

1 RESUMEN

Las enfermedades transmitidas por alimentos son una causa importante causa de morbilidad y mortalidad en el mundo, debido a esto, se realizó un estudio para determinar la calidad microbiológica de pescados frescos y pescados preparados de manera artesanal de venta en el Mercado Hidalgo de San Pedro Cholula en el estado de Puebla, México; usando como metodología y límites de referencia las Normas Oficiales Mexicanas. Se analizaron 72 muestras entre los meses de agosto-diciembre del 2006. Las muestras fueron sometidas a la determinación de bacterias mesofílicas aerobias, coliformes fecales; así como a la detección de *Salmonella ssp*, *Vibrio cholerae O1* y *Staphylococcus aureus*. Se encontró que el 12.5% de los pescados crudos excedieron los valores permitidos de coliformes fecales, mientras que los preparados de manera artesanal lo hicieron en un 91.7%. Al analizar las UFC/g para bacterias mesofílicas aerobias, se encontró que los pescados crudos excedieron la norma en un 17% de los casos, mientras que los artesanales en un 75%. No se encontró *Vibrio cholerae O1*, *Salmonella ssp*, ni *Staphylococcus aureus* en ninguna de las muestras. Finalmente, se concluyó que la calidad de los pescados crudos que se venden en el mercado Hidalgo en San Pedro Cholula, en su mayoría se encuentran dentro de los requerimientos de las normas oficiales mexicanas, y por lo tanto, se pueden considerar como de buena calidad. En el caso de los pescados preparados de manera artesanal, a pesar de que estos no contienen bacterias patógenas, se puede decir que existe una falta de higiene en su preparación y manipulación, lo que podría repercutir en la salud de personas que no acostumbran la ingesta de esta clase de alimentos.