



FUPAC - FACULDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
CURSO DE BIOMEDICINA

PAULINE CARVALHO ANDRADE

**SALMONELLA – IMPORTANTE AGENTE ETIOLÓGICO CAUSADOR DE
INFECÇÕES ALIMENTARES**

LEOPOLDINA

2022

PAULIN CARVALHO ANDRADE

**SALMONELLA – IMPORTANTE AGENTE ETIOLÓGICO CAUSADOR DE
INFECÇÕES ALIMENTARES**

Monografia apresentada ao Curso de biomedicina da Faculdade Presidente Antônio Carlos de Leopoldina como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em biomedicina.

Orientador(a): Prof.(a) , Dr.(a)

LEOPOLDINA

2022

PAULINE CARVALHO ANDRADE

**SALMONELLA – IMPORTANTE AGENTE ETIOLÓGICO CAUSADOR DE
INFECÇÕES ALIMENTARES**

Monografia apresentada ao Curso de
biomedicina da Faculdade Presidente Antônio
Carlos – FUPAC de Leopoldina, como requisito
parcial para o título de bacharel em
biomedicina.

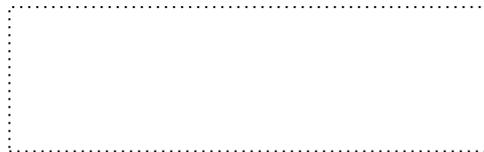
Aprovada, de de .

Banca examinadora



Prof.(a) , Dr.(a)

Faculdade Presidente Antônio Carlos – FUPAC



Prof.(a) , Dr.(a)

Faculdade Presidente Antônio Carlos – FUPAC



Prof.(a) , Dr.(a)

Faculdade Presidente Antônio Carlos – FUPAC

Dedico este trabalho à minha mãe, que me deu forças para continuar batalhando pelos meus objetivos e sonhos, sempre me incentivando e apoiando.

RESUMO

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) representam sérios problemas de saúde pública. As bactérias do gênero *Salmonella* são capazes de infectar vários animais, como galinhas. A ave é um dos seus mais importantes reservatórios, os principais alimentos que transmitem a salmonelose são ovos e carne de aves. A salmonelose é um desafio para a saúde e representa sério problema de saúde pública, considerando o interesse pelo consumo de alimentos seguros e a preocupação com a qualidade microbiológica dos mesmos, o trabalho teve objetivo de descrever sobre a bactéria *Salmonella* spp., apresentar suas principais complicações para a saúde e as medidas de controle e prevenção.

Palavras-chave: salmonella; infecção alimentar; salmonelose.

ABSTRACT

Foodborne illnesses represent serious public health problems. Bacteria of the genus *Salmonella* are capable of infecting various animals, such as chickens. The bird is one of its most important reservoirs, the main foods that transmit salmonellosis are eggs and poultry meat. Salmonellosis is a health challenge and represents a serious public health problem, considering the interest in the consumption of safe foods and the concern with their microbiological quality, the work aimed to describe the *Salmonella* spp. health complications and control and prevention measures.

Keywords: salmonella; food poisoning; salmonellosis.

DTAs – Doenças transmitidas por alimento.

SUMÁRIO

**SALMONELLA – IMPORTANTE AGENTE ETIOLÓGICO
CAUSADOR DE INFECÇÕES ALIMENTARES**

1	INTRODUÇÃO.....
2	MATERIAIS E MÉTODOS.....
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....
3.1	SALMONELLA SPP.....
4	CONCLUSÃO.....
	REFERÊNCIAS.....

RESUMO

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) representam sérios problemas de saúde pública. As bactérias do gênero *Salmonella* são capazes de infectar vários animais, como galinhas. A ave é um dos seus mais importantes reservatórios, os principais alimentos que transmitem a salmonelose são ovos e carne de aves. A salmonelose é um desafio para a saúde e representa sério problema de saúde pública, considerando o interesse pelo consumo de alimentos seguros e a preocupação com a qualidade microbiológica dos mesmos, o trabalho teve objetivo de descrever sobre a bactéria *Salmonella* spp., apresentar suas principais complicações para a saúde e as medidas de controle e prevenção.

Palavras-chave: salmonella; infecção alimentar; salmonelose.

ABSTRACT

Foodborne illnesses represent serious public health problems. Bacteria of the genus *Salmonella* are capable of infecting various animals, such as chickens. The bird is one of its most important reservoirs, the main foods that transmit salmonellosis are eggs and poultry meat. Salmonellosis is a health challenge and represents a serious public health problem, considering the interest in the consumption of safe foods and the concern with their microbiological quality, the

¹Graduando em Biomedicina pela Unipac - Leopoldina. E-mail: 191-002562@aluno.unipac.br

work aimed to describe the *Salmonella* spp. health complications and control and prevention measures.

Keywords: salmonella; food poisoning; salmonellosis.

***Salmonella* – Importante agente etiológico causador de infecções alimentares**

1 INTRODUÇÃO

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) representam sérios problemas de saúde pública, como exemplo as infecções alimentares. As infecções alimentares são causadas através da ingestão de agentes etiológicos, como bactérias, parasitas e vírus, dentre eles se destaca a infecção por *Salmonella spp.* (Ministério da saúde, 2020).

A *Salmonella spp.* é uma bactéria da família das Enterobacteriaceae, apresentam morfologia de bacilos. Essas bactérias são anaeróbias facultativas, ou seja, elas podem viver na presença e na ausência de oxigênio (CANGUSSU, 2016). As bactérias do gênero *Salmonella* são capazes de infectar vários animais, como galinhas. A ave é um dos seus mais importantes reservatórios, os principais alimentos que transmitem a salmonelose são ovos e carne de aves (Cardoso; Tessari, 2008).

A salmonelose é, no Brasil e no mundo, um desafio para a saúde pública, considerando o interesse pelo consumo de alimentos seguros e a preocupação com a qualidade microbiológica dos mesmos, o presente trabalho teve como objetivo descrever sobre a bactéria *Salmonella spp.*, apresentar suas principais complicações para a saúde e as medidas de controle e prevenção.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa por meio de revisão de literatura, a pesquisa foi desenvolvida com o intuito de encontrar artigos que contenham noções sobre infecções alimentares por *Salmonella*, com o objetivo de descrever sobre a

bactéria *Salmonella* spp., apresentar suas principais complicações para a saúde e as medidas de controle e prevenção.. Foram realizadas buscas nas bases de dados Google acadêmico, SciELO e no site do Ministério da Saúde, publicados no período de 2008 e 2022. Foram encontrados 12 artigos, dentre eles 10 possuíam informações relevantes para o presente trabalho. Os artigos foram selecionados a partir das palavras-chaves: *Salmonella*, infecção alimentar e Salmonelose.

3 RESULTADO E DISCUSSÃO

O presente estudo foi realizado a partir de revisão de literatura, com o objetivo de descrever sobre a bactéria *Salmonella* spp., apresentar suas principais complicações para a saúde e as medidas de controle e prevenção.

Foram encontrados 12 artigos, dentre eles 10 possuíam informações relevantes para o presente trabalho. Os artigos foram selecionados através de palavras-chaves, publicados no período de 2008 e 2022. A partir do estudo dos artigos foi possível perceber que a salmonelose é um desafio para a saúde e representa sério problema de saúde pública.

3.1 *Salmonella* spp.

A *Salmonella* spp. é uma bactéria da família das Enterobacteriaceae, apresentam morfologia de bacilos. Essas bactérias são anaeróbias facultativas, ou seja, elas podem viver na presença e na ausência de oxigênio (CANGUSSU, 2016).

As bactérias do gênero *Salmonella* são capazes de infectar vários animais, como galinhas. A ave é um dos seus mais importantes reservatórios, os principais alimentos que transmitem a salmonelose são ovos e carne de aves (Cardoso; Tessari, 2008).

4 CONCLUSÃO

Diante do estudo, foi possível notar que a *Salmonella* spp é um dos principais agentes etiológicos envolvidos nas infecções alimentares, é comumente isolada em alimentos de origem animal, principalmente em aves e

ovos. A transmissão também pode ser ocasionada pela ausência de higiene por parte dos manipuladores, armazenamento inadequado dos produtos e consumo de alimentos crus ou mal cozidos.

Os resultados obtidos na pesquisa mostram que os hábitos higiênicos-sanitários são medidas de controle e prevenção fundamentais para evitar infecções alimentares. A adoção de hábitos higiênicos-sanitários na manipulação dos alimentos nas indústrias é importante, porém também é necessária a higienização doméstica, visando evitar contaminação direta e a contaminação cruzada entre os alimentos.

REFERÊNCIAS

1 - BRASIL. Ministério da Saúde. Salmonella (Salmonelose). Brasília, 24 de novembro de 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt->

br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella-salmonelose/salmonella-salmonelose.
Acesso em junho de 2022.

2 - TESSARI, E. N. C.; CARDOSO, A. L. S. P.; KANASHIRO, A. N. I.; STOPPA, G. F. Z.; LUCIANO, R. L.; CASTRO, A. G. M. Ocorrência de Salmonella spp. Em carcaças de frangos industrialmente processadas, procedentes de explorações industriais do Estado de São Paulo, Brasil. 2008.

3 - CANGUSSU, L. Microbiologia – Atlas - Salmonella. 2016. Disponível em:
<https://www.luciacangussu.bio.br/atlas/salmonella-spp/>