

Salmonela y listeria: patógenos presentes en refrigeradores

Recomienda investigadora de la UdeG limpiar una vez a la semana este electrodoméstico

En un estudio realizado este año al azar en **200 hogares** de la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG) se demostró la presencia de tales patógenos, además de un **indicador de origen fecal**, la bacteria *escherichia coli*, en los refrigeradores, expresó la doctora María del Refugio Torres Vitela, jefa del Laboratorio de Microbiología Sanitaria de Investigación, del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI).

La **salmonela** es un grupo de bacterias que ocupa el **primer lugar en enfermedades por alimentos** y la listeria puede reproducirse a temperaturas bajas. Son dos situaciones las que propician esta actividad microbiana: la contaminación cruzada –consecuencia del almacenamiento y saturación del refrigerador– y la **inadecuada refrigeración**, dijo la doctora Torres Vitela.

Recomendaciones de la doctora Torres Vitela

- No mezclar los diferentes tipos de víveres en la repisas de este aparato.
- Guardar en bolsas de plástico las frutas y verduras en el cajón de la parte inferior.
- Evitar escurrimientos, como los de la carne cruda.
- Utilizar recipientes limpios y con tapadera para guardar comida ya preparada.
- Alimentos que se compran a granel solo deben permanecer una semana refrigerados y protegidos con bolsas de plástico.
- Limpiar el refrigerador con una fibra y jabón, además de un “germicida inocuo”, que puede ser cloro o yodo (no retirarlo).

El cuerpo académico en Ciencias de los Alimentos, a cargo de la doctora Torres Videla, realizó el estudio, el cual recibió apoyo del **Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco (COECYTJAL)**. Este será uno de los temas a discutir en el XV **Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos**, que se llevará a cabo los días 31 de octubre y 1 de noviembre. El programa completo se puede consultar en el sitio web www.inocuidad.cucei.udg.mx [1]

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal., 3 de octubre de 2013

[Ver documento completo](#) [2]

Texto y edición web: Andrea Martínez

Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[María del Refugio Torres Vitela](#) [3]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/salmonela-y-listeria-patogenos-presentes-en-refrigeradores>

Links

[1] <http://www.inocuidad.cucei.udg.mx>

[2] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2013/octubre/1378amp.pdf>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-del-refugio-torres-vitela>