IZS PB 01/22 RC Valutazione del rischio Patogeni AMR in alimenti RTE (PARTE)

Responsabile Scientifico: Dott.ssa Loredana Capozzi

N. identificativo	Ente appartenenza	Responsabile scientifico
UO1 IMS	IZSPB Sede Putignano	Dott.ssa Loredana Capozzi
UO2 IMS	IZSPB Sede Matera	Dott.ssa Rosa Fraccalvieri
UO3 IMS	IZSPB Sede Foggia	Dott. Domenico Galante

Tra novembre 2023 e giugno 2025, sono state campionate 461 matrici di alimenti RTE (Ready-To-Eat) ed il 58,35% è risultato positivo all'isolamento di ceppi batterici su terreni selettivi e antibiotati. Una selezione di 193 isolati a potenziale zoonotico (principalmente *Enterobacter* spp., *Serratia* spp., *Klebsiella* spp. ed *Escherichia* spp.) è stata sottoposta ad analisi fenotipica (MIC) e sequenziamento genomico (WGS). I test in vitro hanno confermato resistenze nell'85,3% dei ceppi, con *E. coli* caratterizzato dai profili fenotipici e genotipici (ARG) più rilevanti. Le analisi *in silico* hanno rilevato sequenze plasmidiche nel 58,03% degli isolati — suggerendo un potenziale trasferimento genico orizzontale — e fattori di virulenza legati a biofilm e adesione cellula-ospite. Le indagini di cgMLST hanno infine evidenziato una stretta correlazione genetica tra ceppi isolati in stabilimenti diversi, ipotizzando contaminazioni della materia prima a monte.

Figura. Heatmap costruita sulla base della predizione della presenza di geni ARG (indicati in ordinata), per ognuno dei n.193 stipiti batterici indicati in ascissa. Il rosso nella heatmap indica la presenza del gene detectato nel genoma del ceppo, il grigio la sua mancata predizione. In alto è stato costruito un dendrogramma costruito sulla base della predizione degli ARG.

