentimiento informado.

Se recolectaron un total de 478 muestras (escurridor de platos, rejilla, esponja, tabla de cortar, repasador, mesada, canillas, manija de heladera, cuchilla, otros e interior de heladera en cocinas y cepillo, esponja, toalla, canilla, jabón en pan, botón cargador y picaporte de puerta en baños) Los parámetros investigados de acuerdo a un límite crítico adaptado al estudio fueron: recuento de Enterobacterias 10 UFC/muestra; recuento de Aerobios mesófilos 100 UFC/muestra; presencia de *Escherichia coli* (Ec), presencia de *Salmonella*, presencia de *Staphylococcus aureus* (Sa) Los aislamientos de Ec genérico fueron sometidos a la técnica de PCR múltiple para detección de toxina Shiga 1 y 2 y del plásmido pO157.

RESULTADOS: De las 304 muestras analizadas del sector cocina sólo el 48 % (146) se encontraron por debajo de los parámetros establecidos para este estudio y el 52% (158) superaron los límites de cuantificación. Del mismo modo en el sector baño de las 174 muestras analizadas un 63% (110) se encontraron por debajo de los niveles de corte y sólo un 37% (64) que los superaron.

Porcentaje por utensilios que superaran los límites de cuantificación establecidos			
COCINA		BAÑO	
Escurridor	95%	Cepillos	83%
Esponjas	82%	Esponjas	80%
Rejillas	82%	Toallas	55%
Tabla cortar	56%	Canillas	48%
Repasadores	54%	Jabón en pan	17%
Mesada	52%	Botón Cargador	11%
Canillas	46%	Picaporte puerta	7%
Manija heladera	38%		
Cuchillas	34%		
Otros	22%		
Interior de heladera	21%		



De las muestras estudiadas en el hogar, 96 presentaron niveles superiores a 10 UFC/muestra para Recuento de Enterobacterias, de las cuales en un casi 12% (11/96) se recuperó *Escherichia coli*, la que no presentó ningún factor de virulencia que la caracterice como STEC. Se observó que en la cocina es levemente superior la presencia de Enterobacterias, mientras que la presencia de *Staphylococcus aureus* meticilin sensible es superior en el baño y fundamentalmente hallado en las toallas.

CONCLUSIONES: Se puede observar que de todos los elementos muestreados los que presentaron mayor carga bacteriana superando los límites establecidos para este trabajo son los que habitualmente se encuentran húmedos como es el caso de esponjas, rejillas, toallas, pudiendo ser considerados como elementos altamente críticos por favorecer la proliferación bacteriana y la contaminación cruzada en el momento de la higiene, limpieza y preparación de los alimentos. Dado las observaciones que presenta este estudio consideramos de suma importancia trabajar intensivamente en educación para la salud a nivel de los hogares (mediante talleres y difusión en general) teniendo en cuenta las recomendaciones que se deben cumplir en el momento de la preparación de los alimentos.