

ALTOS NIVELES DE BACTERIAS EN CARNICERÍAS

Fabiola Czubaj. 2011. La Nación, Bs. As., 24.06.11.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

DETECTAN CONTAMINACIÓN EN LAS MESADAS, PICADORAS Y CUCHILLAS



El doctor Gerardo Leotta es uno de los expertos que toman las muestras (Foto La Nación).

Después de golpear varias puertas de oficinas públicas porteñas y bonaerenses, un equipo de especialistas en enfermedades transmitidas por alimentos logró su objetivo en el municipio de Berisso: poner en práctica un programa para controlar en las carnicerías la contaminación bacteriana de los cortes; especialmente con el microorganismo que acaba de provocar en Alemania una epidemia de síndrome urémico hemolítico (SUH) por el consumo de brotes de soja, la *Escherichia coli*. Aquí, la carne picada y los chacinados poco cocidos son, por ahora, los principales vehículos de esta bacteria, responsable de unos 500 casos anuales de esa peligrosa infección digestiva en menores de 5 años, capaz de producir una insuficiencia renal aguda.

Los resultados de esta iniciativa fueron preocupantes: el 67,2% de las cuchillas, el 78,7% de las mesadas y el 91,8% de las picadoras de carne estaban contaminadas con bacterias potencialmente dañinas. Igual que las manos de 8 de cada 10 carniceros.

El equipo de dos centros de investigación de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) recorrió 61 de las 125 carnicerías de Berisso durante cinco meses entre 2009 y 2010. (En esa localidad, el 60% de las diarreas agudas bacterianas registradas en estos 5 años fueron por bacterias transmitidas por carne bovina.)

En los comercios, el equipo obtuvo muestras de carne picada y, con ayuda de esponjas, de las manos de los empleados, las cuchillas que utilizan, la mesada de trabajo y las picadoras de carne.

"Esas cifras muestran el panorama con el que comenzamos. El desafío es corregirlo a través de la capacitación de los carniceros en las prácticas cotidianas de manipulación de la carne y de limpieza del lugar. En estos pocos meses, ya concurrieron más de cien carniceros. En septiembre vamos a repetir los controles y, entonces, podremos comprobar qué cambios logramos", explicó el doctor Gerardo Leotta, responsable técnico del Laboratorio de Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP e investigador del Conicet en el Instituto de Genética Veterinaria (Igevet), en la misma universidad.

En esas instalaciones, que comparten ambos centros y están ubicadas en uno de los edificios de la facultad, frente al estadio del Club Gimnasia y Esgrima de La Plata, se realizan los análisis de las muestras obtenidas. A los 10-15 días, los carniceros reciben un informe sobre si están comercializando carne "apta" o "no apta" para el consumo, además de cuáles son las superficies o las prácticas de manipulación que originan la contaminación.

Esos resultados los conocen sólo los investigadores y las autoridades municipales, que son las que luego envían las intimaciones para que los carniceros concurren a una jornada de capacitación a cargo del doctor Julio Copes y el técnico Cristian Adriani en la sede de la Dirección de Salud de la municipalidad.

"La idea no es sancionar, sino capacitar", afirmó Leotta. La única condición es asistir al curso, si no, el municipio toma otras medidas. "Si luego de las tres intimaciones no concurren, dejan de participar en el programa y se envía la información al área legal de faltas", detalló Adriani, bromatólogo de la Dirección de Salud de Berisso.

Los principales problemas detectados en los locales fueron la falta de una adecuada sanitización del lugar y de las cuchillas, mesadas y picadoras, además del uso de ropa inadecuada para trabajar o la ausencia de elementos indispensables para la higiene, como la cofia.

"Un problema común en la mayoría, y no por mala intención sino por desconocimiento, es el concepto de sanitización. Quizás entramos en una carnicería y están tomando mate mientras atienden -señaló Leotta-. En ese caso, lo que sirve es la capacitación primero, no la sanción."

Sanitizar va más allá de pasarle un trapo "rejilla" al mostrador o lavar con agua la cuchilla: "Significa limpiar, desengrasar, porque la grasa actúa como protectora de la bacteria, después enjuagar y desinfectar, que puede ser con lavandina o una gran variedad de detergentes", agregó el experto. Y eso se debe realizar con todas las superficies, la picadora y el resto de los elementos que se utilizan para trabajar. "La rejilla no va más... Se debe reemplazar por papel", insistió.

Es que ni la lavandina elimina la grasa. "La práctica de mezclar la lavandina con el detergente, por ejemplo, es un error, porque uno inactiva el otro", comentó Adriani.

Pero eso no fue todo. En carnicerías que los especialistas consideraron "impecables", también encontraron niveles altos de la bacteria *E. coli* en las muestras obtenidas. ¿Dónde estaba la causa de la contaminación? En el origen o el transporte de la carne, a cargo de intermediarios. "El camión también hay que sanitizarlo", recordó Leotta.

Las carnicerías que obtuvieron los mejores resultados fueron las más antiguas. Carniceros de hace 40 años son los que mejores prácticas de manipulación y sanitización utilizan. "Hasta hay una carnicería que parece una *boutique* ... No hay ni olor."

Desde marzo, cuando finalizó esa primera etapa de obtención de muestras, el equipo siguió evaluando más carnicerías, que se sumaron al programa. Ya son un total de 114 relevadas, y antes de septiembre el objetivo es relevarlas todas. El programa se adoptará en Neuquén y "con viento a favor", asegura el equipo, se extendería a Morón, Tandil y Luján.

PARA PREVENIR EL SUH

- ◆ Consumir alimentos, en especial las carnes, bien cocidas y que no desprendan jugos.
- ◆ Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño, y antes, durante y después de manipular los alimentos.
- ◆ Separar los alimentos crudos (en especial las carnes) de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- ◆ No utilizar la tabla y cuchillo con el que se cortó carne cruda para trabajar con otros alimentos sin antes lavarlos.
- ◆ Beber agua potable y consumir leche y derivados pasteurizados.
- ◆ Respetar la cadena de frío de los alimentos percederos.
- ◆ No bañarse en aguas contaminadas; usar piletas habilitadas.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)