

Fonte: <https://mundoeducacao.uol.com.br/doencas/salmonelose.htm>

# Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs): Salmonelose



Material desenvolvido por: Graciela Tonello-  
Médica Veterinária do SIM de Engenho Velho-RS



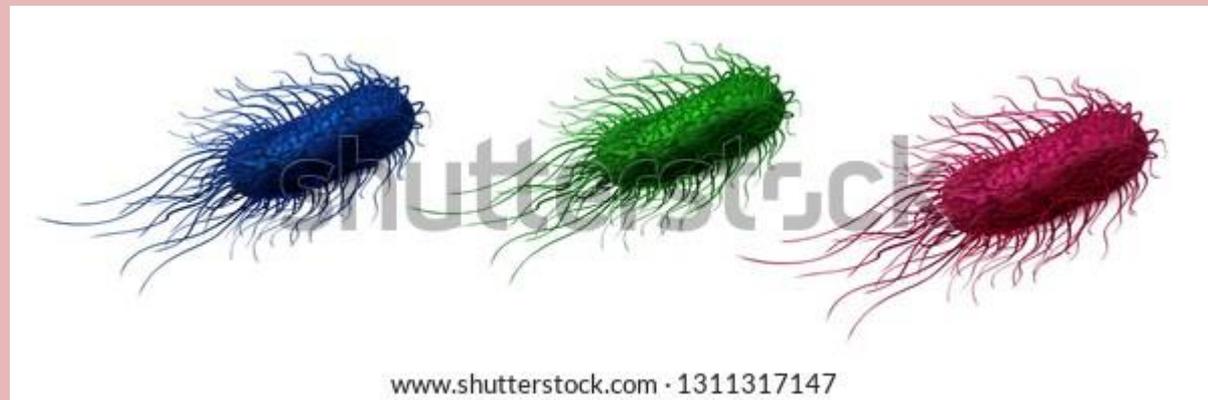
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS**

# Introdução

- A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são focos de discussão importantes,
- Este fato deve-se à preocupação mundial com estratégias que permitam o controle das DTAs e, conseqüentemente, garantam a colocação de produtos seguros no mercado consumidor,
- Dentre as DTAs, destaca-se a a *Salmonella spp*, uma das principais causadoras de infecções alimentares no mundo!

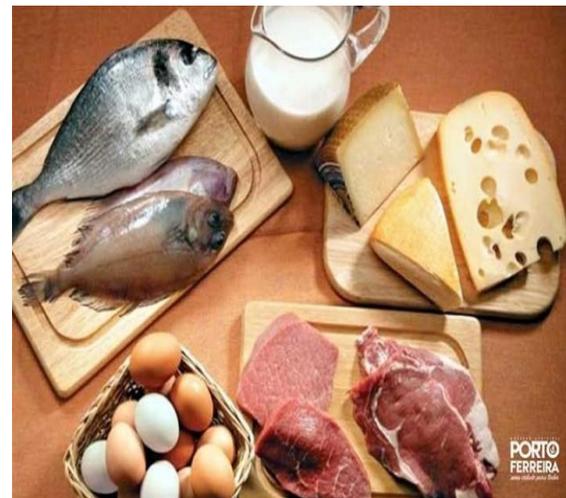
# O que é a *Salmonella* ?

- É uma bactéria!!!!
- Pertence a família das **Enterobacteriaceae**



# VOCÊ SABIA????

- A Salmonela possui distribuição mundial!!!!!!
- Está presente no solo, água, hortaliças, frutas, leite, carne de diversas espécies animais, ovos, queijos,
- Os Alimentos são os principais veículos de sua transmissão.



# Você sabia???

- Há mais de 2.000 tipos diferentes de bactérias *Salmonella*.
- As bactérias do gênero *Salmonella* causam diversos tipos de infecção.
- Mais frequentemente, essas bactérias causam [gastroenterite](#) mas às vezes causam [febre tifoide](#), uma infecção mais séria.

# Você sabia???

- A salmonelose é uma infecção causada pela ingestão da bactéria *Salmonella*.
- A sua presença em alimentos é um relevante problema de saúde pública,
- A salmonelose é uma das principais zoonoses em todo o mundo!

ZOONOSE= são enfermidades naturalmente transmissíveis entre os animais e o homem!

# VOCÊ SABIA????

- As salmonelas são responsáveis por significantes índices de morbidade e mortalidade, tanto nos países emergentes quanto nos desenvolvidos, determinando pequenos e grandes surtos, envolvendo, principalmente, o consumo de alimentos de origem animal, como ovos, aves, carnes e produtos lácteos.



A *Salmonella* possui **duas espécies** causadoras de doenças em humanos:

**1) *S. enterica***



Esta possui maior relevância para a saúde pública, é composta por seis subespécies :

- 1) enterica,
- 2) salamae,
- 3) arizonae,
- 4) diarizonae,
- 5) houtenae
- 6) indica

**2) *S. bongori***



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS**

# Qual é o habitat natural das salmonelas?

- Homens e animais são reservatórios naturais da salmonella, uma vez que a bactéria faz parte da microbiota intestinal destes!!!!

Está dividido em 3 categorias:

## 1) Altamente adaptadas ao homem:

incluindo *S. Typhi* e *S. Paratyphi* A, B e C, agentes da febre entérica (febres tifoide e paratifoide);



EMATER/RS  
ASCAR



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS

# Qual é o habitat natural das salmonelas?

## **2) Altamente adaptadas aos animais:**

representadas por *S. Dublin* (bovinos), *S. Choleraesuis* e *S. Typhisuis* (suínos), *S. Abortusequi* (equinos), *S. Pullorum* e *S. Gallinarum* (aves), responsáveis pelo paratifo dos animais.



# Qual é o habitat natural das salmonelas?

- **3) Salmonelas zoonóticas:** inclui a maioria dos sorovares que atingem indiferentemente o **homem e os animais,**
- São responsáveis por quadro de gastroenterite (enterocolite) ou por doenças de transmissão alimentar.



EMATER/RS  
ASCAR



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS

# Como ocorre a transmissão da salmonela para o homem?

- Através da ingestão de alimentos e água contaminada com as fezes dos animais,
- Ao ingerir produtos de origem animal como por exemplo carnes e ovos crus ou mal passados,
- Ao ingerir laticínios não pasteurizados, ou frutos do mar ou legumes e verduras contaminados,
- Quando não se lava as mãos antes de cozinhar ou manipular alimentos.



EMATER/RS  
T&T  
ASCAR



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS

# Salmonela

## Anvisa alerta sobre cuidados e prevenção da doença

### O que é e como ocorre

É a causa mais frequente de infecção alimentar

**BACTÉRIA**  
Presente em alimentos de origem animal:

- Maionese
- Leite e derivados
- Ovos crus

Ovos com gema mole ou crua, mal cozidos ou fritos são de alto risco para a doença



O frango costuma ser a carne mais contaminada

A ave se torna propagadora da bactéria, que é eliminada nas fezes

**FEZES**

**INFECTADOS:**

- Água
- Solo



Pessoas também podem transmitir a doença

**FEZES**

**INFECTADOS:**

- Alimentos
- Utensílios

### Sintomas

Costumam aparecer entre 12 e 48 horas após a ingestão do alimento contaminado

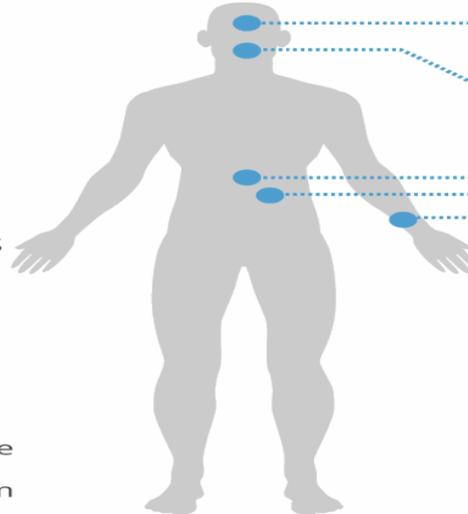


### TRATAMENTO

É feito por hidratação com soro oral ou antibióticos específicos, ambos oferecidos no SUS



Bebês e idosos devem ir ao médico imediatamente após os primeiros sintomas, pois desidratam mais facilmente



Dor de cabeça  
Mal-estar  
Febre

Vômitos

Diarreia

Dor abdominal

Desidratação  
Calafrios

Os sinais somem após 3 ou 4 dias, as bactérias podem continuar presentes no corpo

# Quais são os sintomas de infecção por Salmonella?



Fonte: <https://consultoradealimentos.com.br/seguranca-alimentar/causas-da-salmonella/>

# Quando desconfiar de uma DTA, como proceder?

- 1) Se você ingeriu produtos de origem animal mal passados ou crus e passou mal deve procurar atendimento médico.
- 2) Relate ao médico o que você consumiu! Isso é muito importante para o correto diagnóstico e tratamento!

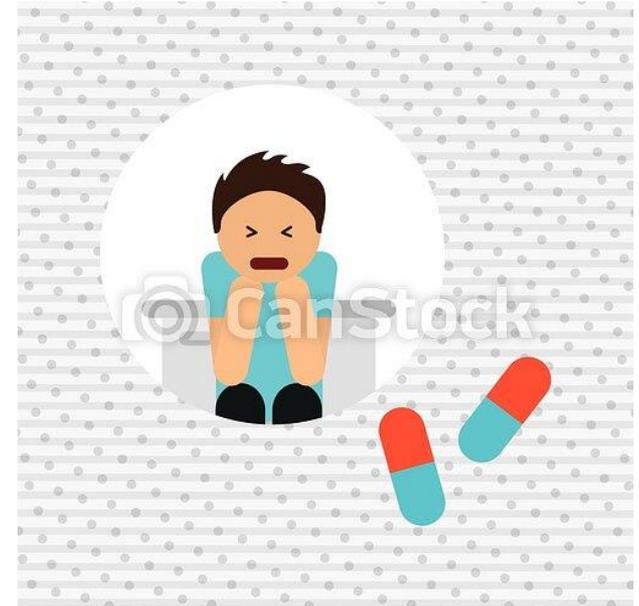


- 1) Muitas doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são subnotificadas por erros de diagnósticos! O histórico do consumo de alimentos de origem animal deve ser exposto pelo paciente quando procura atendimento nas unidades de saúde!



# Quando desconfiar de uma DTA, como proceder?

- 1) Diante de uma suspeita clínica o médico pode solicitar exames laboratoriais incluindo o de fezes para confirmação da infecção,
- 2) O tratamento é instituído de acordo com a gravidade, mas basicamente usa-se antibióticos e medicação de suporte.



© CanStockPhoto.com - csp36416492



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS**

# Quais as formas de prevenir infecções por *Salmonella* ??

- Não ingerir carne crua,
- Cozinhar muito bem aves, ovos e carnes em geral,
- Não comer nem beber alimentos que contenham ovos crus ou leite cru (não pasteurizado), como massa de biscoito, molho holandês ou certos molhos de salada caseiros,



EMATER/RS 



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS

# Quais as formas de prevenir infecções por *Salmonella* ??

- Lavar muito bem os hortifrutigranjeiros,
- Lavar as mãos após ir ao banheiro ou trocar uma fralda,
- Lavar as mãos, as superfícies de trabalho da cozinha e os utensílios com água e sabão imediatamente após terem tocado em carne ou aves cruas,
- Utilizar “tábuas” distintas na cozinha:
  - Uma para manipular carnes
  - Outra para a manipulação de legumes e saladas



Estas devem ser de vidro ou de polietileno por serem mais higiênicas!



# E o médico veterinário onde entra no controle das DTAs?

- Através da atuação na clínica médica dos animais de produção, uma vez que a prevenção das doenças nas fazendas e nos criadouros, irá refletir diretamente no status sanitário do produto final que é destinado ao consumo humano.
- Através da Inspeção dos produtos de origem animal:
  - por meio da inspeção ante e post mortem dos animais,
  - Na inspeção de ovos, leite, pescado e mel



Garantido com que as empresas cumpram com rigor as medidas de higiene nos estabelecimentos e que o produto ofertado ao consumidor seja seguro e atenda a legislação vigente!



# Você sabia?

- O Médico Veterinário entra na Saúde Pública, pois além de cuidar dos animais esses profissionais são plenamente capazes de cuidar do ser humano e meio ambiente. De acordo com a ONU (Organização das Nações Unidas) 75% das doenças emergentes tiveram origem na fauna silvestre, bem como 60% dos patógenos conhecidos nos seres humanos são transmitidos por animais. O estudo das zoonoses e as medidas de saúde pública referente a essas doenças transmitidas para o homem é uma das funções do médico-veterinário, que é um profissional de saúde reconhecido pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS) desde o ano de 1998.

# ATENÇÃO!

- Lembre-se só consuma produtos de origem animal inspecionados!
- Medidas básicas de higiene ajudam muito no controle das doenças transmitidas por alimentos!



**MUITO!**  
**OBRIGADO!**

Pela sua atenção!  
Qualquer dúvida estamos a  
disposição!

# Realização:



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
ENGENHO VELHO - RS**



# Referências:

Manual Técnico de Diagnóstico Laboratorial da *Salmonella* spp- Ministério da saúde: Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_tecnico\\_diagnostico\\_laboratorial\\_salmonella\\_spp.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_tecnico_diagnostico_laboratorial_salmonella_spp.pdf)

Salmonella spp., importante agente patogênico veiculado em alimentos:  
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/vzk44zy3zYQxMD5YN38jY4s/?lang=pt>

Ocorrência de Salmonella sp. em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000  
Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/19909>

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z-1/s/salmonella-salmonelose>

<https://consultoradealimentos.com.br/seguranca-alimentar/causas-da-salmonella/>

<https://www.msmanuals.com/pt-br/casa/infec%C3%A7%C3%B5es/infec%C3%A7%C3%B5es-bacterianas-bact%C3%A9rias-gram-negativas/infec%C3%A7%C3%B5es-por-salmonella>