

# **CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS DE LA CIUDAD DE CORONEL OVIEDO, CAAGUAZU (2015 – 2106)**

Ramos P<sup>1</sup>, Ortíz A<sup>2</sup>, Estigarribia G<sup>2</sup>, Fernandez N<sup>3</sup>, Rios P<sup>2</sup>.

1. Dirección General de Vigilancia de la Salud. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
2. Laboratorio Regional de Investigación en Salud “*Dr. Kaneo Shibata*”. Universidad Nacional de Caaguazú UNC@. Caaguazú
3. Dirección de Abastecimiento de la Municipalidad de Asunción (D.A.M.A.). Mercado de Abasto. Municipalidad de Asunción.

◆ **Suministrar comidas inocuas es una responsabilidad compartida entre el elaborador y las autoridades sanitarias**

◆ **Un alimento deja de ser inocuo, por riesgos químicos, físicos y microbiológicos**

◆ **La denominación de “*comidas listas para comer*” son aquellas ofrecidas para su consumo, ya sea porque se sirven y consumen crudas o después de haber sido calentadas en el punto de preparación y venta<sup>1</sup>**

◆ **Alto, mediano y bajo riesgo epidemiológico**

1. EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN LA VÍA PÚBLICA EN UN SECTOR DEL NORTE DE BOGOTÁ Martín A. Bayona R. Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 12 (2): 9-17, 2009

# OBJETIVO GENERAL

Describir la contaminación microbiológica de los alimentos de alto riesgo en servicios gastronómicos de la ciudad de Coronel Oviedo, Caaguazú (2015 – 2016)

# METODOLOGÍA

Estudio descriptivo, prospectivo y transversal  
Ciudad Cnel. Oviedo (2015 – 2016)

Censo de los servicios gastronómicos de la Ciudad de Cnel. Oviedo

Clasificados en base al menú ofrecido en establecimientos de alto, mediano y bajo riesgo epidemiológico



# METODOLOGIA

Muestreo Aleatorio Simple de los establecimientos de donde fueron tomadas muestras de alimentos para su analisis microbiologico

Los microorganismos seleccionados fueron Aerobios Mesofilos, Coliformes Totales, *E. Coli*, *S. aureus* y *Salmonella spp.*  
El limite microbiológico (punto de corte) fue dado por la Norma Sanitaria del Ministerio de Salud de Perú “*Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano*”  
RM N° 615 – 2003 SA/DM)

Las técnicas utilizadas fueron el Recuento en Placa 3M PETRIFILM y el Número Más Probable

# RESULTADOS

41 muestras analizadas

Con tratamiento termico 56% (23)

RAM : 100% cumplio los límites establecidos

*S. aureus*: 58,5%

No se aisló *Salmonella spp.*

Tabla 1. Distribución de Microorganismos Indicadores en muestras de alimentos según hayan recibido tratamiento térmico.

MICROORGANISMO INDICADOR	CON TRATAMIENTO TERMICO	SIN TRATAMIENTO TERMICO
Coliformes Totales	45,5% (10)	54,5% (12)
<i>E. coli</i>	48,3% (10)	51,7% (15)

Fuente: Ramos P, Ortíz A, Estigarribia G, Fernandez N, Rios P.

# CONCLUSIONES

- Las muestras obtenidas de establecimientos de alto riesgo epidemiológico, presentan alta contaminación microbiológica.
- Recuentos altos de Coliformes Totales, E. coli y S. aureus, indican fallas en las BPM

# RECOMENDACIONES

- Autoridades Sanitarias
- Establecimientos Gastrónomicos

*Estos resultados son preliminares y forman parte del PROYECTO 14 - INV -176 que cuenta con financiamiento del Programa PROCIENCIA del CONACYT*