

BOTULISMO

O botulismo é uma doença rara, porém grave causada pela ação de uma neurotoxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, que afeta o sistema nervoso. Essa bactéria é encontrada com frequência no solo, em ambientes marinhos, além de alimentos como conservas vegetais, produtos cárneos cozidos, curados e defumados de forma artesanal, pescados defumados, salgados e fermentados, entre outros. Ao encontrar um ambiente favorável, os esporos germinam e a bactéria se multiplica, produzindo a toxina.

Existem três formas principais de botulismo:

- **Botulismo alimentar:** Causada pela ingestão de alimentos contaminados com a toxina, como conservas caseiras mal preparadas, enlatados estufados ou alimentos fermentados inadequadamente.
- **Botulismo por ferimento:** Quando a bactéria contamina um ferimento e produz a toxina no local da lesão.
- **Botulismo intestinal:** Acontece principalmente em bebês, geralmente pela ingestão de esporos da bactéria presentes em alimentos contaminados, germinando e produzindo toxinas no intestino desse bebê.



SINTOMAS

Os sintomas variam de acordo com o tipo de infecção, porém os mais comuns são:

- Fraqueza muscular;
- Vertigem;
- Tontura;
- Visão turva;
- Sonolência;
- Dificuldade grave de respiração e deglutição.

TRATAMENTO

O diagnóstico do botulismo baseia-se na observação dos sinais e sintomas do paciente, além da identificação da toxina no sangue e na análise dos alimentos suspeitos. O tratamento requer hospitalização para fornecer suporte terapêutico e gerenciar complicações, com atenção especial para problemas respiratórios.

O processo de recuperação é lento e depende de como o sistema imunológico reage para eliminar a toxina do corpo.

PREVENÇÃO

Algumas medidas preventivas incluem:

- Evitar consumo de alimentos sem tratamento térmico adequado, além de analisar e não ingerir alimentos em conserva que estiverem em latas estufadas, vidros embaçados, embalagens danificadas ou com alterações no cheiro e na aparência;
- Siga as instruções de conservação dos alimentos, especialmente os enlatados e alimentos fermentados;
- Para serviços de alimentação é essencial capacitar os manipuladores sobre os riscos dessa infecção, além de orientar sobre as práticas de higiene e manipulação.

CASOS NA BAHIA

Recentemente, houve aumento dos casos de botulismo na Bahia, deixando assim de alerta para a população sobre os cuidados e medidas que devem ser tomadas a fim de evitar novos surtos.

Manter-se informado e adotar práticas seguras de manuseio e conservação de alimentos é fundamental para prevenir o botulismo. Educar-se sobre os riscos associados a alimentos mal conservados e garantir a higiene adequada no preparo dos alimentos pode salvar vidas e prevenir novos surtos dessa doença.

REFERÊNCIAS

ALVES, B. / O. / O.-M. Botulismo | Biblioteca Virtual em Saúde MS. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br/botulismo/>>.

CONVIDADOS. Botulismo alimentar: o perigo dos alimentos em conserva e enlatados. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/botulismo-alimentar-o-perigo-dos-alimentos-em-conserva-e-enlatados/>>.

Botulismo na Bahia: Sexto Caso Confirmado em 2024. Disponível em: <https://www.alimentosonline.com.br/index.php?action=vqfrNqZNVXbpyq8rPMKcaM21qYwLVA&artigo_id=8947>. Acesso em: 30 set. 2024.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR