

## SALMONELLA SPP

### Características generales

*Salmonella* es el nombre del género de una bacteria móvil (con excepción de las bacterias *S. gallinarum* y *S. pullorum* que no son móviles), con forma de barra, no espongiforme y Gram-negativa. Está presente muy frecuentemente en los animales, especialmente en las aves y los porcinos. Entre las fuentes ambientales de este organismo se incluyen el agua, el suelo, los insectos, las superficies de las fábricas, las superficies de las cocinas, las heces fecales de los animales, las carnes crudas, el pollo crudo, los productos marinos crudos, entre otros.

### Síntomas de la enfermedad

*S. typhi* y la bacteria paratifoide causan normalmente septicemia y producen el tifo o fiebre tifoidea en los humanos. Otras variedades (o formas) de salmonelosis generalmente producen síntomas más leves.

Síntomas severos: Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre y dolor de cabeza. Consecuencias crónicas: Pueden aparecer síntomas artríticos luego de 3-4 semanas de iniciados los síntomas severos.

Tiempo de aparición: 6-48 horas.

Dosis infectiva: Tan solo 15-20 células pueden causar la enfermedad; dependiendo además de la edad y salud del hospedero, y de las diferencias entre las cepas dentro de los miembros del mismo género.

Duración de los síntomas: Los síntomas severos pueden durar entre 1 a 2 días o prolongarse., Estos dependen nuevamente de los factores del huésped, la dosis ingerida y las características de la cepa.

Causas de la enfermedad: Penetración y paso de las células de la bacteria *Salmonella* desde el tracto gastrointestinal hacia el epitelio del intestino delgado donde ocurre la inflamación. Existe evidencia de que una enterotoxina puede ser producida, quizás al interior del enterocito.

### Diagnóstico

Identificación serológica del cultivo aislado de las heces fecales.

### Alimentos asociados

Carnes crudas, productos avícolas, huevos, leche y productos lácteos, pescados, levadura, salsas y aderezos para la ensalada, postres rellenos con cremas, salsas, gelatina en polvo, y chocolates.

Desde hace mucho tiempo, varias especies de *Salmonella* han sido aisladas del exterior de la cáscara de los huevos. La situación actual concerniente a la *S. enteritidis* es complicada debido a la presencia de este organismo al interior del huevo, específicamente en la yema. Esta y otras informaciones sugieren fuertemente la transmisión vertical de esta bacteria, esto quiere decir, la deposición del organismo en la yema antes de la formación de la cáscara, debido a que la gallina está infectada. Otros alimentos además del huevo han producido también brotes de la enfermedad causada por *S. enteritidis*.

## Prevención

La *Salmonella* es sensible al calor y muere por calentamiento (mayor a los 70 °C). Los alimentos crudos o que hayan sufrido una media cocción, además de la contaminación cruzada que ocurre cuando los productos cocidos entran en contacto con los materiales crudos o contaminados (como las tablas para cortar), son las principales causas de infección. Por lo tanto, la cocción adecuada y la higiene durante la manipulación de los alimentos puede prevenir en una gran medida las infecciones causadas por la *Salmonella*.

## Complicaciones

*S. typhi* y *S. paratyphi* A, B y C producen el tifo y la fiebre tifoidea en los humanos. A consecuencia de ello, muchos de los órganos pueden ser infectados, ocasionándose lesiones. La tasa de mortalidad de la fiebre tifoidea es del 10% comparada con menos del 1% para la mayoría de las formas de salmonelosis. Por su parte, *S. dublin* tiene una tasa de mortalidad del 15% cuando se presenta septicemia en los ancianos, mientras que la de *S. enteritidis* es de aproximadamente 3.6% en los brotes ocurridos en los hospitales y las guarderías, siendo los ancianos los más afectados.

La septicemia causada por *Salmonella* se ha asociado con una subsecuente infección de casi todos los órganos del sistema.

También se ha observado que la artritis reactiva postentérica y el síndrome de Reiter, ocurren generalmente después de 3 semanas. La artritis reactiva puede ocurrir con una frecuencia del 2% de los casos probados en cultivos. Por otro lado, la artritis séptica ocurre posterior o simultáneamente con la septicemia, y puede ser difícil tratarla.

## Población en riesgo

Todos los grupos son susceptibles, pero los síntomas son más severos en los ancianos, los niños y los débiles. Los pacientes con SIDA frecuentemente sufren de salmonelosis (un estimado de 20 veces más que la población general) y de episodios concurrentes.