

## **Bacterias infecciosas fueron encontradas en refrigeradores de familias tapatías**

Académica de CUCEI da a conocer resultados de investigación

Bacterias nocivas para la salud humana viven en refrigeradores de muchas familias de clase media del Área Metropolitana de Guadalajara (AMG), así lo evidencia una investigación encabezada por la doctora María del Refugio Torres Vitela, investigadora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI) de la UdeG.

*“La investigación estuvo centrada en encontrar salmonela, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157, además de coliformes y bacterias mesófilas. Y en algunos refrigeradores revisados encontramos de todo”, destacó la académica.*

*Estas bacterias pueden provocar problemas gastrointestinales, pero otras llegan a ser tan agresivas, como la *E. coli* O157, que es productora de la toxina *shiga*, la cual puede provocar el síndrome urémico hemolítico, que puede devenir en daño renal; además de que la bacteria ocasiona fiebre, vómito y diarrea.*

La *Listeria monocytogenes* es uno de los patógenos causante de infecciones alimentarias, además de tener el poder de ocasionar una enfermedad gastrointestinal; en algunos casos puede causar que la persona desarrolle una infección de la sangre llamada septicemia, o una inflamación de las membranas que cubren el cerebro (meningitis).

“Todas estas bacterias son capaces de ocasionar la muerte a una persona”, dijo Torres Vitela.

### **La investigación**

Para la investigación fueron revisados refrigeradores de 200 hogares de clase media del AMG, para lo cual fueron tomadas muestras de las repisas y analizadas en laboratorio. La investigadora encontró que 36 por ciento de los frigoríficos, es decir 72, dieron positivo a bacterias patógenas, como salmonela, *Listeria monocytogenes* y *E. coli* O157.

Torres Vitela halló también que 70 por ciento de los refrigeradores que se analizaron no tenían almacenados los alimentos de manera adecuada, y más de 50 por ciento el refrigerador no estaba limpio y en buenas condiciones de mantenimiento, lo que pueden ser factores de riesgo para albergar bacterias patógenas.

A las familias se les preguntó también con qué frecuencia limpiaba su refrigerador: 70 por ciento contestó que después del mes; 12 por ciento, cada semana y el resto una vez por mes, cuando lo recomendable es limpiarlo cada semana.

Dijo que la mejor manera de limpiar un refrigerador es con jabón y un germicida inocuo como cloro y yodo, y advirtió que hay que tener cuidado con los utensilios o trapos de cocina con que se limpia el interior de los refrigeradores y con el agua jabonosa que se utiliza para tal tarea.

Hay gente que utiliza la misma agua jabonosa que tiene en el fregador o lavatrastes, la cual muchas veces está sucia y contaminada, y aun así la gente la usa para limpiar el refrigerador. En cuanto a los trapos, hay personas que utilizan el mismo para limpiar distintas áreas de la casa, fuera y dentro de la cocina, y el frigorífico, en un día, lo que facilita el traslado de bacterias.

Torres Vitela declaró que en un análisis de los trapos de cocina utilizados fueron encontrados distintos patógenos como salmonela. Por lo que es importante tener un trapo, en un día, solo para el refrigerador. Éste debe ser hervido durante tres minutos, un día antes de usarlo, además de sumergirlos durante 30 minutos en agua con cloro o yodo, a una concentración de 200 mililitros por litro, cada vez que se va a cambiar su uso.

Las bacterias pueden entrar al refrigerador por los alimentos que son almacenados. “La gente compra productos crudos en los mercados y los pone en contacto con las superficies, además de las repisas. Por lo tanto, las personas, además de limpiar el refrigerador, no deben mezclar en una misma área del frigorífico alimentos crudos, como la carne, con aquellos que se compran listos para ser consumidos, como jamón y quesos, por ejemplo.

Recomendó también guardar en bolsas de plástico las frutas y verduras en el cajón de la parte inferior, evitar los escurrimientos de las carnes crudas, utilizar recipientes limpios y con tapadera para guardar comida preparada.

Explicó que los alimentos que se almacenan en el refrigerador son perecederos y no resisten más de una semana en estado óptimo. “Por lo tanto, las familias deben hacer una revisión de lo que tienen en el refrigerador y sustituir los alimentos que ya no sirvan por otros que estén frescos”, detalló.

## **Atentamente**

**"Piensa y Trabaja"**

**Guadalajara, Jalisco, 29 de septiembre de 2019**

**Texto: Martha Eva Loera**

**Fotografía: Abraham Aréchiga**

## **Etiquetas:**

[María del Refugio Torres Vitela](#) [1]

---

## **URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/bacterias-infecciosas-fueron-encontradas-en-refrigeradores-de-familias-tapatias>

## **Links**

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