

ENTEROBACTERIACEAE EN ALIMENTOS

Bact. Dr. Oscar R Linzitto y Bact. Tunes María del Luján

Cátedra de Microbiología Especial. Carrera de Microbiología Clínica e Industrial. FCV. UNLP

Las enfermedades entéricas generan un problema de Salud Pública en Argentina donde aún se reportan altos índices de morbi-mortalidad principalmente en la población infantil. La mayoría de estos eventos están relacionados con saneamiento ambiental deficiente, hábitos higiénicos inadecuados y contaminación de los alimentos. Se pueden realizar importantes aportes dentro de sus diversos campos de acción entre ellos los aspectos de urbanización estratégica con la provisión de agua potable y cloacas, sumados a la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), inocuidad de alimentos, saneamiento del medio y educación para la salud.

Los diversos agentes bacterianos implicados en los cuadros diarreicos en humanos, surgen en gran parte de la contaminación de los alimentos y entre ellos la propia agua. Las enterobacterias son microorganismos que resaltan por su participación en los episodios diarreicos y son los más frecuentes en los procesos de enfermedades transmitidas por los alimentos. En este capítulo se detallará genéricamente algunas características de los géneros más importantes de Enterobacterias incriminados en cuadros entéricos de origen alimentario.

Las enterobacterias corresponden a un grupo importante de microorganismos ubicados taxonómicamente dentro de las proteobacterias gamma y familia Enterobacteriaceae. Son coco-bacilos o bacilos, no producen esporas, móviles o inmóviles, capsuladas y no capsuladas, Gram negativos, metabólicamente aerobios o anaerobios facultativos, capaces de fermentar la glucosa con producción ácidos y/o gas, reducen los nitratos a nitritos y dan la reacción de oxidasa negativa. Su hábitat está en el suelo, agua y vegetales, suelen formar parte de la microbiota del intestino de animales domésticos, silvestres y humanos. Dentro de la familia Enterobacteriaceae, están divididos en grupos o tribus por sus características bioquímicas. Actualmente según la última versión del Manual Bergey's se encuentran 44 géneros y 175 especies. Dentro de las cuales una veintena son patógenas. Los géneros y especies más importante involucradas en los procesos patológicos entéricos relacionados a contaminación alimenticia son diversos patotipos de *Escherichia coli* (ECEI, ECEP, ECEH, ECEI, ECED, ECHT y particularmente la cepa 0157:H7 asociado al Síndrome Urémico Hemolítico), *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium* y otras *Salmonellas*, *Shigella* spp, *Achromobacter sakazaki*, *Yersinia enterocolitica*, *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Enterobacter* y otras.

Las enterobacterias son responsables de la mayoría de las gastroenteritis agudas y del 30-35% de las bacteriemias y del 70-75% de las infecciones urinarias en humanos. Además producen diversos síndromes patológicos en animales domésticos y salvajes.

El nivel de enterobacterias en los alimentos es un buen indicador de la calidad microbiana del alimento y provee información relevante respecto a la seguridad alimentaria.