



Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA EN CARNE PICADA BOVINA

Gómez, D.¹; Zotta, M.¹; Lavayén S.¹; Silva A.¹, Nario, F.²; Piquin, A.²; Deza, N.³; Miliwebsky, E.³; Rivas, M.³

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

²Laboratorio de Calidad, Supermercados Toledo. Mar del Plata, Argentina

³Instituto Nacional de Enfermedades Infecciosas – ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán". Buenos Aires, Argentina.

INTRODUCCION: En la última década las infecciones por *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) emergen como una preocupación a nivel mundial. El cumplimiento del subsistema de vigilancia microbiológica basado en el laboratorio permite identificar alimentos de alto riesgo como los productos cárnicos, entre ellos la carne picada, como fuente de infección en enfermedades transmitidas por alimentos. La infección por STEC está frecuentemente asociada a colitis hemorrágica y síndrome urémico hemolítico. En Argentina, distintos trabajos determinaron una prevalencia de STEC del 32% en hamburguesas y carne molida 3,8% en carne picada fresca, y 8,4% en hamburguesas supercongeladas. De acuerdo a la normativa vigente en el Código Alimentario Argentino, *E. coli* O157:H7/NM debe estar ausente en 65 g de carne picada fresca para consumo.

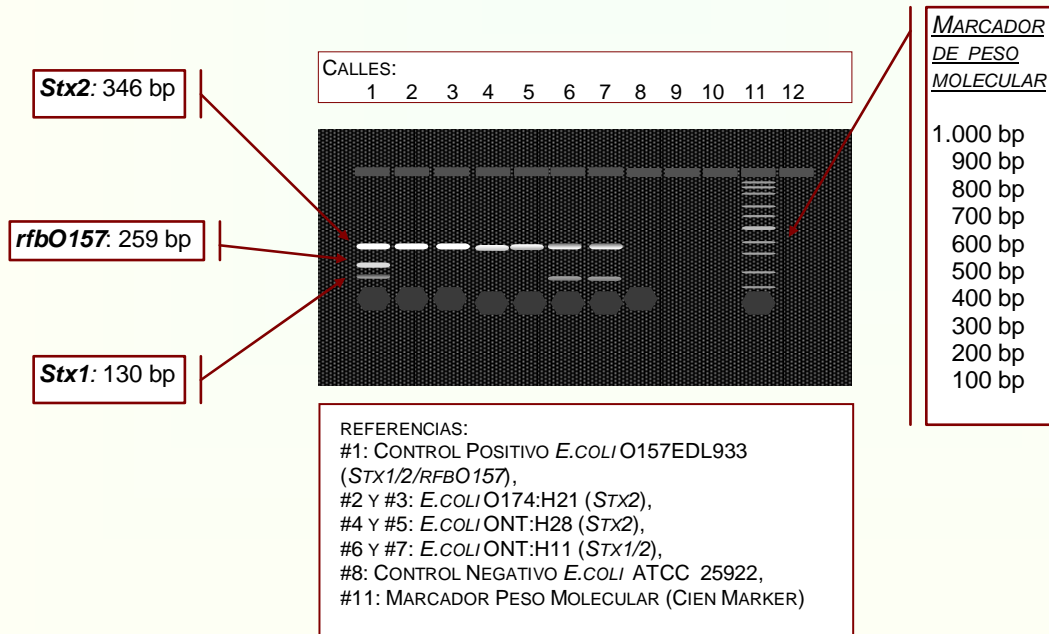
OBJETIVO: Conocer la frecuencia de STEC en carne picada fresca bovina destinada al consumo de la población.

MATERIALES Y METODOS: Se analizaron 50 muestras de carne bovina recién molida provenientes de 10 carnicerías de una cadena de supermercados de la ciudad de Mar del Plata. En todos los aislamientos de *E. coli* se utilizó como tamizaje la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) múltiple para la detección de genes codificantes para los factores de virulencia: *stx1/2/rfbO157*, *eae*, *EHEC-hlyA*.

RESULTADOS: La frecuencia de detección de STEC y las características de las cepas aisladas se presentan en la siguiente tabla:

ALIMENTO	MUESTRAS POSITIVAS N° (%)	SEROTIPO	FACTOR DE VIRULENCIA			
			<i>eae</i>	<i>stx</i>	<i>EHEC-hlyA</i>	<i>saa</i>
Carne picada fresca (N=50)	3 (6%)	O174:H21	-	2d ₂	-	-
		ONT:H28	-	2	-	-
		ONT:H11	-	1/2	+	+

PCR MULTIPLEX *Stx1 / Stx2 / rfbO157*



CONCLUSIONES: Es necesario realizar una efectiva vigilancia integral de la cadena alimentaria con la participación activa de todos los actores involucrados en los diferentes niveles. Teniendo en cuenta que los serotipos de STEC hallados presentan marcadores de virulencia potencialmente responsables de provocar casos de Síndrome urémico hemolítico, la vigilancia no debería estar restringida sólo a la detección del serotipo O157:H7/NM.