

Flash

TÉCNICO

Por cortesía de Alltech México

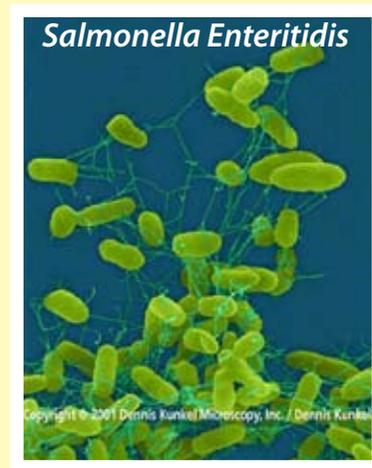
Detección de salmonella en heces de pollos durante todo el ciclo de producción hasta el rastro

Los huevos y la carne de pollo son una fuente común de salmonelosis humana. La contaminación de las aves o de la carne ocurre en cualquier etapa de la cadena de producción. Para controlar esta contaminación es esencial conocer la prevalencia y la evolución de la excreción de los diferentes tipos de salmonella.

En 2009 un equipo de investigadores españoles estudió en 65 granjas de pollo, la evolución semanal en la excreción de salmonella desde el primer día de producción hasta el rastro. Las muestras se analizaron con la metodología ISO 6579:2002.

Se tuvieron dos grupos de granjas: unas donde los pollos ya entran con excreción de salmonella y otras donde los pollos se contaminan durante el ciclo de producción. En los dos casos, la detección máxima de salmonella en las heces ocurrió a los 14 días (50.5% y 34.5% respectivamente). Además, *Salmonella Enteritidis* fue el serotipo más prevalente en los aislamientos durante el ciclo de producción (66.7%), después fueron *Salmonella Virchow* (13.7%), *Salmonella Hadar* (9.4%) y *Salmonella Ohio* (2.8%).

Antes de la carga y después del transporte al rastro, 15.4% y 41.2% de las muestras de heces fueron positivas respectivamente. Además, ocurrió un cambio en el patrón de serotipos que se excretaron en estas etapas. De las muestras positivas *Salmonella Enteritidis* siguió siendo la que más apareció (54.5%) pero *Salmonella Hadar* aumentó notablemente su aparición (39.3%), mientras que *Salmonella Virchow* y *Salmonella Ohio* no fueron detectadas.



Fuente: Poultry Science. 88:1999-2005 (2009).