

EPIDEMIOLOGIA E PREVENÇÃO DO BOTULISMO INTESTINAL VEICULADO POR PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: REVISÃO DE LITERATURA.

VI CISPVET - Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 6ª edição, de 23/09/2024 a 25/09/2024

ISBN dos Anais: 978-65-5465-115-8

DOI: 10.54265/OMHD9597

SOUZA; Iascara Calixto Oliveira¹, SÁ; Giovana Martins de², NAVARRO; Amanda Lopes³, SILVA; Joyce Aparecida da⁴, QUEIROZ; Gabrielly Rodrigues Souto de⁵, GRASSI; Thiago Luis Magnani⁶

RESUMO

O *Clostridium botulinum*, bactéria gram-positiva, anaeróbica e que forma esporos, pode ser encontrado normalmente em solo e água, sendo assim, sua presença em alimentos destinados ao consumo humano ocorre em casos de contaminação ambiental. Diferente do botulismo alimentar, gerado por uma intoxicação alimentar (ingestão da toxina em um alimento), o botulismo intestinal é gerado por uma toxinfecção, onde inicialmente ocorre uma infecção via esporos em indivíduos sem maturidade imune, e depois a produção de toxina no trato gastrointestinal desses. Tendo em vista a gravidade e a letalidade dessa afecção, o presente estudo tem o objetivo de apresentar informações atualizadas acerca dos aspectos epidemiológicos e clínicos do botulismo intestinal veiculado por produtos de origem animal. A metodologia dessa pesquisa baseou-se na revisão sistemática de artigos e publicações pertinentes ao tema, provenientes de bancos de dados acadêmicos. A partir do levantamento realizado, foi constatado que o maior risco de ingestão em humanos, de esporos do *C. botulinum*, está associado ao consumo de carne e leite cru contaminados com as fezes de animais; além desses produtos, também foi relatada a presença desses esporos em mel e embutidos de carne. Em casos de botulismo infantil, a neurotoxina é produzida no próprio intestino do hospedeiro, que não possui mecanismos de proteção adequados, permitindo a colonização e germinação dos esporos bacterianos. Cabe destacar que a ocorrência do botulismo intestinal em adultos pode estar associada à cirurgia gastrointestinal prévia, enterites, doença de Crohn ou patologias que causem alteração na microbiota intestinal. Quanto a patogenia desta afecção, é descrito que após ser absorvida pela mucosa intestinal, a toxina botulínica adentra a corrente sanguínea, atingem os neurônios, atuando nas junções neuromusculares. A toxina liga-se aos receptores pré-sinápticos inibindo a liberação de acetilcolina, provocando paralisia muscular flácida; ademais, a evolução da doença pode ocasionar lesões irreversíveis e paralisa dos músculos intercostais (internos e externos) e diafragma, levando à morte por parada respiratória. Contudo, por não adentrar a barreira hematoencefálica, não causa problemas ao sistema nervoso central. Os sinais clínicos iniciam-se de forma inespecífica e incluem dores abdominais, vômitos, náuseas e diarreias, evoluindo para sinais neurológicos, tais como vertigem, visão turva, ptose palpebral, disfagia, xerostomia, paralisia de membros, dispneia e cefaleia. A prevenção desta afecção engloba medidas como: evitar o consumo de alimentos enlatados em condições de estufamento, vencimento ou com alterações no aroma, cor e aspecto geral; evitar o consumo de produtos crus, tais como carne e leite, e de produtos sem inspeção, pois não se sabe a procedência desses; em relação ao botulismo infantil, fica vedado o consumo de mel por crianças menores de 1 ano. Pode-se concluir que, para que haja

¹ Universidade do Oeste Paulista , iascaraco@hotmail.com

² Universidade do Oeste Paulista , gimartinsgii@gmail.com

³ Universidade do Oeste Paulista , amanda.navarro3@hotmail.com

⁴ Universidade do Oeste Paulista , joyce-1925@hotmail.com

⁵ Universidade do Oeste Paulista , gabriellyrodriguesqueiroz@hotmail.com

⁶ Universidade do Oeste Paulista , thiagograssi@unoeste.br

diminuição da ocorrência de botulismo intestinal, é indispensável o conhecimento acerca das formas de transmissão, da patogenia, da sintomatologia da doença no consumidor, e, além disso, proceder corretamente com as medidas preventivas e com a fiscalização nos locais que comercializam produtos origem animal.

PALAVRAS-CHAVE: Clostridium, Neurotoxinas, Toxinfecção

¹ Universidade do Oeste Paulista , iascaraco@hotmail.com

² Universidade do Oeste Paulista , gimartinsgii@gmail.com

³ Universidade do Oeste Paulista , amanda.navarro3@hotmail.com

⁴ Universidade do Oeste Paulista , joyce-1925@hotmail.com

⁵ Universidade do Oeste Paulista , gabriellyrodriguesqueiroz@hotmail.com

⁶ Universidade do Oeste Paulista , thiagograssi@unoeste.br