

Prevalência de Bactérias Patogénicas em Carnes de Aves Comercializadas na Região de Lisboa

Inês Cruz¹, João Carlos Rodrigues², Mónica Oleastro³, Ana Lima^{4,5}, Isabel Santos^{4,5}, Alexandra Nunes^{4,5,6}

¹Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona- Centro universitário de Lisboa, Lisboa, Portugal

²Laboratório de Microbiologia, Departamento de Doenças Infecciosas, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, Lisboa, Portugal.

³Laboratório de Referência das Infecções Gastrointestinais, Departamento de Doenças Infecciosas, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, Lisboa, Portugal.

⁴Investigação em Medicina Veterinária (I-MVET), Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Centro Universitário de Lisboa, Portugal.

⁵Centro de Investigação Veterinária e Animal (CECAV), Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Centro Universitário de Lisboa, Portugal

⁶Unidade de Genómica e Bioinformática, Departamento de Doenças Infecciosas, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), Lisboa, Portugal

Introdução: *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. e *Escherichia coli* são as bactérias frequentemente associadas a carnes de aves, representando um risco significativo para a Saúde Pública. A crescente preocupação com a segurança alimentar e a resistência antimicrobiana reforça a importância da vigilância contínua e do estudo destes microrganismos.

Material e Métodos: Foram adquiridas 39 amostras de carne de aves em supermercados da zona de Lisboa. Cada amostra (25 g) foi analisada quanto à presença de *Salmonella* spp. (método IRIS *Salmonella*® validado pela AFNOR) e *E. coli*. Para *E. coli*, foram usados 10 mL do meio de enriquecimento antes da adição do suplemento seletivo. Dezoito amostras foram ainda testadas para *Campylobacter* spp. segundo a norma ISO 10272-1:2017(E). Isolados suspeitos foram confirmados e identificados por MALDI-TOF. Isolados de *C. jejuni* e *C. coli* foram testados para suscetibilidade a sete antibióticos (método de difusão em disco), segundo critérios EUCAST e SFM.

Resultados: Foram detetadas *Salmonella* spp. em 7,7% (3/39) e *E. coli* em 79,5% (31/39) das amostras. *Campylobacter* spp. foi isolado em 83,3% (15/18), sendo 60,0% das amostras positivas para múltiplos isolados. No total, foram identificados 14 isolados de *C. jejuni*, 11 de *C. coli* e 1 de *C. lari*. Relativamente à resistência antimicrobiana, apenas 5 isolados (3 *C. coli* e 2 *C. jejuni*) foram sensíveis a todos os antibióticos. Cerca de 44% dos isolados (6 *C. coli* e 5 *C. jejuni*) apresentaram multirresistência (MDR) à ciprofloxacina, tetraciclina, eritromicina, gentamicina e ampicilina. Nenhum destes isolados MDR mostrou suscetibilidade diminuída à combinação de amoxicilina com ácido clavulânico. Também foram detetadas as seguintes bactérias: *Klebsiella pneumoniae* (7,69%; 3/39), *Pseudomonas aeruginosa* (10,3%; 4/39), *Aeromonas veronii*, (23,1%; 9/39) e *Citrobacter* spp. (7,69% 3/39).

Conclusões: Estes resultados reforçam a necessidade de medidas preventivas nas explorações pecuárias, matadouros e retalho, como higiene rigorosa, vacinação, HACCP e rastreabilidade, essenciais para uma vigilância eficaz da contaminação e resistência antimicrobiana.

Palavras-Chave: Carnes de aves, *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Campylobacter* spp., segurança alimentar.