

---

## **Epidemiología de *Listeria Monocytogenes*, *Salmonella Enteritidis* Y *Campylobacter* spp., En La Cadena Productiva Avícola de Dos Regiones de Colombia.**

---

Maria Elena Realpe Delgado (I), Edna Catering Rodriguez Cardenas (I), Maria del Pilar Donado Godoy (II), Angela Muñoz (I), Stefany Alejandra Arévalo Mayorga (II)

(I) INS - Instituto Nacional de Salud (Avenida calle 26 No. 51-20 - Zona 6 CAN. Bogotá-Colombia), (II) COIPARS-Corpoica - Corporación Colombiana para la Investigación Agropecuaria (Av. El Dorado No. 42-42. Bloque 2, Piso 1. Teusaquillo, Bogotá-Colombia)

---

### **Resumo**

**Introducción:** Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son patologías en incremento en el mundo. *L. monocytogenes*, *S. Enteritidis* y *Campylobacter* spp., son patógenos relacionados con ETA adquiridas al consumir alimentos de origen animal contaminados. En Colombia, la presencia de estas bacterias en todos los eslabones de la cadena avícola y sus trabajadores no se ha documentado, por lo cual, en este estudio se evaluó la epidemiología y los factores de riesgo asociados a las ETA causadas por estos patógenos en la cadena productiva avícola. **Materiales y Métodos:** se realizó un estudio epidemiológico observacional transversal en dos empresas integradoras avícolas (EI y EII), se recolectaron frotis de manos y muestras de materia fecal de 289 manipuladores en la EI, 241 en la EII y 424 muestras en todos los eslabones de la cadena avícola (pollitos de un día, abuelas, reproductoras, pollo de engorde, planta de beneficio y punto de venta). Se determinó fenotípica y genotípicamente la presencia de los patógenos y el personal fue encuestado para la búsqueda de factores de riesgo. **Resultados:** En los manipuladores, *Salmonella* spp. fue aislada del 3% de frotis de manos y del 4% de la materia fecal, en donde también se encontró *Campylobacter* spp. 0,7% y *L. monocytogenes* 2%. La presencia

---

### **Referência:**

Maria Elena Realpe Delgado, Edna Catering Rodriguez Cardenas, Maria del Pilar Donado Godoy, Angela Muñoz, Stefany Alejandra Arévalo Mayorga. Epidemiología de *Listeria Monocytogenes*, *Salmonella Enteritidis* Y *Campylobacter* Spp., En La Cadena Productiva Avícola de Dos Regiones de Colombia.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.  
DOI 10.5151/foodsci-microal-246

de *Salmonella* spp. fue mayor en los frotis de manos de la EI (OR: 4,7,  $p=0,005$ , IC 0,58-0,697), empresa en la cual el eslabón de pollo de engorde presentó mayor frecuencia de éste patógeno tanto en manos como en materia fecal ( $p0,000$  IC: 0,000-0,007). *Campylobacter* spp. y *L. monocytogenes* se encontraron en materia fecal de los galponeros de la granja de reproductoras ( $p0,001$  IC: 0,00-0,070) y en manipuladores de la planta de beneficio ( $p 0,006$  IC 0,014-0,045). La presencia de estos microorganismos en la EII no fue significativa. El análisis de los factores de riesgo en la EI, mostró que no lavarse las manos y no recibir capacitación en prácticas higiénicas y medidas de protección ( $p= 0,009$ ;  $P=0,02$ ) son determinantes para la presentación de *Salmonella* spp. en el personal. En las muestras de origen animal, la prevalencia de *Salmonella* spp. fue del 10%, encontrándose en mayor proporción en granja de pollo de engorde 34% (24/77). *Campylobacter* spp. fue aislado del 7% (31) y *L.monocytogenes* del 0.2% (1) de las muestras evaluadas. En el análisis comparativo de *Salmonella* sp. por PFGE, para los aislamientos de la cadena productiva se determinaron 5 clusters con porcentajes de coeficiente de similitud (%CS) entre 60-100, de la *Salmonella* sp. recuperada de humanos, se encontraron 4 serotipos predominantes relacionados en más del 75%. Conclusión: La presencia de estos patógenos en diversos eslabones de la cadena avícola y los trabajadores, evidencia el riesgo de contaminación del producto terminado y la necesidad de ajustar las medidas de contención y control del proceso. Se encontró que en las dos empresas el pollo de engorde es el que mayor nivel riesgo presenta.

**Palavras-Chave:** Cadena avícola, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Enteritidis, *Campylobacter* spp, Factores de riesgo

**Agência de Fomento:** COLCIENCIAS