

Salmonella, bakterieslekt i familien Enterobacteriaceae (gramnegative staver, tarmbakterier), som omfatter ca. 2200 immunologiske typer; de fleste har fått navn som egne arter. Inndelingssystemet er nå under forenkling, med færre arter. Fremkaller sykdom hos dyr og mennesker, salmonellose. Infeksjonene hos mennesker ytrer seg dels som akutte betennelser i fordøyelseskanalen, gastroenteritt (matforgiftning), dels som tyfoidefeber, paratyfoidefeber og andre former av sepsis.

Salmonella er en stavformet tarmbakterie som tilhører familien Enterobacteriaceae. De danner ikke bakteriesporer og kan vokse både aerobt og anaerobt mellom 5 og 48°C (optimum 37°C). Sykdom forårsaket av bakterier som tilhører denne slekten, er enten lokale tarminfeksjoner eller systemiske infeksjoner.

### Inkubasjonstid (tiden fra man inntar maten til symptomer oppstår)

- Normalt 12-36t (6-72 timer kan forekomme; 4t-7 døgn er rapportert)

### Symptomer

- Dominerende symptom: diare, magesmerter, feber, nedsatt allmenntilstand
- Kvalme og oppkast er ikke uvanlig.
- Varighet: 2 – 7 døgn.

### Senkomplikasjoner

- Relativt artritt nevrologiske og nevrologiske og nevrologiske lidelser.

### Bakteriens virkemåte

- Den infeksjose dosen for salmonellose er høy. Bakterien trenger å oppformerer i matvarer, og vokser i lettbederlige matvarer som lagres uten tilstrekkelig kjøling.

### Kilder til Salmonella matforgiftning

- Vanligst er kjøttprodukter- særlig svin- og fjørfekjøtt, men også egg, eggprodukter, melk, skalldyr og krydder. Smitteoverføring gjennom ikke desinfisert drikkevann kan forekomme. Kontaktsmitte fra person til person gjennom fekal-oral smitt eller fra husdyr inkludert kjæledyr til mennesker kan forekomme.
- De fleste tilfellene av salmonellose i Norge skyldes smitte ved opphold i utlandet.



### Forebyggende tiltak

Forekomst av Salmonella i næringsmidler forebygges ved god hygiene i husdyrholdet, ved slaktning, næringsmiddelproduksjon, distribusjon, lagring, i butikkene og ved tilberedning. Salmonellabakterien vokser ikke ved kjøleskaptemperatur og dør ved varmebehandling som for eksempel koking og pasteurisering. Drepes normalt ved 55°C i en time / 60°C i 20 min. På grunn av salmonella sin store evne til overlevelse i miljø er det stor risiko for kryss-smitte, dersom salmonella-bakterier føres inn i miljø/lokaler der næringsmidler håndteres. Pasienten utskiller smitte i avføringen i en til få uker etter at kliniske symptomer opphører, unntaksvis i 1/2 til 1 år.

