

e letal

Botulismo intestinal

(infantil e em adultos com fatores de risco)

- Constipação inicial e dificuldade de se alimentar.
- Fraqueza muscular, choro fraco, sucção fraca, dificuldade de controlar os movimentos da cabeça.

TRATAMENTO

- O tratamento precisa começar o mais rápido possível em hospital com UTI, pois, assim, aumenta as chances de sobrevivência. Ele envolve duas frentes: suporte geral, com monitoramento do coração e da respiração, e tratamento específico, que elimina a toxina e a bactéria usando o soro antibotulínico (SAB) e, quando necessário, antibióticos. O SAB é fornecido pelo SUS mediante notificação e, antes de aplicá-lo, é preciso coletar amostras clínicas para confirmar o diagnóstico.

PREVENÇÃO

- A prevenção do botulismo depende do cuidado com o preparo, o consumo e o armazenamento de alimentos, além da higiene das mãos. Evite conservas em latas estufadas, vidros danificados, vencidos ou com cheiro e aspecto alterados. O mel não deve ser dado a crianças menores de 2 anos, e o cozimento adequado dos alimentos por 10 minutos acima de 80°C elimina a toxina.

Palavra do especialista

Quais cuidados simples podem ser tomados em casa para prevenir a doença, especialmente ao manipular alimentos?

A principal forma de prevenção está relacionada ao cuidado com os alimentos. Conservas caseiras, por exemplo, só devem ser consumidas se forem preparadas em condições adequadas de higiene e esterilização. Se houver dúvida sobre o processo, é mais seguro não consumir. No dia a dia, é importante observar o estado das embalagens: latas não podem estar estufadas, enferrujadas ou amassadas. Além disso, alimentos que exigem refrigeração não devem ser deixados fora da geladeira, e o prazo de validade precisa ser respeitado. Quando esses cuidados básicos são seguidos, o risco de contaminação cai drasticamente.

Existe alguma forma simples de identificar se um alimento está contaminado antes de consumi-lo?

A toxina que causa o botulismo não muda o gosto, o cheiro ou a aparência dos alimentos, por isso não é possível perceber a contaminação apenas ao olhar ou experimentar. O que pode servir de alerta são alterações na embalagem, como latas ou vidros estufados, tampas levantadas ou que vazam líquido e conservas caseiras em que a vedação não ficou firme. Se houver qualquer dúvida ou sinal suspeito, a melhor atitude é descartar o produto. Pode parecer desperdício, mas é sempre melhor prevenir do que correr o risco de consumir algo contaminado.

Assim que os sintomas aparecem, o que é preciso fazer?

Os primeiros sintomas do botulismo, geralmente, aparecem poucas horas ou dias após a ingestão do alimento contaminado. Entre os sintomas estão visão turva ou dupla, dificuldade para engolir, fala enrolada, boca seca, sensação de fraqueza e, em casos mais graves, falta de ar. Ao perceber esses sinais, a atitude correta é procurar imediatamente um pronto-socorro ou hospital, porque o tratamento precisa ser iniciado o quanto antes com o soro antitoxina, que neutraliza a toxina e pode salvar vidas. Não adianta tentar remédios caseiros ou esperar a melhora espontânea. Manter a calma é essencial. Quanto mais rápido o atendimento médico é buscado, maior a chance de recuperação completa.

Alexandre Naime Barbosa é chefe do Departamento de Infectologia da Unesp e coordenador científico da Sociedade Brasileira de Infectologia (SBI)