

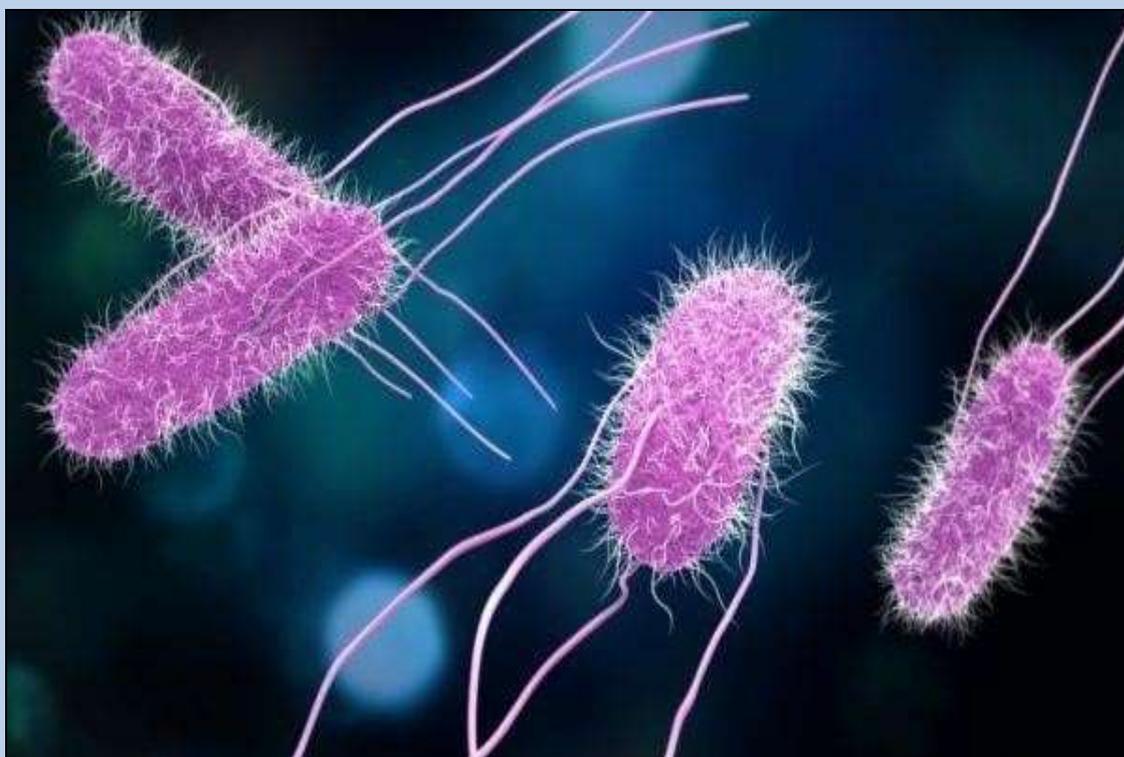


Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
Programa de Mestrado Profissional em Saúde Única – PMPSU
Vigilância e Inspeção dos Alimentos nas Práticas Cotidianas



Salmonella spp.

UM PERIGO INVISÍVEL



Fonte: Shutterstock (2023).

Autores

Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura
Isidoro José Leite Meirelles
Lorena D'Andrade
Reinaldo de Araújo Souza
Maria Betania de Queiroz Rolim
Mércia Rodrigues Barros

PREFÁCIO

A presente cartilha foi elaborada com objetivo de fortalecer e atualizar o conhecimento dos multiprofissionais da área de saúde e, de uma forma geral, dos consumidores de produtos de origem animal, em relação a *Salmonella spp.*, um perigo invisível aos seres humanos e animais. Nosso maior interesse é tentar replicar informações que possam contribuir para a prevenção controle da salmonelose.

Sumário

1. Introdução	3
2. Informações Gerais	4
3. Considerações Finais	7
4. Referência	7

1. INTRODUÇÃO

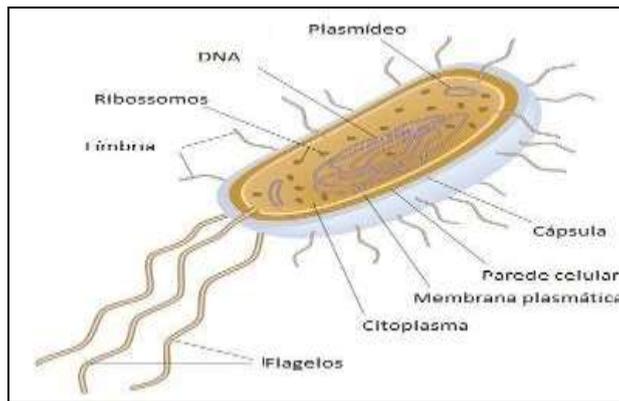
Salmonella spp. é um gênero de bactérias patogênicas (que causa doença) aeróbias (necessitam de oxigênio para sobreviver) e Gram-negativas (parede celular pouco espessa, a qual não fixa o corante cristal violeta instilado na coloração de Gram). Está dispersa no meio ambiente e causa a **salmonelose**, intoxicação alimentar que, em casos raros, pode provocar graves infecções e até a morte.

1.1 TIPOS DE SALMONELAS

Existem duas espécies causadoras de doenças: *Salmonella enterica* e *S. bongori*.

A *Salmonella enterica* é a espécie mais frequente, sendo subdividida em seis subespécies:

1. *enterica*,
2. *salamae*,
3. *arizonae*,
4. *diarizonae*,
5. *houtenae*
6. *indica*.



Fonte: Mundo da Educação (2023) .

2. INFORMAÇÕES GERAIS

2.1 MODO DE TRANSMISSÃO

O principal modo de transmissão ocorre pela **ingestão de alimentos contaminados** (carnes e ovos crus ou mal cozidos) e/ou **água contaminada** (não potável), devido a:

- Falta de higiene de manipuladores de alimentos e/ou da área de manipulação;
- Utensílios contaminados utilizados no preparo e fornecimento de alimentos (facas, garfos, colheres, pratos...);
- Manipulação de alimentos contaminados;
- Presença de vetores (moscas, baratas...);
- Transporte e/ou armazenamento inadequados dos alimentos.



Fonte: Freitas (2023).

2.2 PERÍODO DE INCUBAÇÃO

- De 06 a 72 horas, mais comum de 12 a 36 horas, em média 18 horas.

2.3 SINTOMAS:

- Dor abdominal;
- Diarreia;
- Vômitos;
- Sangue nas fezes;
- Dor de cabeça;
- Febre.

2.4 DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO

O diagnóstico da salmonelose ocorre a partir do isolamento do agente nas fezes, vômito e amostras dos alimentos suspeitos consumidos. Os métodos de detecção mais comumente utilizados nos laboratórios são

ELISA, Imunodifusão, hibridização do DNA, aglutinação em látex e Imunofluorescência.



Fonte: Garrote (2017).

Nos casos leves de salmonelose, o tratamento é realizado por meio de repouso, ingestão de água para manter hidratação, boa alimentação e controle dos sintomas. Se os indivíduos se apresentarem com quadros mais graves, estes devem ser internados e submetidos a intervenções médicas (seres humanos) ou médico-veterinárias (animais).

2.5 MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE

- Lavar frequentemente as mãos antes, durante e depois de manipular ou consumir alimentos e sempre após o uso do sanitário e/ou do lixo.
- Lavar os alimentos antes de consumir, especialmente frutas e verduras (uma colher de sopa de água sanitária comercial para um litro de água potável. Deixar imerso por 15 minutos. Enxaguar bem com água filtrada ou mineral)
- Consumir carnes e os ovos, com selo do serviço de inspeção, depois de cozidos ou assados;
- Consumir leite e derivados de leite industrializados, com selo do serviço de inspeção;
- Evitar consumir alimentos provenientes de estabelecimentos comerciais em condições precárias de higiene e de má conservação;

- Higienizar utensílios antes de usá-los e os alimentos antes de ingeri-los;
- Observar prazo de validade e a integridade das embalagens dos produtos, bem como suas condições organolépticas (aspecto geral, cor, cheiro, sabor, textura);
- Beber água potável;
- Armazenar alimentos condições e temperaturas adequadas: congelados – freezer / resfriados – geladeira / alimentos em temperatura ambiente – ambiente seco e protegido, iluminado artificialmente e arejado;
- Reaquecer bem os alimentos que tenham sido congelados ou resfriados antes de consumi-los;
- Medidas para prevenir a salmonelose em animais incluem aquelas que minimizam o consumo de alimentos crus e água sem garantia de potabilidade em vazilhas mal higienizadas, assim como levar ao médico veterinário regularmente para exames de rotina.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Salmonelose é uma doença que pode produzir levar a intoxicação, infecção ou morte de seres humanos e animais. É fundamental, portanto, o controle de sua frequência, através de medidas de prevenção e/ou corretivas (diagnóstico e tratamento).

4. REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Disponível em: <<https://www.gov.br/ebserh/pt-br/hospitais-universitarios/regiao-sudeste/hc-ufu/comunicacao/noticias/saiba-como-fazer-a-higienizacao-das-maos-corretamente-1>>. Acesso: jun, 2023.
2. BRASIL, IN nº 161/22 – ANVISA/MS. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN_161_2022_.pdf/b08d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2>. Acesso: jul, 2023.
3. BRASIL, RDC nº 724/22 – ANVISA/MS. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_724_2022_.pdf/33c61081-4f32-43c2-9105-c318fa6069ce>. Acesso: jul, 2023.
4. CLEANIPEDIA. Disponível em: <<https://www.cleanipedia.com/br/dentro-de-casa/como-higienizar-frutas-e-verduras.htm>>. Acesso: jun, 2023.

5. FREITAS, K. (2021). Saiba Mais Sobre a Salmonella. Disponível em: <<https://www.drakeillafreitas.com.br/salmonella/>>. Acesso: jun, 2023.
6. GARROTE, F. 2017. Universidade Federal de Goiás – UFG, Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos – LCQA. Disponível em: <<https://lcqa.farmacia.ufg.br/p/21151-salmonella.>>. Acesso: jun, 2023.
7. MUNDO EDUCAÇÃO. 2023. Bactérias. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/bacterias.htm>>. Acesso: jun, 2023.
8. SHUTTERSTOCK. 2023. Disponível em: <<https://www.shutterstock.com/pt/image-illustration/3d-illustration-salmonella-bacteria-medicine-concept-735472669>>. Acesso: jun, 2023.

