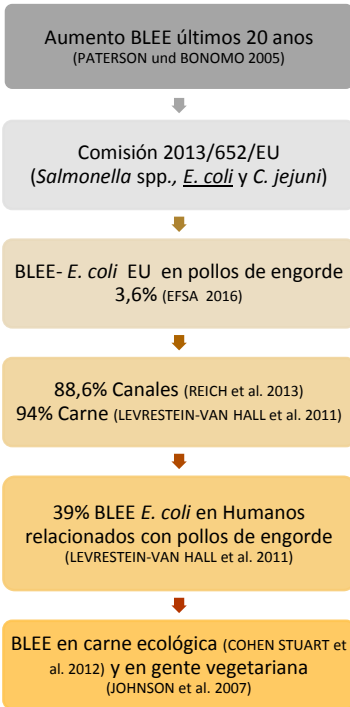


¿Tiene influencia el ayuno en la cantidad de enterobacterias y de BLEE (Betalactamasas de espectro extendido) - *E. coli* en las canales de Gallus gallus en matadero?

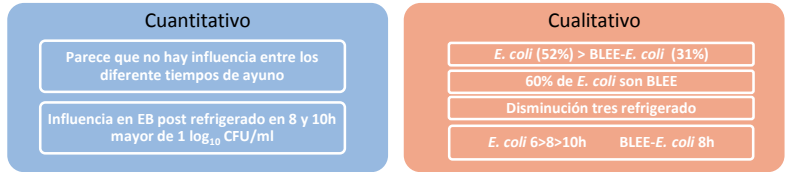
B. GONZALEZ^{1*}, L. ELLERBROEK², T. ALTER¹, D. MEEMKEN¹ y N. LANGKABEL¹

¹ Department of Veterinary Medicine, Institute of Food Safety and Food Hygiene, Section Meat Hygiene, Freie Universität Berlin; ² Federal Institute for Risk Assessment (BfR), Berlin

Introducción

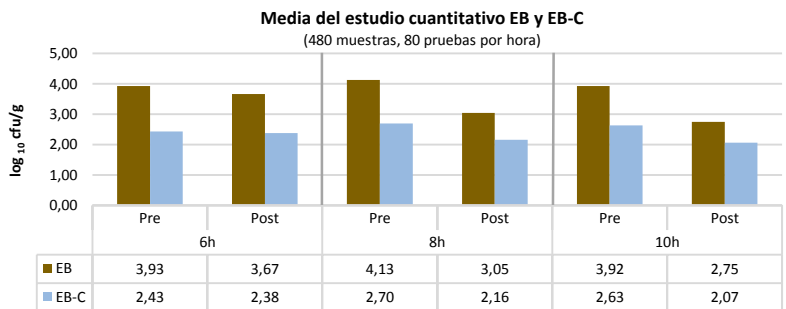


Conclusión

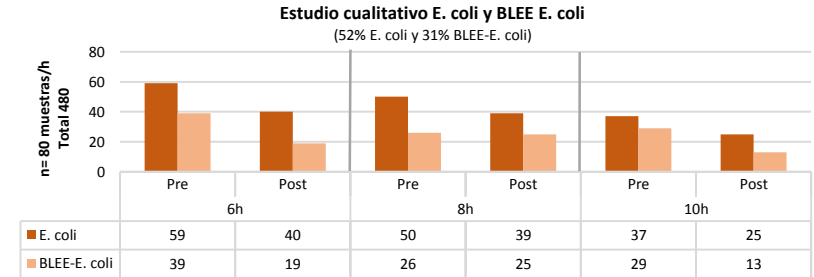


Resultados

Cuantitativo



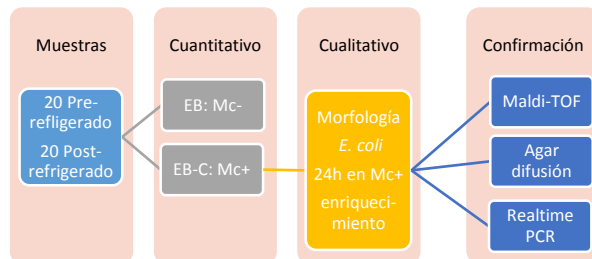
Cualitativo



Materiales y métodos

Muestreo:

- Tiempos de ayuno: 6, 8 y 10 horas
- Matadero norte de Alemania
- Dos periodos en un año:
 - Verano 2016
 - Invierno 2006-2017
- Total muestreos: 12 (2 por tiempo de ayuno y por estación)
- 40 Muestras de piel de cuello de canales de Gallus gallus: 20 antes y 20 después del refrigerado (pertencientes a diferentes canales)
- Total 480 muestras



Leyenda: EB= Enterobacterias, EB-C= Enterobacterias resistentes a Cefotaxina
BLEE= Betalactamasa de espectro extendido, Pre= Pre-refrigerado, Post=Postrefrigerado,
Mc= McConkey Agar sin Cefotaxina, Mc+= McConkey Agar con Cefotaxina (0,5mg/L), h= hora

Literatura: ANÓNIMO (2013): Decisión 2013/652/UE de ejecución de la Comisión de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos. Diario Oficial de la Unión Europea 14.11.2013, L 303, 23-39; EFSA (2016): Scientific report of EFSA and ECDC: The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2014. EFSA Journal, 14 (2), 4380-4587; COHEN STUART J., VAN DEN MUNCHKOF T., VOETS G., SCHARRING J., FLUIT A. and HALL M.L. (2012): Comparison of ESBL contamination in organic and conventional retail chicken meat. International Journal of Food Microbiology, 154 (3), 212-214; JOHNSON J.R., SANNES M.R., CROY C., JOHNSTON B., CLABOTS C., KUSKOWSKI M. A., BENDER J., SMITH K.E., WINKUR P. L. y BELONGIA E. A. (2007): Antimicrobial Drug-Resistant Escherichia coli From Humans and Poultry Products, Minnesota and Wisconsin, 2002-2004. Emerging Infectious Diseases 2007, 13(6), 830-846; LEVRESTEIN-VAN HALL M. A., DIERICK C.M., COHEN STUART J., VOETS G.M., VAN DEN MUNCHKOF M.P., VAN ESSEN-ZANDBERGEN A., PLATTEEL T., FLUIT A.C., VAN DE SANDE-BRUNSMIA N., SCHARRING J., BONTEN M.J., MEVILUS D.; NATIONAL ESBL SURVEILLANCE GROUP (2011): Dutch patients, retail chicken meat and poultry share the same ESBL genes, plasmids and strains. Clinical Microbiology and Infection, 17 (6), 873-880; PATERSON D.L. y BONOMO R.A. (2005): Extended-spectrum beta-lactamases: a clinical update. Clinical Microbiology Reviews 2005, 18(4), 657-686; REICH A., ATANASSOVA V. y KLEIN G. (2013): Extended-spectrum B-Lactamase- and AmpC-producing Enterobacteria in healthy broiler chickens, Germany. Emerging Infectious Diseases 2013, 19 (8), 1253-1259

Funded by
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
Grant No.: 2817701014

Contacto del primer autor:
Belén González Santamarina
Department of Veterinary Medicine, Institute of Food Safety and Food Hygiene, Section Meat Hygiene, Freie Universität Berlin, Königsweeg 67, edificio 21/22, 14163 Berlin
E-Mail: Belien.GonzalezSantamarina@fu-berlin.de