



Telessaúde
Santa Catarina

<http://telessaude.sc.gov.br>
telessaude.sc@saude.sc.gov.br
+55 48 3212-3505

Infecção Alimentar por *Salmonella sp*

Prof. Dra Sônia Maria dos Santos



SECRETARIA DE
ESTADO DA SAÚDE



Salmonelose ou infecção alimentar por *Salmonella sp*

INTRODUÇÃO

Enfermidade bacteriana, autolimitante que normalmente se manifesta por enterocoliti aguda de início repentino, sendo os sintomas mais comuns a cefaléia, dor abdominal, diarreia, náuseas, vômitos e febre.

EPIDEMIOLOGIA

Apresenta distribuição universal com uma frequência maior nos países da América do Norte e Europa.

- Nos Estados Unidos há 5 milhões de casos de salmonelose a cada ano.
- Epidemia = 25.000 casos causada por abastecimento de água municipal.
- Epidemia = 285.000, leite mal pasteurizado

Cadeia epidemiológica da *Salmonella sp*

- 1) **Agente etiológico** = bactéria *Salmonella sp*
- 2) **Reservatório** = todos os animais domésticos e selvagens
Suínos, aves, bovinos, roedores, felinos, caninos e o homem, principalmente os portadores convalescentes em especial nos casos leves e nos não identificados.
- 3) **Porta de saída** = trato digestório inferior
- 4) **Forma de transmissão** = através da ingestão de alimentos contaminados com fezes que contenham a bactéria em dose infectante.
- 5) **Porta de entrada** = trato digestório superior
- 6) **Susceptível** = todos animais e inclusive o homem

- **Sintomas:**

- ✓ cefaleia,
- ✓ mal estar,
- ✓ febre,
- ✓ diarreia,
- ✓ calafrio,
- ✓ dores abdominais,
- ✓ náuseas,
- ✓ vômitos.

- **Período de incubação:**

- De 6 a 72 horas, mais comum de 12 a 36 horas, em média 18 horas.

- **Período de transmissibilidade:**

- Durante toda evolução da infecção, usualmente alguns dias ou semanas. Às vezes, o estado de portador pode durar até um ano.
 - Em especial as crianças

- **Tratamento:**

- Não se indica tratamento algum, exceto a hidratação e reposição de eletrólitos mediante uma solução de re-hidratação oral.

• Medidas de controle:

- 1) Educação sanitária aos manipuladores de alimentos, principalmente as donas de casa;
 - i. Lavar as mãos adequadamente;
 - ii. Refrigerar os alimentos;
 - iii. Não deixar os alimentos em temperatura ambiente (10 a 60 graus);
 - iv. Cozinhar completamente os alimentos de origem animal, acima de 60 graus.
 - v. Manter a cozinha limpa sem a presença de roedores e artrópodes, protegendo assim os alimentos
- 2) Educar o público para não consumir ovos crus ou mal cozidos;
- 3) Usar produtos pasteurizados;
- 4) Excluir pessoas com diarreia da manipulação de alimentos;
- 5) Orientar os portadores de sua higiene;
- 6) Usar radiações nos ovos e carnes;
- 7) Inspeccionar as condições sanitárias dos estabelecimentos de origem animal;
- 8) Estabelecer programas de controle de salmonelas (desinfecção, limpeza, controle de vetores e outras medidas sanitárias e higiênicas).

Referências

1. Santos LR, Nascimento VP, Flores ML. *Salmonella enteritidis* isoladas de amostras clínicas de humanos e de alimentos envolvidos em episódios de toxinfecções alimentares, ocorridas entre 1995 e 1996, no estado do Rio Grande do Sul. *Higiene Alimentar* 2002; 16(102/103): 93-99.
2. ICMSF. *Microorganismos de los alimentos*. Acribia: Zaragoza; 2002.
3. Forsythe SJ. *Microbiologia da segurança alimentar*. Porto Alegre: Artmed; 2002.
4. Germano PML. Prevenção e controle das toxinfecções de origem alimentar. *Higiene Alimentar* 1993; 7(27): 6-11.
5. Cardoso L, Araújo WMC. Parâmetros de qualidade em produtos prontos para consumo imediato e congelados artesanais comercializados no distrito Federal no período de 1997-2001. *Higiene Alimentar* 2003; 17(109):40-44.
6. Silva CC, Rodrigues, MM, Martins BR. Toxinfecção alimentar por *Salmonella* em São Paulo/SP. *Boletim Epidemiológico Paulista* [periódico na Internet]. 2004 [acessado 2005 Abr 24]; 1(11). Disponível em: http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa11_salmo.htm
7. Brasil. Ministério da Saúde. FUNASA. CENEPI. Mortalidade Brasil 2004. Brasília: CENEPI/FUNASA; 2004.
8. Maijala R, Ranta J, Seuna E. The efficiency of the Finnish *Salmonella* Control Programme. *Food Control* 2005; 16(8):669-675.
9. Mrema N, Mpuchane S, Gashe BA. Prevalence of Salmonella in raw minced meat, raw fresh sausages and raw burger patties from retail outlets in Gaborone, Botswana. *Food Control* 2006; 17(3):207-212.
10. Pena MEC, Iglesias ALH, Jimenez MAH. Brote por *Salmonella enteritidis* em trabalhadores de um hospital. *Salud Pública México* 2001; 43(3):211-216.
11. Suresh T, Hatha AAM, Screenivasa D. Prevalence and antimicrobial resistance of *Salmonella* enteritidis and other salmonellas in the eggs and egg-storing trays from retails markets of Coimbatore, south India. *Food Microbiology* 2006; 23(3):294-299.
12. Organização Pan-Americana da Saúde. *HACCP: instrumento essencial para a inocuidade de alimentos*. Buenos Aires: OPAS/INPPAZ; 2001.
13. Floweres FL. *Salmonella*. *Food Technology* 1988; 42(4):182-185.
14. Germano PML, Germano MIS. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. São Paulo: Varela; 2003.

Referências - continuação

15. Pelczar JM, Chan ECS, Krieg NR. **Microbiologia, conceitos e aplicações: doenças transmitidas por água e alimentos**. São Paulo: Makron Books; 1996.
16. Trabulsi LR, Alterthum LF. **Microbiologia**. São Paulo: Atheneu; 2004.
17. Lourenço MCS, Reis EFM, Valls R. **Salmonella entérica** subsp *houtenae* sorogrupo O:16 em um paciente HIV positivo: relato de caso. **Revista Instituto de Medicina Tropical de São Paulo** 2004; 46(3):169-170.
18. Guerin PJ, Vold LAA, Viltsland P. Communicable disease control in a migrant seasonal workers population: a case study in Norway. **Eurosurveillance** 2005, 10(1-3):48-50.
19. Taitt CR, Shubin YS, Angel R. Detection of **Salmonella enterica** Serovar Typhimurium by using a Rapid, Array-Based Immunosensor. **Applied and Environmental Microbiology** 2004, 70(1):152-158.
20. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do Agronegócio. Mundial e Brasil**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2005.
21. Connor BA, Schwartz E. Typhoid and paratyphoid fever in travellers. **The Lancet Infectious Diseases** 2005; 5(10):623-628.
22. Franco BDGM, Landgraf M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu; 2004.
23. Jawetz M, Adelberg E. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2006.

Referências - continuação

24. Mims C, Playfair J, Roitt I. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro: Elsevier; 2005.
25. Tortora GJ, Funke BR, Case CL. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artmed; 2005.
26. Haimovich B, Venkatesa MM. Shiguella e Salmonella: death as a means of survival. **Microbes and Infection** 2006; 8(2):568-577.
27. Silva EM, Duarte A. **Salmonella Enteritidis** em aves: retrospectiva no Brasil. **Revista Brasileira de Ciência Avícola** 2002; 4(2):85-100.
28. D'aoust JY. Salmonella and international trade. **International Journal of Food Microbiology** 1994; 24(4):11-31.
29. Huang H. Evaluation of culture enrichment for use with **Salmonella** detection in Immunoassay. **International Journal of Food Microbiology** 1999; 51(2-3):85-94.
30. Pinto UM, Cardoso RR, Vanetti MCD. Detecção de Listeria, Salmonella e Klebsiella em serviço de alimentação hospitalar. **Revista de Nutrição** 2004; 17(3):319-326.
31. Brasil. Ministério da Saúde. Fundação Nacional da Saúde (FUNASA). **Guia de Vigilância Epidemiológica**. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.
32. Ukuku DO. Effect of sanitizing treatments on removal of bacteria from cantaloupe surface, and re-contamination with **Salmonella**. **Food Microbiology** 2006; 23(3):289-293.
33. Silva Jr EA. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela; 2005.
34. Mitakakis T, Sinclair M, Fairley C, Lightbodyl P, Leder K, Hellard M. Food safety in family homes in Melbourne, Australia. **Journal of Food Protection** 2004; 64(4):818-822. 35. Evangelista J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu; 2002.