



ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE ENSALADAS LISTAS PARA CONSUMO.

Nario, F.¹, Gómez, D.²; Zotta, M.²; Lavayén S.²; Piquin, A.¹

¹ Laboratorio de Calidad, Supermercados Toledo. Colón 6040. Mar del Plata, Argentina. laboratorio@supertoledo.com

² Instituto Nacional de Epidemiología "Dr. Juan H. Jara" - ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán". Ituzaingó 3520. Mar del Plata, Argentina.

INTRODUCCION: Se encuentra bien documentado el riesgo que implica para la población el consumo de alimentos, sobre todo aquellos que no requieren cocción y que resultan microbiológicamente no aptos de acuerdo a las normas vigentes. Estos alimentos constituyen causas habituales en la presentación de casos y brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). En nuestro país se registraron 5.681 casos de toxoinfección alimentaria durante el año 2005, Los microorganismos prevalentes hallados en estos episodios fueron *Salmonella spp*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.

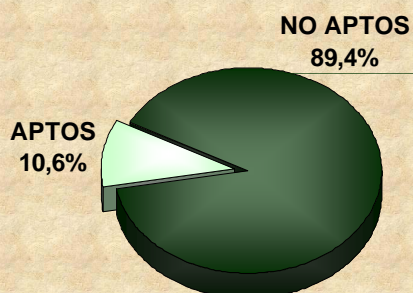
OBJETIVO: . En el presente trabajo se determinó la aptitud microbiológica de ensaladas listas para su consumo.

MATERIALES Y METODOS: Durante un período de 10 meses en el laboratorio de Calidad de un supermercado de Mar del Plata se estudiaron microbiológicamente 160 muestras de vegetales utilizados para la preparación de ensaladas listas para consumo sin condimentar. Los parámetros de aptitud microbiológica fueron: $\leq 10^3$ UFC/g para Enterobacterias, y $\leq 10^2$ UFC/g para *S. aureus*, ausencia de *E. coli* genérico y/o *Salmonella spp*/25 g. Los aislamientos de *E. coli* genérico fueron sometidos a la técnica de PCR múltiple para detección de toxina Shiga 1 y 2 como así también del plásmido pO157.

RESULTADOS: Los vegetales que presentaron parámetros elevados de contaminación fueron: lechuga, tomate, apio, zanahoria, repollo, cebolla y ensalada primavera (lechuga, tomate y huevo duro) con cultivos positivos a *Staphylococcus aureus*, y Enterobacterias, siendo negativa la presencia de toxina Shiga 1 y 2 como así también *rfbO157* en los aislamientos de *Escherichia coli* hallados.

De acuerdo a los resultados obtenidos el 89,4 % de las muestras resultaron no aptas microbiológicamente para su consumo.

RESULTADOS DE APTITUD MICROBIOLÓGICA (N=160)



ALIMENTOS NO APTOS	MICROORGANISMOS HALLADOS
LECHUGA y TOMATE y PRIMAVERA (lechuga, tomate, huevo duro)	<ul style="list-style-type: none">• Enterobacterias• <i>E.coli</i> resultando STEC (-)• <i>Staphylococcus aureus</i>
APIO y ZANAHORIA y REPOLLO	<ul style="list-style-type: none">• Enterobacterias• <i>E.coli</i> resultando STEC (-)
CEBOLLA	<ul style="list-style-type: none">• Enterobacterias

CONCLUSIONES: Ante estos hallazgos resulta necesario implementar la vigilancia microbiológica en la cadena de elaboración de alimentos, como así también una aplicación adecuada de Buenas Prácticas de Manufactura en su elaboración para evitar la transmisión de agentes etiológicos como probables fuentes de infección. De esta forma se fortalece el trabajo en la prevención y el control de la cadena epidemiológica de las ETA.