

La salmonel·losi

Què és?

La salmonel·losi és una toxiinfecció alimentària causada per microorganismes del gènere *Salmonella*. Actualment hi ha dos espècies, concretament *S. enterica* i *S. bongori*. A la vegada, *S. enterica* es divideix en sis subespècies, que es diferencien per les seves relacions genètiques i característiques bioquímiques. La subespècie enterica és la responsable d'aproximadament el 99% de les toxiinfeccions. Dins d'aquesta subespècie hi ha múltiples serotips o serovars, s'han descrit més de 2.400 serotips, el nom dels quals fa referència generalment al lloc geogràfic del primer aïllament. En general, a la UE els serotips *S. enteritidis* i *S. typhimurium* són els més freqüentment associats a malalties humanes. Els casos de *S. enteritidis* es vinculen normalment al consum de carn d'aviram i ous contaminats; en canvi els casos de *S. typhimurium* al consum de carn de porc, aviram, boví, oví i productes lactis.

La salmonel·losi en humans

Després d'un període d'incubació que oscil·la entre 6 i 72 hores poden aparèixer manifestacions clíniques com nàusees, vòmits, diarrea, dolor abdominal, febre i cefalea que en general remeten en pocs dies sense complicacions ni seqüeles. Les formes greus són poc freqüents, excepte si afecten els lactants, la gent gran o persones amb immunosupressió.

Aliments implicats

Els aliments amb ou cru (salses, gelats, cremes, masses de pastisseria), la llet no pasteuritzada, el suc de fruita no pasteuritzat, la xocolata, els brots de llavors (soja, alfals, etc), a més de les carns insuficientment

cuinades han estat implicats més sovint en brots de salmonel·losi. El peix i els mol·luscs poden estar contaminats si l'aigua en què viuen està contaminada.

Consells preventius per a dones embarassades

- No és convenient que mengin cru cap aliment d'origen animal, com ara ous, marisc, peix (sushi) i carn (carpaccio).
- És fonamental que cuinin suficientment els aliments, sobretot la carn, el pollastre, els ous i el peix. La salmonel·la s' inactiva a una temperatura de 75°C durant 1 minut, o binomis temps/temperatura equivalents. Per saber si els aliments que contenen ou o carn estan ben fets, cal comprovar que l'ou ha quallat del tot i que la carn extreu suc clar en lloc de rosats.
- És important que preparin els menjars amb la mínima antelació possible abans de consumir-los i, quan això no sigui possible, que els conservin refrigerats.
- S'ha de remarcar que reescalfin bé el menjar. Un aliment és prou calent quan s'ha de deixar refredar per poder-lo menjar.
- S'ha de separar els aliments crus dels cuinats i també dels que es consumeixen crus i ja estan nets. Utilitzar estris diferents per manipular i conservar aquests aliments.
- S'han de rentar les mans sovint i mantenir netes les superfícies de la cuina.

El perquè d'aquestes mesures preventives

No hi ha risc de contagi del bebè durant l'embaràs, però si la mare presenta temperatures altes, vòmits, diarrea i una deshidratació important, es podria produir un part prematur o un avortament. La mare portadora del bacteri pot contagiar al bebè en el part.

Més informació

US Federal Government. FoodSafety.gov. [Salmonella](#) (en espanyol).
ACSA. [Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007](#). Juliol de 2010.