



# CONSIDERACIONES SOBRE LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA EN LA CARNE DE POLLO EN EL PERÚ

## CONSIDERATIONS ON MICROBIAL CONTAMINATION OF CHICKEN MEAT COMMERCIALIZED IN PERU

Kathia Fiorella Tarazona Vega <sup>1,a</sup>, Rodolfo Ortiz Checa <sup>1,a</sup>, Alfredo Juan Chiappe Gonzalez <sup>2,b</sup>

### Sr. Editor:

Al revisar con interés los estudios que evalúan la higiene en el procesamiento y distribución de la carne de pollo en nuestro país, un producto de origen animal de amplio consumo, hemos encontrado datos preocupantes que se replican en países con realidades socioeconómicas similares.

Se observan similitudes en los niveles de higiene y control sanitario de los mercados de abasto en Perú y otros países latinoamericanos, como El Salvador. En este último, se identificó la presencia de contaminantes en la carne de pollo: *Salmonella* spp., *Escherichia coli* (*E. coli*) y *Staphylococcus aureus*, en 33 mercados municipales <sup>(1)</sup>. En el Perú, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) realizó, en el año 2021, un análisis basado en muestras de alimentos recolectadas tanto del campo agrícola como de diversos mercados de abasto en 24 regiones. En los resultados, se mostró un mayor aislamiento de aerobios mesófilos y *E. coli* en la carne de pollo, mientras que *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. fueron hallados en menor cantidad <sup>(2)</sup>.

Por otro lado, el estudio retrospectivo de Ho-Palma et al., en 2022, que abarcó 11 años de vigilancia epidemiológica en mercados de abasto de tres ciudades peruanas (Huancayo, Huaral y Tumbes), reveló que más del 75 % de las muestras analizadas contenían *Salmonella* spp. en cortes de pollo crudo, tanto frescos como refrigerados y congelados <sup>(3)</sup>. Adicionalmente, Inchuña N, en 2023, destacó que, en un mercado mayorista del distrito de Tacna, el 30.67 % de las 75 muestras de carne de pollo analizadas no cumplían con los estándares de calidad establecidos por la normativa peruana <sup>(4)</sup>.

Asimismo, en 2019, se evaluó la condición higiénica de 50 centros de expendio de carne de pollo crudo en los principales mercados de Huánuco. Resultó alarmante que casi la totalidad de las muestras recolectadas presentara contaminación con *E. coli* y *Salmonella* spp., y que las condiciones higiénicas y de infraestructura fueran deficientes. Por ejemplo, solo el 16 % de los manipuladores de carne había recibido capacitación adecuada y el 50 % de los establecimientos carecía de agua potable. Además, solo el 2 % y el 4 % contaban con frigoríficos o congeladoras, respectivamente <sup>(5)</sup>.

<sup>1</sup> Facultad de Medicina Humana, Universidad Ricardo Palma. Lima, Perú.

<sup>2</sup> Instituto de Investigaciones en Ciencias Biomédicas, Universidad Ricardo Palma. Lima, Perú.

<sup>a</sup> Médico cirujano.

<sup>b</sup> Infectólogo.

Citar como: Tarazona Vega KF, Ortiz Checa R, Chiappe Gonzalez AJ. Consideraciones sobre la contaminación microbiológica en la carne de pollo en el Perú. Rev Fac Med Hum. 2025;25(1):07-13 [doi 10.25176/RFMH.v25i1.6552](https://doi.org/10.25176/RFMH.v25i1.6552)

Journal home page: <http://revistas.urp.edu.pe/index.php/RFMH>

Artículo publicado por la Revista de la Facultad de Medicina Humana de la Universidad Ricardo Palma. Es un artículo de acceso abierto, distribuido bajo los términos de la Licencia Creative Commons: Creative Commons Attribution 4.0 International, CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite el uso no comercial, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre que la obra original sea debidamente citada. Para uso comercial, por favor póngase en contacto con [revista.medicina@urp.pe](mailto:revista.medicina@urp.pe)



El estudio de López A et al., en El Salvador, detalló factores adicionales que influyen en la contaminación de productos avícolas e indicó que *Salmonella* spp. se asocia a la falta de desinfectante para manos y toallas limpias; *E. coli* está vinculada al uso de accesorios por parte de los manipuladores y a temperaturas inadecuadas de almacenamiento y *Staphylococcus aureus* se relaciona con la falta de delantales, el incumplimiento del lavado de manos y la no utilización de toallas limpias<sup>(1)</sup>. Igualmente, Fernández N et al., en 2017, evidenciaron, en los mercados de Lima, que el 75 % de las personas que manipulan alimentos no siguen buenas prácticas de manipulación y más del 40 % no cuenta con carnet de sanidad<sup>(6)</sup>.

**Contribuciones de autoría:** KTV: Conceptualización, metodología, investigación y redacción - borrador original. ROC: Conceptualización, metodología, investigación y redacción - borrador original. ACG: Investigación, redacción - borrador original y redacción - revisión y edición. Todos los autores aprobaron la versión final a publicar.

**Financiamiento:** Autofinanciado.

**Correspondencia:** Alfredo Juan Chiappe Gonzalez.

**Correo electrónico:** [alfredochiappe911@hotmail.com](mailto:alfredochiappe911@hotmail.com)

## REFERENCIAS

1. López A, Burgos T, Vanegas M, Álvarez Z, Mendez Y, Quinteros E. Factores asociados con la contaminación microbiológica en la carne de pollo comercializada en El Salvador. *Rev Peru Med Exp Salud Publica.* 2023;40(1):25-33. doi: [10.17843/rpmesp.2023.401.12100](https://doi.org/10.17843/rpmesp.2023.401.12100)

2. Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). Informe del monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, año 2021 [Internet]. Lima: SENASA; 2021 [citado 20 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/senasa/infor-mes-publicaciones/2936134-infor-me-del-monitoreo-de-residuos-quimicos-y-otros-contaminantes-en-alimentos-agropecuarios-primarios-y-piensos-ano-2021>

3. Ho-Palma AC, Gonzales-Gustavson E, Quispe E, Crotta M, Nunney E, Limon G, et al. Salmonella in chicken and pork meat as a likely major contributor to foodborne illness in Peru. *Am J Trop Med Hyg.* 2024;111(1):141-50. doi: [10.4269/ajtmh.23-0575](https://doi.org/10.4269/ajtmh.23-0575)

4. Nina Inchuña MS. Calidad microbiológica de la carne de pollo expendida en el Mercado Mayorista Miguel Grau del distrito de Tacna. *Rev Med Basadrina.* 2023;17(2):46-53. doi: [10.33326/26176068.2023.2.1939](https://doi.org/10.33326/26176068.2023.2.1939)

Los patógenos mencionados representan un serio problema de salud pública, al estar asociados con infecciones diarreicas derivadas del consumo de alimentos contaminados. Cabe destacar que, en el Perú, el pollo es la carne más consumida, con un promedio de 49 kg/año/persona<sup>(7)</sup>. Para abordar esta situación, SENASA ofrece manuales de capacitación para comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, con el objetivo de garantizar un nivel técnico mínimo para una adecuada manipulación y la implementación de infraestructura. Es urgente un mejor control en la capacitación del personal, así como en la calidad de manipulación e infraestructura para el procesamiento y expendio de los productos avícolas.

**Conflictos de intereses:** Los autores declaran no tener conflicto de interés.

**Recibido:** 03 de Junio, 2024.

**Aprobado:** 19 de Noviembre, 2024.

5. Vásquez-Ampuero JM, Tasayco-Alcántara WR. Presencia de patógenos en carne cruda de pollo en centros de expendio, Huánuco-Perú: una problemática en salud. *J Selva Andina Res Soc.* 2020;11(2):130-41. doi: [10.36610/jisars.2020.110200130](https://doi.org/10.36610/jisars.2020.110200130)

6. Huamán Santos ER, Zárate Murillo W. Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima Cercado enero - junio - 2017 [Tesis de licenciatura]. Lima, Perú: Universidad Norbert Wiener; 2019 [citado 20 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://repositorio.uwiener.edu.pe/entities/publication/5ab6ff91-c6ab-45eb-a600-62ff73a9509f>

7. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI). Boletín Estadístico Mensual "El Agro en Cifras" - 2020 [Internet]. Lima: MIDAGRI; 2020 [citado el 20 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/midagri/informes-publicaciones/558835-boletin-estadistico-mensual-el-agro-en-cifras-2020>