# Article information:

Contaminación microbiológica de la carne de pollo en 43 supermercados de El Salvador | Alerta, Revista científica del Instituto Nacional de Salud  
<https://www.lamjol.info/index.php/alerta/article/view/7134>

# Article summary:

1. El presente estudio tuvo como objetivo determinar la presencia de Salmonella spp, E. coli y S. aureus en la carne fresca de pollo que se comercializa en supermercados.

2. Se tomaron un total de 302 muestras de carne de pollo en un total de 43 establecimientos, con un error estadístico estimado de +/-5.9%.

3. La presencia total de Salmonella spp fue del 56%, E. coli del 14% y de S. aureus del 13% en la carne fresca de pollo, lo cual representa un riesgo para la salud pública y evidencia la necesidad de implementar buenas prácticas para su manipulación.

# Article rating:

May be slightly imbalanced: The article presents the information in a generally reliable way, but there are minor points of consideration that could be explored further or claims that are not fully backed by appropriate evidence. Some perspectives may also be omitted, and you are encouraged to use the research topics section to explore the topic further.

# Article analysis:

Este artículo es confiable ya que los autores han realizado un estudio descriptivo transversal con el fin de determinar la presencia microbiológica en la carne fresca de pollo comercializada en supermercados, tomando 302 muestras con un error estadístico estimado +/- 5.9%. Los resultados obtenidos son claros y concisos, mostrando que existe una importante contaminación microbiológica por Salmonella spp (56%), E. coli (14%) y S. aureus (13%). Estos resultados evidencian posibles fallas en la cadena alimentaria desde su producción hasta su comercialización, lo cual representa un riesgo para los consumidores si no se toman las medidas adecuadas para prevenir este tipo de situaciones.

Sin embargo, el artículo no explora otros factores que podrían influir en el nivel microbiológico encontrado tales como el tiempo entre producción y consumo o las condiciones ambientales durante el transporte o almacenamiento; tampoco se mencionan los posibles efectos adversos sobre la salud humana debido a este tipo de contaminación ni se ofrecen recomendaciones específicas para prevenirla o reducirla; por lo tanto, sería útil ampliar este tema explorando más profundamente estas variables para contribuir a disminuir los riesgos asociados a este problema sanitario mundial.

# Topics for further research:

* Efectos adversos de la contaminación microbiológica en la salud humana
* Prevención de la contaminación microbiológica en la carne de pollo
* Factores que influyen en el nivel microbiológico de la carne de pollo
* Medidas para reducir la contaminación microbiológica en la carne de pollo
* Tiempo entre producción y consumo de carne de pollo
* Condiciones ambientales durante el transporte y almacenamiento de carne de pollo

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/56fdf7c66a8d8175532f6fe85798c258>