



11 à 14 de novembro de 2019

## INTOXICAÇÃO ALIMENTAR POR *Clostridium botulinum*: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

<sup>1</sup>RODRIGUES, Karina dos Santos; <sup>2</sup>MELO, Eveny Silva de; <sup>3</sup>IANICELI, Juliana Alexandre; <sup>4</sup>NÓBREGA, Maria MarluCIA Gomes Pereira; <sup>5</sup>MURATORI, Maria Christina Sanches.

**INTRODUÇÃO:** O botulismo alimentar é uma doença antiga, com o primeiro registro de ocorrência datando de 1793, na Alemanha. É relativamente raro, mas pode matar de forma rápida, e contaminar muitos ao mesmo tempo através de uma fonte comum alimentar. A doença se reveste de grande importância no contexto das Doenças de Transmissão Alimentar devido à severidade do quadro ocasionado pela mesma e também pelo risco que esta representa para a Saúde Pública. **OBJETIVO:** Explanar acerca do botulismo alimentar caracterizando seu agente etiológico, transmissão, sintomatologia, diagnóstico e principais medidas de controle e profilaxia. **MÉTODOS:** Para a construção desta pesquisa qualitativa foram realizadas buscas em bases de dados como Portal de Arquivos no Ministério da Saúde, Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico, através da pesquisa de termos como: intoxicação alimentar, *Clostridium botulinum* e botulismo alimentar. A partir dos resultados obtidos 10 publicações foram selecionadas para dar embasamento a este trabalho. **RESULTADOS:** O botulismo de origem alimentar tem sua transmissão realizada através da ingestão de alimentos contaminados com as toxinas pré-formadas produzidas pelo *Clostridium botulinum*, bacilo Gram positivo, esporágeno e anaeróbio, encontrado frequentemente no solo, alimentos, fezes humanas e de animais. A germinação dos esporos no alimento ocorre em condições anaeróbicas em que o pH é superior a 4,5 e com uma elevada atividade de água, dessa maneira o esporo se transforma na forma vegetativa produzindo a toxina dentro do recipiente durante o armazenamento. Esta neurotoxina causa um bloqueio neuromuscular em homens e animais, ocasionando uma paralisia flácida, aguda, descendente e simétrica, mas que ocasionalmente pode não ser simétrica, levando a quadros de gravidade variáveis. Nos casos mais graves pode levar à falência respiratória seguido de óbito. O diagnóstico laboratorial é baseado na análise de amostras clínicas e bromatológicas e os exames podem ser realizados por várias técnicas, sendo mais comum a detecção da toxina botulínica por meio de bioensaio em camundongos. A educação sobre práticas seguras na preparação de alimentos e métodos de conservação de enlatados caseiros

<sup>1</sup>Residente em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [karina.dsr@hotmail.com](mailto:karina.dsr@hotmail.com)

<sup>2</sup>Residente em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [evenymelo06@hotmail.com](mailto:evenymelo06@hotmail.com)

<sup>3</sup>Mestrando(a) em Ciência Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [juba\\_dazvdo@hotmail.com](mailto:juba_dazvdo@hotmail.com)

<sup>4</sup>Professora Titular do Departamento de Morfofisiologia Veterinária da Universidade Federal do Piauí – UFPI. [marlucia@ufpi.edu.br](mailto:marlucia@ufpi.edu.br)

<sup>5</sup>Professora Titular do Departamento de Morfofisiologia Veterinária da Universidade Federal do Piauí - UFPI. [chrismuratori@uol.com.br](mailto:chrismuratori@uol.com.br)

devem ser promovidas. Assim como os produtores de alimentos industriais devem assegurar que a formulação dos alimentos, em combinação com as condições de armazenamento, previna a multiplicação do *C. botulinum* durante o seu tempo de prateleira. Para eliminar os esporos do *C. Botulinum* os alimentos devem ser mantidos à temperatura de 120°C durante cinco minutos. A toxina botulínica é termoestável, e a sua desnaturação ocorre à temperatura interna de 85°C durante 10 minutos. Alimentos que aparentam estar estragados ou com embalagens “estufadas” devem ser descartados. CONCLUSÃO: O botulismo é considerado uma doença rara, entretanto, grave. A qualquer momento podem emergir casos isolados ou surtos, em razão do descuido de precauções que evitem o desenvolvimento da toxina nos alimentos. Por não ser frequente, pode passar despercebido por profissionais da saúde, gerando diagnóstico e tratamento errôneo, culminando em óbito de pacientes.

Palavras-chave: Botulismo; DTA; Microbiologia de Alimentos.

Silva et al., Botulismo por *Clostridium botulinum* na intoxicação alimentar animal e humana. Uma Revisão. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal (v.9, n.4) (2015) 733-747.

<sup>1</sup>Residente em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [karina.dsr@hotmail.com](mailto:karina.dsr@hotmail.com)

<sup>2</sup>Residente em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [evenymelo06@hotmail.com](mailto:evenymelo06@hotmail.com)

<sup>3</sup>Mestrando(a) em Ciência Animal pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. [juba\\_dazvdo@hotmail.com](mailto:juba_dazvdo@hotmail.com)

<sup>4</sup>Professora Titular do Departamento de Morfofisiologia Veterinária da Universidade Federal do Piauí – UFPI. [marlucia@ufpi.edu.br](mailto:marlucia@ufpi.edu.br)

<sup>5</sup>Professora Titular do Departamento de Morfofisiologia Veterinária da Universidade Federal do Piauí - UFPI. [chrismuratori@uol.com.br](mailto:chrismuratori@uol.com.br)