

Salmonelose versus Segurança Alimentar

Alzira M. M. BERGAMINI¹; Eliana G. A. RIBEIRO¹; Solange A. V. OLIVEIRA¹; Maria C. ERRERA¹; Sueli A. FERNANDES²; Ana T. TAVECHIO²; Maria A. OLIVEIRA¹.

¹Instituto Adolfo Lutz, Laboratório I de Ribeirão Preto.

²Instituto Adolfo Lutz, Laboratório Central.

A salmonelose é um dos principais problemas de saúde pública em diversos países no mundo, inclusive no Brasil e tais agravos, causados por *Salmonella*, costumam ser divididos em 3 grupos: a febre tifóide, causada pela *Salmonella* Typhi, as febres entéricas, causadas por *Salmonella* Paratyphi (A, B e C) e as salmoneloses ou enterocolites, causadas pelas demais salmonelas. Como gênero, a *Salmonella* é considerada potencialmente patogênica para o homem e os animais, de forma indiscriminada. De caráter ubiqüitário, esta bactéria está envolvida em casos e surtos de doenças de origem alimentar.

O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de *Salmonella* nas amostras enviadas pelas Vigilâncias Sanitárias dos municípios de abrangência do Instituto Adolfo Lutz – Laboratório I de Ribeirão Preto/SP e por particulares, evidenciando a necessidade de implantação de programas que possibilitem a conquista de segurança alimentar.

No período de 1995 a 2004, foram realizadas pesquisas para detecção de *Salmonella* em 4795 amostras de alimentos destinados ao consumo humano, que foram processadas de acordo com o recomendado por Flowers et al.¹.

A partir do meio de identificação presuntiva (IAL)², nas cepas que apresentaram reações compatíveis com o gênero *Salmonella* foram realizadas as provas bioquímicas e sorológicas, e a sorotipagem específica foi determinada no Instituto Adolfo Lutz - Laboratório Central (LACEN/SP), segundo a metodologia de Popoff & Le Minor³.

Das 4795 amostras (Figura 1), foram isoladas *Salmonella* sp. em 157 (3,3%) alimentos e dentre os alimentos analisados a presença de *Salmonella* foi predominante em: carne suína (19,7%), ovos e derivados (15,3%), hortaliças “in natura” (14,0%), carne bovina e derivados (10,8%), especiarias (10,8%), produtos de confeitaria (10,8%) e carne de aves (10,2%). Os resultados demonstraram que estes alimentos quando consumidos em estado natural ou após um processamento inadequado, podem desencadear doença, significando risco à saúde pública. Entre as 157 amostras positivas, 48 (30,6%) estavam envolvidas em 34 diferentes surtos de toxinfecção (Figura 2).

A *Salmonella* Enteritidis foi identificada em 33 (97,8%) surtos e a *Salmonella* 4:d:- em apenas 1 (2,2%). Os alimentos envolvidos nos surtos foram os pratos prontos para o consumo à base de ovos e derivados, os produtos de confeitaria e os preparados à base de carne de frango e carne suína. Em um caso

específico de um surto investigado, envolvendo 8 alimentos, incluindo enlatados, foi isolada *Salmonella* Enteritidis sugerindo uma contaminação cruzada, a partir de uma salada preparada com maionese caseira, que após inquérito, constatou-se o uso de ovos crus.

Os dados obtidos na presente avaliação indicaram que a *Salmonella* sp. apresenta distribuição ampla em todos os grupos e natureza de alimentos, de origem animal, vegetal e produtos

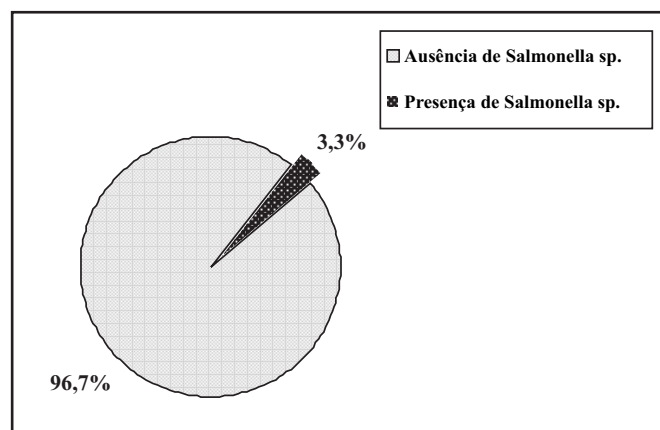


Figura 1. Amostras de alimentos analisados (n=4795)

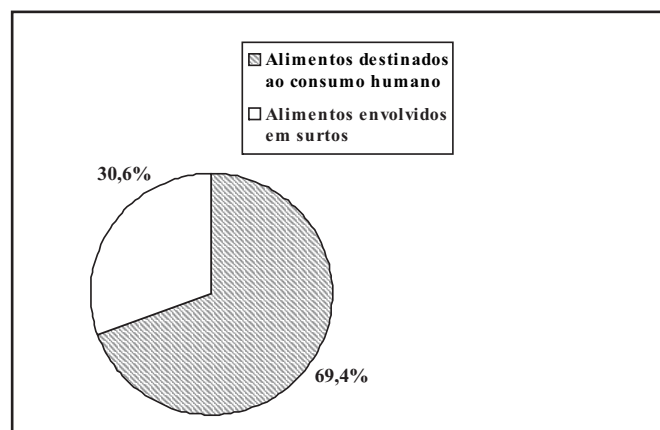


Figura 2. *Salmonella* sp. isolada de alimentos (n=157)

mistos. A avaliação da ocorrência de salmonelose associada com a presença de *Salmonella* em alimentos, é de interesse para a adoção de medidas preventivas cabíveis sobre produção, preparo e consumo de alimentos saudáveis para a população. Os programas de saúde devem investir em educação sistemática e na conscientização da população sobre os perigos desta bactéria. Um outro desafio a ser superado é o caso da subnotificação e notificação tardia de surtos, pois estes dados são imprescindíveis na elaboração de estratégias para redução de surtos e casos de toxinfecção alimentar. A conquista da segurança alimentar é uma condição importante para a obtenção de uma vida saudável.

REFERÊNCIAS

1. Flowers, R. S. et al. *Salmonella*. Vanderzant, C.; Splittstoesser D.F. In: **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**, 3th ed., Washington, D.C.: APHA; 1992. p. 371-422.
2. Pessoa, G.V.A.; Silva, E.A.M. Milieux pour l'identification présumptive rapide des enterobactéries, des aëromonas et des vibrions. **Ann. Microbiol.**, 125: 341-7, 1974.
3. Popoff, M.Y; Le Minor; L. **Formules antigéniques de sérovars de *Salmonella***. Paris: Centre Colaborateur OMS de Référence et de Recherches pour lês *Salmonella*:1997, p.151.