



SALMONELLA SPP.

RICERCA DA ALIMENTI

Appartenente al genere delle *Enterobacteriaceae*, Gram-negativa, catalasi positiva e ossidasi negativa, bastoncellare, generalmente mobile per la presenza di flagelli peritrichi, aerobi-anaerobi facoltativi. Temperatura ottimale di crescita compresa tra 37 e 41,5°C.



All'interno del genere *Salmonella* esistono un gran numero di sierotipi, distinti sulla base della diversa composizione degli antigeni somatici e flagellari e talvolta anche in base ad alcuni caratteri biochimici.

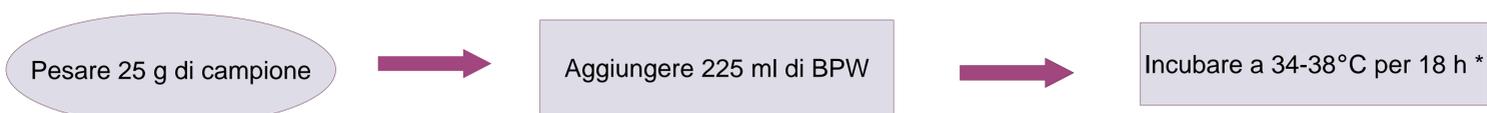


L'isolamento di *Salmonella* viene effettuato su Agar XLD e Terreno cromogenico. Le colonie tipiche avranno rispettivamente un centro nero e una zona leggermente trasparente di colore rossiccio nel primo terreno e un colore tra rosa e porpora nel secondo.

La procedura operativa viene applicata per determinare la presenza/assenza di Salmonella spp. in una quantità definita di alimento destinato al consumo umano e all'alimentazione degli animali, nei tamponi/spugne da carcassa e da superfici, nell'area della produzione e manipolazione degli alimenti. Il metodo può essere utilizzato anche per la ricerca di Salmonella in campioni ambientali (carcasse o superfici) prelevati presso stabilimenti autorizzati all'esportazione di prodotti a base di carne suina negli USA.

Norma UNI EN ISO 6579-1:2017

1 Preparazione del campione e pre-arricchimento microbico



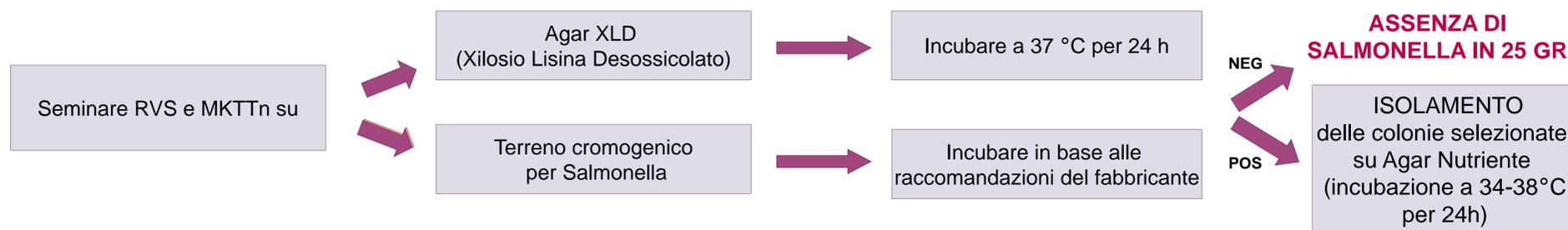
* E' possibile conservare il brodo di prearricchimento, dopo incubazione, per massimo 72h in refrigerazione

2 Arricchimento in terreno liquido selettivo

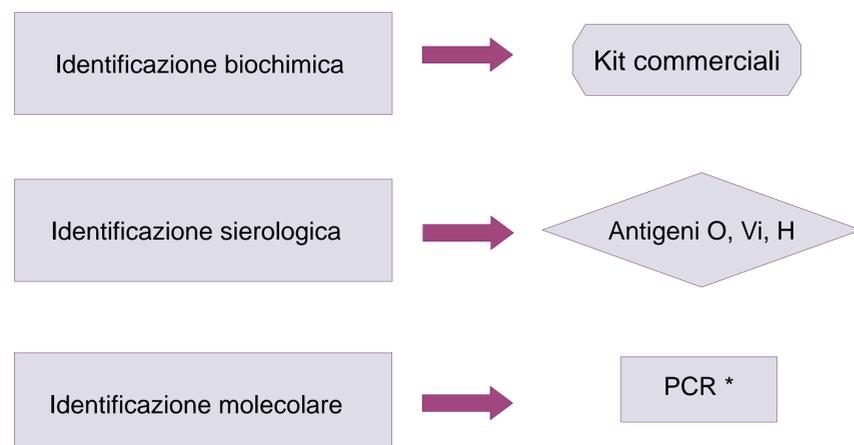


* Per latte in polvere, formaggi e in caso di tossinfezioni alimentari prolungare l'incubazione di ulteriori 24 h

3 Isolamento e identificazione



4 Identificazione sierologica, biochimica o molecolare



Identificazione biochimica/molecolare	Reazioni sierologiche	Interpretazione
Tipica	Positivo Antigene O Positivo antigene H Positivo antigene Vi (se testato)	Ceppi ritenuti appartenenti al genere Salmonella spp.
Tipica	Negativi antigeni O e/o H	Può trattarsi di Salmonella spp.
Tipica	Non sottoposto a prove	
Nessuna reazione tipica	//	Non ritenuti appartenenti al genere Salmonella spp.

* Primer F: 5' -GTG AAA TTA TCG CCA CGT TCG GGC AA-3'
 Primer R: 5'-TCA TCG CAC CGT CAA AGG AAC C-3'
 95°C per 8 min
 [95°C per 30 sec, 64°C per 30sec, 72°C per 30 sec] 35 cicli
 72°C per 4 min