

de *Escherichia coli* shigatoxigénico (STEC) provenientes de comercios minoristas de San Martín, Buenos Aires, c

Miccio, L.; Rumi, M.V.; Llorente, P.; Bentancor, A.B.

InVet. 2011, 13(1): 37-44

Resumen.

Escherichia coli shigatoxigénico (STEC) produce enfermedades de transmisión alimentaria, desde diarreas leves a Síndrome Urémico Hemolítico, enfermedad de impacto en Argentina. Dentro de los alimentos implicados se destaca la carne bovina insuficientemente cocida. La contaminación de la carne molida y su relación con los estratos socioeconómicos no ha sido estudiada. El objetivo de este trabajo fue identificar en muestras de carne cepas STEC y establecer su perfil de virulencia, considerando la zona socioeconómica de procedencia y la persistencia de la contaminación en el local de venta. Se seleccionó el 30% de las bocas de expendio habilitadas en cada nivel socioeconómico. Se analizaron 72 muestras provenientes de 36 carnicerías de San Martín, Buenos Aires, en dos muestreos independientes utilizando PCR múltiple para *stx1/stx2* e inmunocaptura para O157 al tamizaje. Se obtuvieron 11 cepas de 26 muestras sospechosas, 7% de los aislamientos fueron STEC O157. La proporción en la contaminación ponderada fue mayor en las zonas media y baja. No se comprobó persistencia. El grado de contaminación por STEC en carne para el área estudiada fue elevado y las cepas aisladas fueron altamente virulentas. En consideración a ello es necesario implementar programas de capacitación y control para reducir los riesgos para la salud pública.

Correspondencia e-mail: Adriana Bentancor aben@fvet.uba.ar
