

Infecções Alimentares por *Salmonella*

Grande parte das doenças bacterianas transmitidas por alimentos são classificadas como agudas, ou seja, têm uma rápida evolução, com o período de incubação da bactéria variando entre um a sete dias. Os sintomas mais leves incluem dores abdominais, náuseas, vômito, diarreia e febre e, na maioria das vezes, não requerem auxílio médico. As complicações acontecem quando os sintomas se prolongam por mais de três dias e os devidos cuidados médicos não são tomados, podendo causar danos crônicos, como artropatias, doenças renais, cardíacas e até neurológicas. Em casos graves, algumas doenças de origem alimentar podem levar à morte.

Existem dois tipos de doenças transmitidas por bactérias em alimentos: as infecções e as intoxicações. Neste texto abordaremos as infecções alimentares.

A infecção alimentar bacteriana acontece através da ingestão de água ou alimentos contaminados com bactérias patogênicas vivas e que têm condições de crescer no trato gastrointestinal. A infecção bacteriana pode ou não estar associada com toxinas que as bactérias produzem no intestino. A infecção não mediada por toxinas ocorre quando as bactérias ingeridas colonizam o aparelho digestivo e podem penetrar em outros tecidos, como no caso de ingestão de ***Salmonella spp*, *Shigella sp*, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter sp***. Na infecção mediada por toxinas (toxinfecção) ocorre a produção de toxinas no interior do intestino devido a ingestão de formas vegetativas de bactérias, como ***Escherichia coli*** enterohemorrágica, ***Vibrio cholerae*** e ***Bacillus cereus***.

1. *Salmonella* sp

As salmonelas são bactérias em forma de bastonete (bacilo) Gram-negativo, não-esporuladas e anaeróbios facultativos, com metabolismo respiratório e fermentativo. Existem seis subespécies de ***Salmonella sp***, com uma variedade de 2500 sorotipos ((variantes

genéticos que interagem com os anticorpos de um hospedeiro). A **Salmonella sp** pode sobreviver bastante tempo fora de um hospedeiro, o que aumenta a taxa de transmissão. Os principais alimentos implicados são: carne (bovina ou suína), aves, ovos e leite contaminados. Os casos de infecção por **Salmonella sp** aumentam principalmente nos meses do verão.

A **Salmonella sp** é capaz de sobreviver à acidez do estômago e chegar ao intestino, onde inicia o processo de infecção do organismo. Os sintomas mais comuns são diarreia, vômito, dores abdominais e febre baixa, e geralmente não requer hospitalização. Porém, se os sintomas perdurarem por mais de 72 horas, um médico deve ser procurado, pois pode se tratar de contaminação por formas mais virulentas da bactéria, como a **Salmonella typhi**, que pode durar até oito semanas, causar septicemia e levar a morte.

Na febre tifóide, forma de salmonelose causada pela *Salmonella typhi*, as bactérias são transportadas pelos vasos linfáticos e vasos sanguíneos, atingindo órgãos importantes, como fígado, baços, bexiga, medula óssea e vesícula biliar, onde podem resistir por toda a vida. Existe vacina para prevenir a febre tifoide.

Como tratamento para salmoneloses simples, recomenda-se hidratação e reposição de eletrólitos. Para casos mais severos, o uso de antibióticos é imprescindível. Para a prevenção de contaminação por **Salmonella sp**, são necessárias medidas higiênicas na preparação e manipulação de alimentos, assim como o fornecimento de água potável.

Texto preparado por Marco Aurélio F. M. de Oliveira, estudante de Ciências Biológicas, do Instituto de Biociências, Unesp, SP, Brasil.

Texto Consultado

Alves, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.