

Escherichia coli

MICROORGANISMO

Escherichia coli

DOENÇA

Colibacilose

A *Escherichia coli* é uma bactéria Gram-negativa que pertence à família *Enterobacteriaceae*, as células têm a forma de bastonetes (bacilos) e podem ser imóveis ou móveis por flagelos. Encontrada



geralmente no intestino de humanos e animais de sangue quente. A maioria das cepas de *E. coli* é inofensiva, no entanto, cepas produtoras de toxinas Shiga, como a *E. coli* (STEC), podem causar doenças severas transmitidas através do consumo de água, alimentos crus ou mal cozidos contaminados.

CONDIÇÕES QUE PERMITEM O SEU CRESCIMENTO

Temperaturas: Variam de 7 °C a 50 °C, com uma temperatura ótima de 37 °C.

Atividade de água: O limite mínimo é de 0,95.

PH: Podem crescer em alimentos ácidos, até um pH de 4,4.

PRINCIPAIS ALIMENTOS



Alimentos crus (saladas, carnes e leites), água contaminada, folhas frutas e legumes não sanitizados.

SINTOMAS COMUNS APÓS CONSUMIR O ALIMENTO CONTAMINADO

Entre 12 e 36 horas aparecem a diarreia com sangue, vômito, cólicas abdominais, náuseas, febre e dor de cabeça.

Dica de ouro

A melhor forma de evitar

a contaminação

Escherichia coli é

cozinhar

bem os alimentos e claro

a realização das boas práticas

de higienização dos alimentos.



COMO PREVENIR

- Evitar preparar os alimentos quando estiver com diarreia;
- Lavar as mãos depois de ir ao banheiro e antes de preparar os alimentos;
- Usar água tratada, fervida ou clorada para preparar alimentos;
- Sanitizar frutas, legumes e verduras;
- Cozinhar bem os alimentos.

REFERÊNCIA

ANVISA. VIGILÂNCIA SANITÁRIA Guia Didático. Disponível em: [file:///C:/Users/luana/Downloads/Vigil%C3%A2ncia%20sanit%C3%A1ria%20-%20Guia%20did%C3%A1tico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/luana/Downloads/Vigil%C3%A2ncia%20sanit%C3%A1ria%20-%20Guia%20did%C3%A1tico%20(1).pdf). Acesso em: 03 maio. 2022.

ORGANIZATION, Word Health. E. coli. 2018. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/e-coli>. Acesso em: 03 maio .2022.