

CONTROLE DE SALMONELA NA HIGIENE DO ALIMENTO

Bárbara Stéfane Pereira Barbosa^{1*}; Claudia Peixoto Bueno²; Giovana Santos Feitosa¹; Isadora Coelho Mendanha¹; Vitor Alves Xavier¹.

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: barbara.stefane1999@gmail.com

O gênero *Salmonella* pertence à família Enterobacteriaceae que leva a intoxicação alimentar e em casos raros até a morte. Compreendem bacilos Gram negativos não produtores de esporos. É constituído por bastonetes de 0,5 a 0,7 por 1 a 3 micrômetros. São anaeróbios facultativos, produzem gás a partir de glicose (exceto *S. Typhi*) e são capazes de utilizar o citrato como única fonte de carbono. A maioria é móvel, através de flagelos peritríquios, exceção desta à *S. pullorum* e à *S. gallinarum*, que são imóveis. A bactéria possui duas espécies causadoras de doenças em humanos, a Salmonelose não tifoide e febre tifoide, sendo a *S. entérica* e *S. bongori*. Após a ingestão do alimento infectante, as salmonelas, na luz intestinal penetram no epitélio do intestino delgado provocando inflamação. O período de incubação médio é de 18 horas. Recomenda-se ações de educação em saúde, destacando os hábitos de higiene pessoal, principalmente a lavagem correta das mãos entre as pessoas que manipulam alimentos, observando cuidados na preparação, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos. As principais estratégias de prevenção devem ser: seleção da matéria-prima, utensílios e equipamento cuidadosamente higienizados; fornecimento de água potável e adequado sistema de tratamento de lixo e esgoto; adoção de boas práticas de fabricação e implantação do sistema APPCC; afastamento dos portadores assintomáticos da área de produção e métodos de preservação e de transporte adequados. Todas essas ações estão em conformidade com as recomendações das autoridades de saúde pública em nível mundial. A *Salmonella* é uma bactéria de fácil controle, estudada há anos e ainda presente no dia a dia dos brasileiros, apesar de não ser considerada grave pode contaminar uma população em pouco tempo como no caso de restaurantes que não tomam devidas medidas de precaução que evitem o problema.

Palavras-chave: Alimentos. Saúde. Ações. Restaurantes.