



ESTUDIO TRANSVERSAL SOBRE LA PRESENCIA DE *Escherichia coli* Y *Staphylococcus aureus* EN CANALES DE POLLO OBTENIDAS DE UN RASTRO NO REGULADO DE LA CDMX

Elis Regina Rosales Chavarria¹, Francisco Héctor Chamorro Ramírez¹, Esmeralda Mónica Peña-González¹ y Aida Hamdan Partida¹

¹ Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. reginagrr295@gmail.com

Los alimentos pueden originar riesgos para la salud, por que ocasionan enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)¹, los mas relacionados a la presentación de ETA son aquellos de origen animal². En México el pollo es la carne mas consumida, llegando a los 35.6 kg per capita³, sin embargo, puede contaminarse a lo largo de la cadena de producción. En el 2020 el 19% de los sacrificios de aves se realizaron en rastros privados o municipales⁴ donde las condiciones o practicas sanitarias pueden ser deficientes y favorecer la contaminación microbiológica, por lo que, el objetivo del trabajo fue determinar la presencia de *E. coli* y *S. aureus* en canales de pollo posterior al proceso de sacrificio. Se realizo un estudio observacional, descriptivo, transversal con un método de muestreo aleatorio simple, se muestrearon 10 canales de pollo en un rastro sin regulación mediante el método de enjuague de la canal⁵, las muestras se transportaron según lo establecido en la NOM-109 SSA1-1994, posteriormente se realizaron dos diluciones seriadas de las muestras siguiendo las indicaciones de la NOM-110-SSA1-1994 y se sembró la última dilución en agares selectivos (eosina-azul de metileno y sal-manitol respectivamente), estos se incubaron a 37°C durante 24h, posteriormente se realizaron descripciones macroscópicas, microscópicas y pruebas bioquímicas para identificar las especies bacterianas ^{6,7}. Se determinó una presencia del 50% para *S. epidermidis*, 10% para otros *Staphylococcus*, 50% para *S. aureus* 50% y 60% para *E. coli* en las muestras, los resultados obtenidos para estos últimos fueron similares a los reportados por Wardhana et al.⁸ 58% y 40% respectivamente, quienes realizaron la detección microbiológica en pollo comercializado en mercados, pero menores a los obtenidos por Yassin y El Gammal⁹ en un estudio similar 20% y 12% respectivamente. La presencia de las bacterias estudiadas puede indicar que las practicas higiénicas y de manejo del establecimiento de muestreo son deficientes, debido a que dichas bacterias pertenecen a dos grupos indicadores de importancia, por un lado los mesófilos aerobios y por el otro los coliformes¹⁰. La presencia de las bacterias estudiadas puede disminuir con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.