

Identificação	<i>Salmonella spp</i>	Qualfood®	m09
Breve descrição			
<p>A <i>Salmonella</i> pertence à família <i>Enterobacteriaceae</i>, é representada por duas espécies: <i>Salmonella entérica</i>, com seis subespécies e a <i>Salmonella bongori</i>. Existem mais de 2000 serótipos descritos tornando a nomenclatura dos diferentes serótipos bastante controversa. Tem sido proposto a criação de uma única espécie, a <i>Salmonella entérica</i>.</p> <p>Com base na especificidade preferencial do hospedeiro as <i>Salmonellae</i> podem estar: adaptadas ao homem (<i>S. typhi</i> e <i>S. paratyphi</i>); adaptadas a uma espécie animal (<i>S. cholerae</i>, <i>S. pullorum</i>, <i>S. gallinarum</i>, etc) ou não adaptadas a um hospedeiro (mais de 1800 serótipos de <i>S. euteritidis</i>), de origem alimentar (as conhecidas salmoneloses).</p>			
Características			
<p>A <i>Salmonela</i> é um bacilo de dimensões 0,5-0,7 por 1 a 3 micrómetros, não formador de esporos, Gram-negativo, móvel por flagelos periféricos com duas exceções não móveis <i>S. gallinarum</i> e <i>S. pullorum</i>. São anaeróbios facultativos que fermentam a glucose, mas geralmente não fermentam a lactose nem a sacarose. São bactérias oxidase negativas e catalase positivas. São os produtores de H₂S, ácidos e gases (excepção para a <i>S. typhi</i> que não produz gás e com ligeira produção de H₂S).</p> <p>A classificação da <i>Salmonella</i> faz-se com recurso à caracterização da estrutura antigénica das estirpes. Os diferentes serótipos são então caracterizados de acordo com o tipo de presença de: antígenos O (parte sacarídica do LSP), antígenos H (flagelos) e antígenos de superfície Vi.</p>			

Reservatório e entrada na cadeia alimentar

O reservatório natural da *Salmonella* é o trato intestinal dos humanos e animais. A transmissão para os humanos ocorre geralmente através do consumo de alimentos com contaminação fecal.

Através de condições de processamento adequadas é possível destruir os microrganismos presentes nos alimentos contaminados. Outras medidas de prevenção incluem os cuidados de higiene, principalmente com as mãos dos manipuladores de alimentos, devido a serem uma potencial fonte de contaminação cruzada.

Os alimentos mais susceptíveis à contaminação por *Salmonella* são o leite, queijo, chocolate e carne fresca, nomeadamente carne de aves.

Doença, diagnóstico, sintomas e tratamento

Nas salmoneloses, os principais sintomas desta doença são a diarreia forte, cólicas abdominais, febre e vômitos. Porém estes sintomas são comuns a muitas outras infecções gastrointestinais, aparecendo normalmente entre 12 a 36 horas após a ingestão de alimentos contaminados. O diagnóstico preciso é feito recorrendo à pesquisa deste microrganismo nas fezes do paciente.

Ao fim de 5 a 7 dias, o paciente apresenta melhoras sem terem sido administrados antibióticos. Estes tornam-se porém necessários se a infecção não estiver confinada ao intestino. Pode ser necessária administração de fluidos de forma intravenosa de modo a combater a desidratação, ou então a administração de Ciprofloxacina, Amoxicilina ou Co-trimoxazol.

Normalmente os pacientes recuperam por completo. Existe porém um pequeno número de casos, em que pode ficar com sequelas, como por exemplo dores nas articulações, irritações nos olhos a urinar doloroso. Isto é denominado por síndrome de Reiter e alguns casos pode evoluir para artrite crónica.

Prevenção

As medidas de prevenção passam basicamente pelo processamento adequado dos alimentos com recurso aos processos de aquecimento elevando a temperatura para valores de 65 a 74°C, durante tempo suficiente para eliminar o microrganismo.

Conservar os alimentos a temperaturas inferiores a 5°C, prevenir a contaminação cruzada após a cozedura e evitar que as pessoas portadoras ou doentes manipulem alimentos, são outras das medidas preventivas.

Resistência Térmica

D₆₅ 0.02-0.25 min

	Mínimo	Ótimo	Máximo
T(°C)	4.0	35-43	46.2
pH	4.0	7-7.5	9.5
aw	0.94	0.99	>0.99
NaCl (%)	-	3.5	6.0
Tempo (min) / Temperatura (°C) Redução	2 min / 70 °C		

