

Salmonelosis y Campylobacteriosis

Rosa Gabriela Ramírez Porras / José de Jesús Williams / Pilar Elena Echeverría Coello

Las enfermedades transmitidas por los alimentos de origen animal representan un riesgo de salud para los consumidores. La salmonelosis (provocada por *Salmonella* spp.) y la campylobacteriosis (provocada por *Campylobacter* spp.) son dos enfermedades que, hoy por hoy, son consideradas las de mayor impacto a nivel mundial como causa de diarrea asociada al consumo de alimentos de origen animal. En Yucatán se han llevado a cabo algunos trabajos relacionados con la presencia de las bacterias causantes de estas enfermedades, tanto en los animales domésticos (cerdos) como en los alimentos de origen animal (carne de ave, cerdo y bovino).

Méndez (2005) observó que de un total de 364 muestras de heces fecales de cerdo provenientes de granjas porcinas del estado, se obtuvo el aislamiento de *Salmonella* sp. en 76% (278) de las muestras. En otro estudio, Zaidí y otros (2006) evaluaron la presencia de *Salmonella* sp. en muestras de carne de ave, cerdo y bovino que se expende en mercados y supermercados de la ciudad de Mérida, encontrándose que el mayor porcentaje de aislamientos de *Salmonella* sp. correspondió a carne de cerdo (58.1%), seguida por la de bovino (54%) y la de ave (39%). Los serotipos más frecuentes fueron: S. Albany, S. Enteritidis, S. Agona y S. Meleagridis (carne de ave); S. Meleagridis, S. Havana, S. Agona y S. Anatum (carne de cerdo); y S. Meleagridis, S. Anatum, S. Reading y S. Agona (carne de bovino).

Por otro lado, Márquez (2006) evaluó la presencia de *Salmonella* sp. en carne de pollo que se expende en mercados y supermercados de la ciudad de Mérida. Entre sus hallazgos destaca que de las 200 muestras procesadas se obtuvo 28% (56) de aislamientos positivos a *Salmonella* sp. De éstos, 82% correspondió a muestras provenientes de mercados y 18% a supermercados. Los serotipos de *Salmonella* sp. aislados con mayor frecuencia, tanto en mercados como supermercados, fueron *Salmonella* Stanleyville (21.4%); *Salmonella* Albany (14.3%); y *Salmonella* Enteritidis (10.7%).

En un estudio similar, Ordaz y otros (2006) determinaron la presencia de *Salmonella* sp. y *Campylobacter* sp. en muestras de carne de pollo de cuatro mercados de la ciudad de Mérida. Se realizó un estudio no probabilístico por conveniencia donde se analizaron 80 muestras de carne de pollo, de las cuales, en 39 (49%) se aisló *Salmonella* sp. y en 71 (89%) se aisló *Campylobacter* sp.; de estas últimas, la especie predominante fue *Campylobacter jejuni* (72%), seguida por *Campylobacter coli* (22%) y *Campylobacter* sp. (6%).

Valencia (2007) detectó la presencia de *Campylobacter* sp. en 82% (164) de un total de 200 muestras de carne de pollo adquirida en mercados y supermercados de la ciudad de Mérida. De estos aislamientos, 59% correspondía a muestras de mercados y 41% a supermercados. Las especies más frecuentes en los mercados fueron: *C. jejuni* (81%), *C. coli* (14%) y *C. upsaliensis* (4%); en el caso de los supermercados, 87% correspondió a *C. jejuni*, 10% a *C. coli* y 3% a *C. upsaliensis*.