



CONTAMINAÇÃO POR SALMONELLA SPP EM OVOS



Laiana da Silva Amaral, Cátia Leticia Schneider
Universidade de Cruz Alta

- A *Salmonella spp*, enterobactéria cosmopolita, é de comum presença no trato gastrointestinal de galinhas, porcos, vacas e até mesmo anfíbios.
- A sorovar *Salmonella Enteridis*, responsável por afetar a produtividade de aves. Em condições saudáveis e manejo correto, os ovos estão isentos de contaminação.

FORMAS DE CONTAMINAÇÃO

- EXTERNA: por meio de microfissuras na casca
- INTERNO (transovariana): a bactéria atinge o sistema reprodutor da ave.

MANEJO

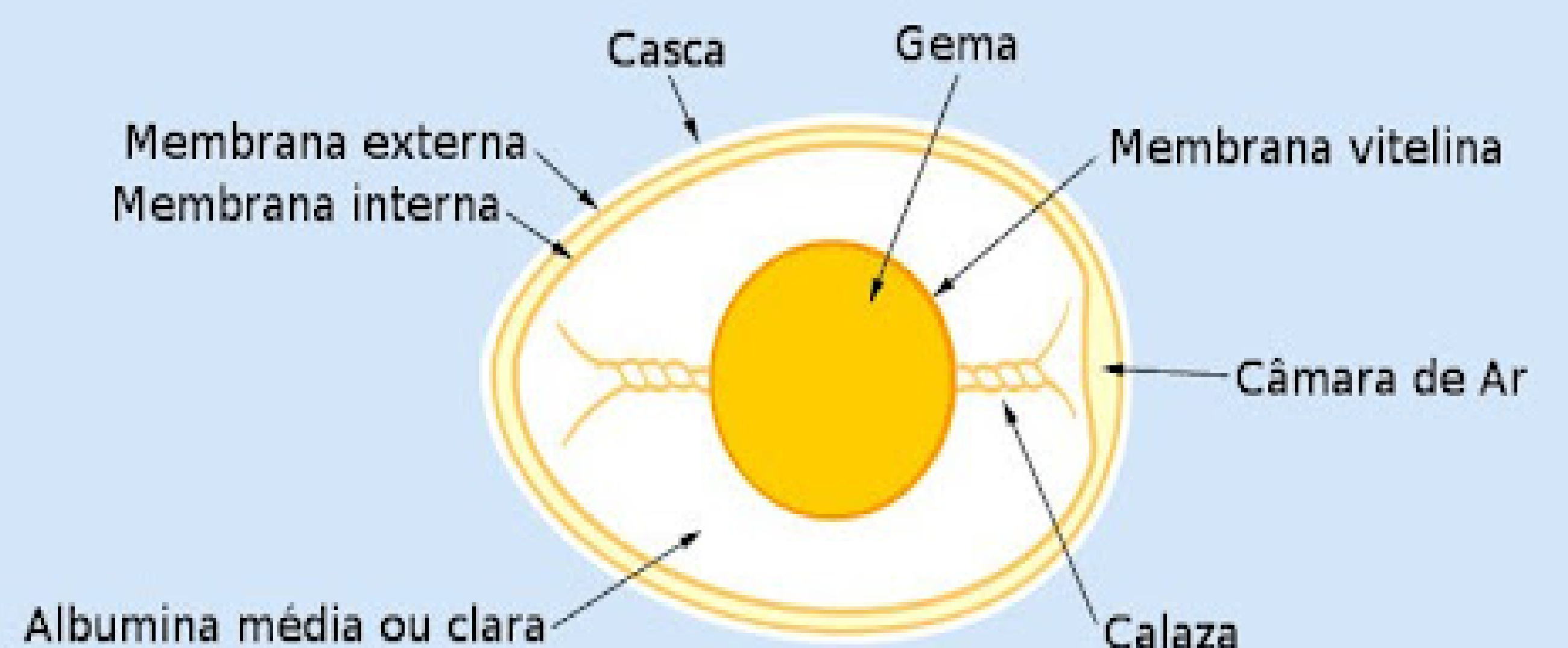
- separação dos ovos limpos e armazenar em local adequado;
- evitar o contato do ovo com sujidades;
- Evitar realizar a limpeza com panos e esponjas;
- evitar acondicionamento de ovos crus por mais de 2 horas sem refrigeração;

CORRETO A FAZER



Alimento precisa ser submetido a uma temperatura de cozimento de 72°C para eliminação da bactéria.

Anatomia do ovo



FONTE: GOOGLE IMAGENS

SINTOMATOLOGIA

- FEBRE
- DIARRÉIA
- DORES DE CABEÇA
- MAL ESTAR



12 a 72 horas pós
ingestão

BPP



- LOCALIZAÇÃO DO AVIÁRIO
- EVITAR A PROXIMIDADE DOS GALPÕES
- TELAMENTO DE GALPÕES
- PROIBIDO OUTROS ANIMAIS
- PEDILUVIO
- HIGIENE PESSOAL