

EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y MICROBIOLÓGICAS DE LECHE DE BIBERONES PREPARADOS EN LACTARIOS.



PE228

Autores: E. Soto, A. Solito y G. Melito

Introducción

La alimentación en los primeros años de vida es importante para garantizar un crecimiento sano. La leche materna, fuente de anticuerpos indispensable, a veces debe suplantarse por leche de fórmula, por eso es imprescindible saber cómo se preparan cuando no son las propias madres quienes están a cargo de esta tarea.

Objetivos

Verificar que las leches listas para consumir sean aptas para su uso, corroborando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en diferentes lactarios y asegurando su preparación mediante el control de análisis microbiológicos.

Materiales y métodos

Se visitaron 64 comedores de jardines maternas entre enero y diciembre de 2015 para tomar muestras de leche Crecer de La Serenísima 1 y 2 extraída de la mamadera lista para su consumo. Primero se observó el establecimiento, sus áreas y el trabajo del personal de la cocina, siguiendo las BPM. Luego se tomó la muestra de un biberón al azar del total preparados.

Resultados obtenidos

Se reunieron las muestras en cinco grupos en función de los diferentes concesionarios que trabajan en los jardines:

X1: 14 X4: 10
X2: 13 X5: 11
X3: 16

Tomando como referencia el análisis de las leches según el artículo 156tris del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), todas las muestras obtenidas fueron aptas para consumo, pero además se realizó la determinación de hongos, levaduras y bacterias aerobias mesófilas.

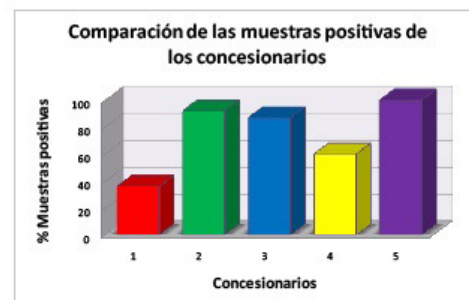
En este punto, los resultados obtenidos no cumplieron con las expectativas. En el 36% de los casos de X1 se encontraron cantidades significativas de hongos, levaduras y de bacterias aerobias mesófilas pero dentro de los rangos permitidos.

X2: se obtuvo un 92% de resultados positivos de presencia de hongos, levaduras y bacterias aerobias mesófilas y sólo un 8% de ausencia de los mismos.

X3: el 87% de los casos arrojó resultados positivos.

X4: en el 60% se determinó la presencia de hongos, levaduras y bacterias aerobias mesófilas, mientras que en el 40% restante los resultados fueron negativos.

X5: en el 100% se evidenció la presencia de dichos microorganismos.



Conclusión

Todas las muestras estudiadas cumplieron con los parámetros establecidos por el C.A.A., sin embargo, cuando se realizó el análisis de los microorganismos indicadores se observó que a pesar de que las muestras eran aptas para su consumo, su recuento difería de cero dentro del rango admisible, por lo que aquí es donde se debe hacer hincapié para disminuir los riesgos de contaminación a valores ínfimos o nulos. Se concluye que se logró el objetivo planteado.