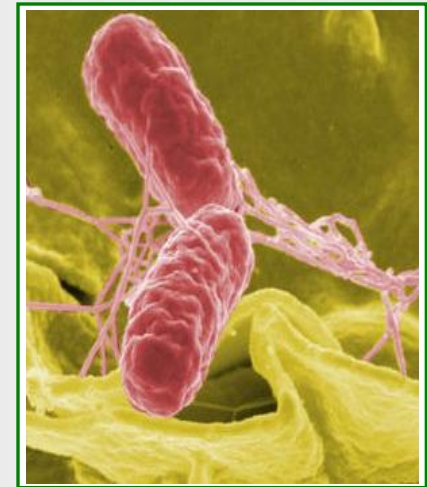


Salmonella Test Rápido



Índice

- Antecedentes
- Síntomas
- Epidemiología
- Transmisión
- Control y prevención
- Tratamiento
- Enfermedades emergentes
- Claves para la inocuidad de los alimentos
- Test Salmonella. Por qué?
- Producto. Test Rápido
- Técnica
- Conclusiones





Antecedentes

- ❑ Género de bacteria que pertenece a la familia Enterobacteriaceae, formado por bacilos gramnegativos.
- ❑ Hasta el año 2004, se identificaron un total de 2501 serotipos de Salmonella.
- ❑ Clasificación en tres grupos: las que no tienen preferencia por algún huésped (infectan tanto al hombre como a los animales), las que infectan sólo al hombre y las adaptadas a un hospedero en especies animales.
- ❑ Salmonella es el agente causal de diferentes infecciones intestinales, conocidas como Salmonellosis:
 - ✚ Fiebre entérica. *S. Typhi*
 - ✚ Fiebre paratifoidea- *S. Paratyphi*
 - ✚ Gastroenteritis. Envenenamiento por alimentos
- ❑ Agente productor de zoonosis de distribución universal.
 - ✚ Se transmite por contacto directo, de una persona a otra o por contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos.
- ❑ La bacteria de Salmonella puede sobrevivir durante varias semanas en ambiente seco y durante meses en agua.
 - ✚ Se encuentra en agua contaminada
 - ✚ Vectores: vertebrados acuáticos (aves y reptiles)





Síntomas

- ❑ La puerta de entrada de la infección es la vía digestiva.
- ❑ La enfermedad se caracteriza por causar diarreas, dolores abdominales, vómitos y náuseas de 12 a 72 horas después de contraída la infección.
 - ✚ La enfermedad dura de 4 a 7 días y se puede recuperar sin tratamiento.
- ❑ En personas cuyo sistema inmune esté comprometido, como en el caso de las personas de edad, niños o con el sistema inmune deprimido.
 - ✚ La infección puede extenderse desde los intestinos al torrente sanguíneo
 - ✚ La deshidratación puede llegar a ser fatal sino es tratada con antibióticos a tiempo.
- ❑ Causa tres tipos diferentes de enfermedad: **Gastroenteritis, Fiebre Tifoidea y Bacteremia.**





Epidemiología

- ❑ **Fiebre tifoidea, conocida como fiebre entérica, es causada por el serotipo de Salmonella typhi.**
 - ✚ La más grave y prevalente de las Salmonelosis
 - ✚ El hombre es el único reservorio, se transmite de persona a persona
 - ✚ Mecanismo de contacto fecal-oral, a través del agua y de alimentos contaminados
 - ✚ El comienzo de la enfermedad se presenta de 5 a 21 días después de la ingestión de la bacteria de Salmonella typhi
- ❑ **Bacteremia: presencia de bacterias en la sangre**
 - ✚ La bacteria de Salmonella circula por el torrente sanguíneo de un individuo infectado.
- ❑ **Síndrome de Reiter: la triada clásica de sus manifestaciones clínicas son:**
 - ✚ Artritis
 - ✚ Conjuntivitis
 - ✚ Infección genitourinaria





Transmisión

- Se transmite de huésped a huésped a través del aire.
- La Salmonelosis es una enfermedad de transmisión alimentaria.
- La Salmonella vive en el tracto intestinal de los humanos y otros animales, incluyendo aves.
- Se transmite a los humanos por medio del consumo de alimentos contaminados con heces de animales
 - Cualquier alimento crudo de origen animal, como carnes, aves, leche y productos lácteos, huevos y pescados, así también como algunas frutas y vegetales pueden cargar las bacterias de Salmonella.
- La enfermedad tiene muchas posibilidades de propagarse en lugares atestados de gente.
- La transmisión vertical (bacteria al huevo) puede ocurrir.





Control y Prevención

- ❑ Para prevenir el contagio con esta bacteria es recomendable tener una buena higiene.
- ❑ No existe ninguna vacuna que prevenga de la Salmonellosis.
- ❑ Evitar la contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos.
- ❑ El tiempo de supervivencia en alimentos a temperatura ambiente es de varios días llegando a varios meses.
 - + Destruir la bacteria en los alimentos mediante la cocción.
- ❑ Cualquier alimento cocinado de manera incorrecta o no cocinado, especialmente en carnes, aves, huevos y leche, es un buen vehículo de transmisión.
- ❑ Es necesario tomar medidas en todas las fases de la cadena alimenticia.
- ❑ Prevenir mejor que curar.
 - + Ser cuidadoso al preparar alimentos a niños, mayores e inmunodeprimidos.
 - + La leche materna es el alimento más seguro para los niños.





Tratamiento

- ❑ Generalmente los síntomas desaparecen de entre 5 a 7 días y no se requiere tratamiento, al menos que el paciente se deshidrate o la infección se extienda a los intestinos.
- ❑ Tratamiento antibiótico está indicado en casos graves, fiebre, diarrea con sangre.
 - ✚ Si la infección se extiende a los intestinos o persiste se puede tratar con ampicilina, gentamicina, trimetoprima / sulfametoxazol / amoxicilina....
- ❑ La duración del tratamiento depende de la enfermedad, entre 14 días por fiebre entérica o 6 semanas por bacteriemia.
- ❑ La bacteria de Salmonella se ha hecho resistente a los antibióticos.





Enfermedades emergentes

- ❑ Globalización en los alimentos. Todo el mundo está en riesgo.
- ❑ Desconocimiento de la introducción de patógenos en nuevas áreas geográficas.
- ❑ Viajeros, refugiados e inmigrantes que se exponen a patógenos desconocidos en sus viajes.
- ❑ Cambios en los microorganismos que conllevan la evolución de nuevos patógenos, cepas más virulentas y resistencia a los antibióticos.
- ❑ Las enfermedades patógenas emergentes son un problema creciente de salud pública.





Claves para la inocuidad de los alimentos

- Utilice agua y alimentos seguros.
- Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos.
- Separe carnes y pescados crudos del resto de alimentos.
- Cocine los alimentos completamente.
- Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos.
- Mantener los alimentos a la temperatura adecuada.
- Las personas infectadas por Salmonellosis no deben preparar comida hasta que la enfermedad haya remitido.





Test rápido de Salmonella. Por qué?

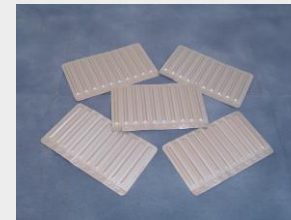
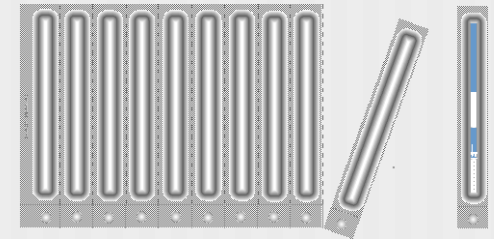
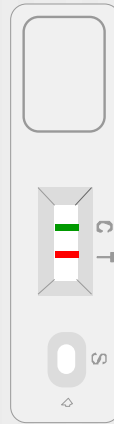
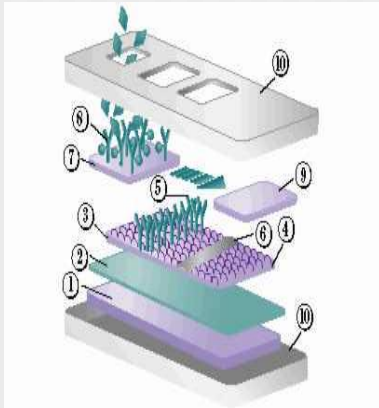
- ❑ Completa nuestra gama de test rápidos de patógenos alimentarios.
- ❑ Uno de los riesgos microbiológicos más preocupantes relacionados con la inocuidad de los alimentos.
 - ✚ La inocuidad de los alimentos es una prioridad de la salud pública y problema mundial.
- ❑ Cada año enferman millones de personas, muchas de las cuales mueren por ingerir alimentos insalubres.
- ❑ Los problemas relacionados con la Salmonella han aumentado significativamente, tanto en incidencia como en severidad.
- ❑ La diarrea es la principal causa de malnutrición en los niños.





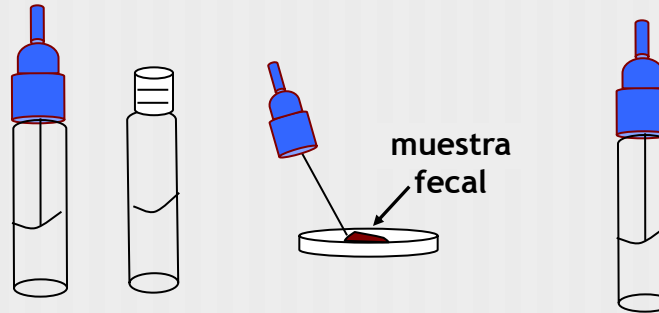
Producto: test rápido

- ❑ Test Rápido para la detección del antígeno de *Salmonella* en muestras fecales.
- ❑ Test inmunocromatográfico rápido.
- ❑ Formato: Card, blister y Tubo.



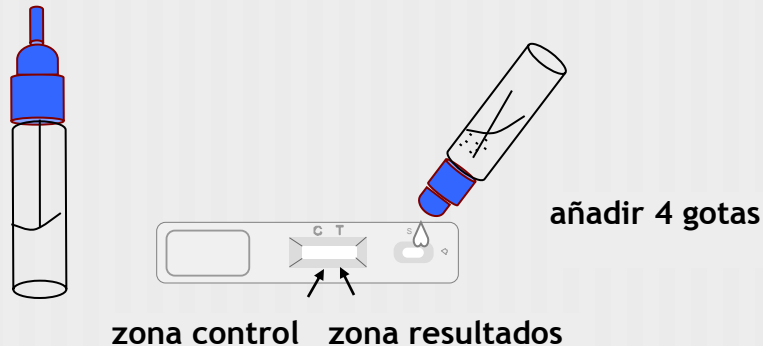


CerTest test procedimiento



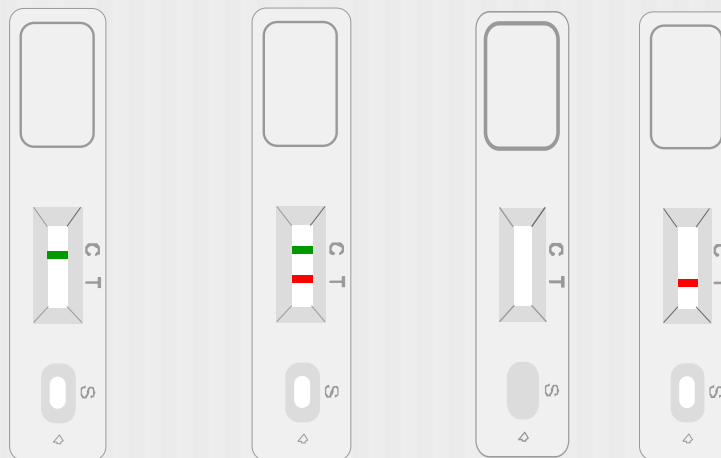
tubo para dilución de muestras

- Prueba inmunocromatográfica de un solo paso para la detección cualitativa de Salmonella en muestras fecales.





Resultados



NEGATIVO

POSITIVO

INVALIDO

- ❑ **NEGATIVO:** solamente aparece una línea de color VERDE. No hay presencia de Salmonella.
- ❑ **POSITIVO:** además de la línea de control VERDE, aparece también otra ROJA (línea de test Salmonella).
- ❑ **INVALIDO:** ausencia total de la línea de control (VERDE) independientemente de que aparezca o no la línea de resultado ROJA.
 - Causas más comunes de un resultado inválido:
 - ⚠ Cantidad insuficiente de muestra
 - ⚠ Procedimiento incorrecto
 - ⚠ Deterioro de los reactivos





Conclusiones

- ❑ Cada año enferman millones de personas en todo el mundo, muchas de las cuales mueren, por ingerir alimentos insalubres.
- ❑ Salmonella es el patógeno alimentario más encontrado como causante de toxiinfecciones alimentarias en países desarrollados junto con E. coli y Shigella.
 - ✚ Constituye la segunda causa de morbilidad en países en vías de desarrollo.
- ❑ Diagnóstico rápido. Resultados en 5-10 minutos.
- ❑ Resultados comparados con cultivo (gold standard) para el diagnóstico de **Salmonella** indica que:
 - ✚ Su valor específico es excelente
- ❑ **No existe reactividad cruzada contra H. pylori, E. coli, Campylobacter o Listeria.**
- ❑ El uso del anticuerpo monoclonal de ratón en la elaboración del test rápido Certest **Salmonella** asegura:
 - ✚ Un excelente grado de especificidad para detectar antígeno de Salmonella





¡¡Gracias por su atención!!

