

Shigella sp

DOENÇA

Shigelose

MICROORGANISMO

Shigella sp



Shigella sp é uma bactéria Gram-negativa que pertence à família *Enterobacteriaceae*.

As células têm a forma de bastonetes (bacilos) imóveis.

Shigella é uma bactéria do trato intestinal humano cuja principal via de transmissão é a fecal-oral, a infecção pode acontecer pela ingestão de poucas dezenas de células, resultando em uma infecção com baixa dose de bactérias.

A *shigella* consegue crescer em ambientes com temperaturas entre 10 e 45°C e têm uma temperatura ótima de crescimento de 37°C. Elas não se multiplicam à temperatura de refrigeração, mas sobrevivem durante a refrigeração e a congelamento, podendo ser totalmente destruídas por pasteurização.

IMPORTANTE

Manter alimentos aquecidos em temperatura acima de 60°C, resfriados de 0°C a 5°C e congelados de -12° a -18°C.



ALIMENTOS

Qualquer alimento contaminado, principalmente saladas, mariscos e água.



SINTOMAS APÓS CONSUMIR O ALIMENTO CONTAMINADO

Cólicas abdominais, febre, diarreia, fezes com muco e sangue após 24 a 72 horas do consumo do alimento.

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, lavar frutas, legumes e verduras com água de boa qualidade; só comprar saladas em locais que usam água de boa qualidade, cozinhar bem os alimentos e respeitar as boas práticas de temperatura dos alimentos, principalmente após o cozimento.

Lembre-se

A higiene pessoal, principalmente a lavagem de mãos praticada de forma adequada, é a principal estratégia de prevenção de shigelose e também de outras bactérias.

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: 28 mar. 2022.

ASAE. **Shigella**. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/riscos-biologicos/shigella-disenteriae.aspx>. Acesso em: 31 mar. 2022.