

Extreman controles por la bacteria E. coli

NEUQUÉN (AN).- El municipio neuquino extremará controles en casas de comida, verdulerías y ferias para prevenir el avance de la bacteria *Escherichia coli* que produce el síndrome urémico hemolítico. En Neuquén se detectan entre 12 y 20 casos por año.

Los controles los harán en conjunto la dirección de Calidad Alimentaria de la municipalidad y el área de Salud provincial. “Nuestra provincia junto a Río Negro y Buenos Aires son las que sufren la mayor incidencia del síndrome urémico hemolítico, producido por la contaminación de la bacteria *Escherichia coli*”, explicó Ana Tosi, directora de Calidad Alimentaria del municipio.

El personal del departamento de Calidad Alimentaria de Bromatología levantará muestras en los comercios que manipulan para su cocción o venta alimentos crudos y los analizarán para determinar la presencia o no esta bacteria. Además controlarán las medidas de higiene en personal y utensilios de cocina. “En el caso de las frutas y verduras se aplicarán

controles para evitar que lleguen en mal estado a comercios o provengan de otros lugares que no sea el mercado concentrador y que no hayan sido regadas con aguas servidas”, agregó Tosi. También inspeccionarán alimentos que provienen de otras zonas. El principal medio de infección de la *Escherichia coli* es la carne de animales de sangre caliente. La carne cruda o mal cocida, los lácteos no pasteurizados y las verduras contaminadas son las principales vías en que se puede transmitir al ser humano esta bacteria. La *Escherichia coli* provoca diferentes enfermedades que afectan a la población en general y a los niños menores de cinco años en particular.

En el caso de los adultos la bacteria produce cuadros de diarrea, mientras en los niños puede desarrollar el síndrome urémico hemolítico. Esta enfermedad se presenta en distintas épocas del año, aunque produce un aumento en los períodos estacionales que coinciden con las diarreas. En esta zona es entre diciembre y marzo, según la información que aportaron desde la dirección de Calidad Alimentaria.