

O botulismo pode ser adquirido de formas diferentes e exige atenção redobrada ao preparar, conservar e consumir alimentos para evitar riscos graves à saúde

POR JÚLIA CHRISTINE\*

Silencioso, raro e potencialmente fatal, o botulismo é uma doença causada pela toxina da bactéria *Clostridium botulinum*, apontada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC), dos Estados Unidos, como uma das substâncias mais letais conhecidas.

A doença ataca o sistema nervoso, bloqueando a comunicação entre nervos e músculos, o que pode levar à paralisia progressiva e, nos casos mais graves, à insuficiência respiratória. Apesar de pouco frequente, cada episódio exige ação rápida de médicos e autoridades de saúde, já que a evolução pode ser rápida e fatal.

A contaminação ocorre de maneiras distintas. A mais comum é pela ingestão de alimentos contaminados, sobretudo conservas caseiras, embutidos, enlatados estufados e mel cru. Outra forma, menos frequente, mas igualmente grave, é o botulismo por ferimentos, quando a bactéria se instala em cortes profundos ou feridas infectadas, incluindo lesões provocadas por agulhas em usuários de drogas injetáveis. Em bebês, a toxina pode se formar diretamente no intestino, causando o chamado botulismo infantil ou intestinal.

Segundo Carlos Bernardo Tauil, mestre em neurologia e

doutor em ciências médicas, a intervenção médica precoce é essencial para a prevenção de sequelas. "Caso o paciente seja tratado rapidamente, é possível que não evolua com complicações. Todavia, se necessitar de cuidados em uma unidade de terapia intensiva (UTI), como intubação orotraqueal prolongada, pode desenvolver sequelas, como a polineuropatia, que é a fraqueza e a dormência nos músculos e nervos causada pelo desuso prolongado", relata.

Contraditoriamente, nem sempre a toxina da *Clostridium botulinum* é maléfica. Em doses mínimas e controladas, a substância é utilizada de forma segura na medicina. A versão industrializada tem uso estético, suavizando rugas de expressão, e terapêutico, no tratamento de enxaqueca crônica, espasmos musculares e suor excessivo.

O especialista em clínica médica e dor Lucas Albanaz Vargas acrescenta que a toxina botulínica usada para fins estéticos não traz riscos à saúde e casos adversos são raros, pois a dose administrada é menor do que a necessária para causar intoxicação sistêmica. Entretanto, o uso de produtos clandestinos ou a aplicação por profissionais não qualificados podem elevar o risco de efeitos adversos severos.

**\*Estagiária sob a supervisão de Sibeles Negromonte**

# Silenciosa

## DIAGNÓSTICO

■ O diagnóstico é realizado de forma clínica, com base na suspeita do médico sobre a possível exposição à toxina, seja por ingestão de alimentos contaminados, seja por ferimentos ou fatores de risco em bebês. Exames laboratoriais podem complementar a avaliação, detectando a presença da toxina no sangue, nas fezes ou em amostras de alimentos suspeitos, mas não substituem a observação médica.

## SINTOMAS

■ Os sintomas podem surgir entre seis horas e 10 dias após a exposição, no caso do botulismo alimentar, e de quatro a 21 dias, no do botulismo por ferimentos. No botulismo intestinal, comum em bebês, o período de incubação é imprevisível.

### Botulismo por ferimentos

- Febre pode ocorrer devido à infecção no ferimento.
- Fraqueza muscular, dificuldade para engolir e falar e comprometimento respiratório em casos graves.

### Botulismo alimentar

- Náuseas, vômitos e diarreia.
- Visão turva ou dupla, queda de pálpebras e boca seca.
- Fraqueza muscular e dificuldade para engolir.