

SALMONELLA

Salmonella (Salmonellose) é uma bactéria da família das Enterobacteriaceae que **causa intoxicação alimentar** e em casos raros, pode provocar graves infecções e até mesmo a morte.

A *Salmonella* é uma bactéria que possui duas espécies causadoras de doenças em humanos: *S. enterica* e *S. bongori*. A *Salmonella enterica*, de maior relevância para a saúde pública, é composta por seis subespécies (*S. enterica* subsp. *entérica*, *S. enterica* subsp. *salamae*, *S. enterica* subsp. *arizonae*, *S. enterica* subsp. *diarizonae*, *S. enterica* subsp. *houtenae*, *S. enterica* subsp. *indica*).



Transmissão

A transmissão se dá com a **ingestão de alimentos contaminados com fezes de animais**. A bactéria é encontrada normalmente em animais como galinhas, porcos, répteis, anfíbios, vacas e até mesmo em animais domésticos, como cachorros e gatos. Dessa forma, qualquer alimento que venha desses animais ou que tenha entrado em contato com suas fezes podem ser consideradas vias de transmissão da *Salmonella* (Salmonellose).

A *Salmonella* pode causar dois tipos de doença, dependendo do sorotipo: salmonelose não tifóide e febre tifóide.

Sintomas

Os sintomas são semelhantes a outros problemas gastrointestinais, mas são confirmados por meio de exames de sangue e fezes, além da análise clínica do médico, conforme cada caso.

Os principais sinais e sintomas da infecção por *Salmonella* (salmonelose não tifóide) são:

- Diarreia.
- Vômitos.
- Febre moderada.
- Dor abdominal.
- Mal estar geral.
- Cansaço.
- Perda de apetite.
- Calafrios.

Como Prevenir?

A *Salmonella* pode ser prevenida por meio da adoção de medidas de controle em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção agrícola até o processamento, fabricação e preparação de alimentos, tanto em estabelecimentos comerciais quanto nas residências. Algumas condutas simples podem evitar a contaminação, que incluem o manuseio correto de alimentos:

- Lave sempre as mãos, antes, durante e depois de manipular ou consumir alimentos.
- Lave bem os alimentos antes de consumir, especialmente frutas e verduras.
- A carne deve ser bem cozida ou assada.
- Os ovos devem ser bem cozidos.



IMPORTANTE:

Embora a *Salmonella* comumente esteja associada a produtos de origem animal, alimentos frescos, quando contaminados, também transmitem a doença. Alguns exemplos de alimentos que têm sido associados a surtos de salmonelose incluem carnes, aves, ovos, leite e produtos lácteos, pescados, temperos, molhos de salada preparados com ovos não pasteurizados, misturas de bolo e sobremesas que contêm ovo cru.