**CONTAMINACIÓN DE QUESOS PRODUCIDOS EN EL MUNICIPIO
GUANARITO, ESTADO PORTUGUESA. 2004**

**Contamination of cheese made at Guanarito Municipality,
Portuguesa State. 2004**

Sevilla de Castejon, M. y Gómez, A.

MSDS. Distrito Sanitario Guanare. Guanare, Edo. Portuguesa. Correo-E:
sevilla2004@cantv.net

RESUMEN

El queso, importante alimento en nuestra dieta, tiene una composición química que le confiere gran valor nutricional, pero también es un medio excelente para el crecimiento de microorganismos patógenos. Por esto, es un potencial causante de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). El objetivo del estudio fue determinar: el conocimiento gerencial, grado de higiene personal de los elaboradores, forma de producción del queso y su calidad higiénica, identificando el tipo de microorganismos presentes en el queso. Se muestrearon las nueve queseras registradas en el MSAS del municipio Guanarito del estado Portuguesa, se les observó las condiciones higiénicas, se llenó una encuesta y se tomaron muestras de queso para el análisis cualitativo de microorganismos (cultivo en Agar sangre, Agar Mac Conkey, Agar SS (Salmonella-Shigella) en el laboratorio del Hospital "Dr. Miguel Oraa" de Guanare. La edad (años) del personal gerencial de las empresas estuvo entre 22 y 62 con promedio de 36,8; solo 22% tienen capacitación gerencial y todos tienen al menos instrucción primaria. Del personal obrero, 44% no presentaron certificado médico sanitario; 55% no tienen curso para manipular alimentos y 0% tuvo vestuario reglamentario para la elaboración de quesos. Las empresas muestreadas procesan 60.240 litros de leche/día produciendo 8.650 kg de queso/día del tipo blanco medio duro, el cual es vendido en Caracas. Se encontraron quesos con varios microorganismos, los cuales fueron: *Escherichia coli* 55,5%; *Klebsiella pneumoniae* (humanos; boca, tracto respiratorio superior y urogenital) 44,4%; Hongo levaduriforme 22,2%; *Enterobacter cloacae* 10,1%; *Streptococcus epidermidis* 10,1% ; *Proteus mirabilis* 10,1% y *Streptococcus sp* 10,1%, todos en cantidad moderada. Se concluye que la fabricación de quesos en este municipio podría producir ETA; los elaboradores de queso no cumplen con las normativas higiénicas porque no tienen la capacitación para corregir este problema sanitario; es imperativo evitar la contaminación mediante un manejo más higiénico.

Palabras clave: Enfermedades, alimentos, queso, contaminación, leche.