

**Autores:** Manca, L.; Francavilla, A.; García-Ferreira, C.; Rondini, A.

**Institución:** UNC-Municipalidad de la Ciudad de Córdoba (Laboratorio de Alimentos)

### **CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE HORTALIZAS QUE SE EXPENDEN EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

El consumo de vegetales es una tendencia a nivel mundial en aumento. Particularmente, el consumo de hortalizas procesadas y envasadas está en expansión. Estos productos, son más perecederos que los vegetales intactos de los cuales proceden. Si el procesado no es realizado mediante Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), pueden estar expuestos a diversas fuentes de contaminación durante el cultivo, cosecha, distribución o elaboración. Actualmente, la frecuencia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) asociadas al consumo de hortalizas se ha elevado como resultado de un incremento en el consumo. Esto es primordial porque las ETAs representan uno de los problemas de salud pública más importante. En este sentido, la Dirección de Calidad Alimentaria de la Municipalidad de Córdoba, realiza la vigilancia de hortalizas que se expenden en la ciudad para prevenir la aparición de ETAs. El Código Alimentario Argentino (CAA), mediante resolución vigente desde 2012 (art. 925 quater), recién exige el cumplimiento de ciertos parámetros microbiológicos para que estos alimentos sean considerados aptos. El objetivo fue evaluar la calidad microbiológica de hortalizas que se comercializan en el Mercado de Abasto y vegetales procesados y envasados que se expenden listos para el consumo en la ciudad de Córdoba. Se seleccionaron dos sitios de muestreo: el Mercado de Abasto (muestras de hortalizas mínimamente procesadas) y comercios (muestras de bandejas de hortalizas procesadas y envasadas). En el Mercado se tomaron 785 muestras y en comercios se obtuvieron 525 muestras y todos los muestreos se realizaron desde octubre de 2012 a diciembre de 2013. En cada muestra se determinó: a) *Escherichia coli* por NMP (BAM-FDA-2002) y b) *Salmonella* spp. (ISO 6579- 2002). En todos los casos se siguieron los criterios de muestreos establecidos según el CAA. Del total de muestras de hortalizas mínimamente procesadas (obtenidas del Mercado), sólo el 4,45 % fueron positivas para *E. coli*. En cambio, *E. coli* fue positiva en un 20,95 % de las muestras de bandejas obtenidas de los comercios. Los casos positivos para verduras mínimamente procesadas (Mercado) se encontraron siempre en los meses de verano (diciembre a marzo). En cambio, en el caso de las hortalizas en bandejas no hubo una asociación estacional con la detección de *E. coli*. En ninguno de los casos se detectó *Salmonella* spp. En conclusión, el mayor porcentaje de *E. coli* encontrado en hortalizas envasadas sugiere que las plantas elaboradoras de estos productos no están aplicando correctamente las BPM. Es crucial realizar en forma correcta el lavado y desinfección de las hortalizas, ya que reduce la carga microbiana inicial. Si esto no ocurre, los microorganismos seguirán multiplicándose durante el almacenamiento del producto hasta su consumo. Es necesario seguir con el control riguroso de las hortalizas, fortaleciendo los pilares de auditoría y capacitación en BPM y así evitar riesgos al consumidor.