



2º CONGRESSO MARANHENSE MULTIPROFISSIONAL DE
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA

A IMPORTÂNCIA DA REFLEXÃO ACERCA DA ABORDAGEM DO BOTULISMO DE ORIGEM ALIMENTAR

RESUMO SIMPLES

Introdução: O termo botulismo vem de *botulus* que significa em latim salsicha, remetendo ao agente etiológico produtor da toxina botulínica, que é o *Clostridium botulinum*, um microrganismo comum no ambiente e no trato intestinal de animais, em humanos pode ser fatal. O botulismo alimentar ocorre pela ingestão de toxinas pré-formadas desta substância, caracterizado por ser uma doença de extrema gravidade, de evolução aguda, provocando distúrbios digestivos e neurológicos, principalmente, na junções neuromusculares, desencadeando paralisia funcional motora sem a interferência com a função sensorial, ou seja, perturbações de ordem central, contudo o cliente permanece consciente durante a evolução do quadro. **Objetivo:** Mostrar a importância da abordagem de um conhecimento prévio acerca da intoxicação alimentar através do *Clostridium botulinum*. **Materiais e Métodos:** Para atingir os objetivos propostos, realizou-se um estudo de cunho bibliográfico, em fundamentação teórica às revistas acadêmicas e científicas disponíveis nas plataformas digitais (SciELO); (PubMed); (LILACS) e (BVS) no recorte temporal de 2017 a 2021. **Resultados e Discussões:** Nota-se que em muitos casos, a equipe multiprofissional sequer cogita a possibilidade da doença, essa situação gera atraso e erro no diagnóstico, protelando o início do tratamento. Além disso, a falta de informação da educação patológica da população em geral, acerca desta e de outras doenças, decai o processo preventivo do mesmo, especialmente aqueles conservados sem padrões de qualidade e devido preparo, em condições que favorecem o desenvolvimento do *C. botulinum*, seja pelo embalagem ou armazenamento inadequado, industrializado ou artesanal, que foram imprópriamente manipuladas ou que sofreram tratamento térmico insuficiente para destruir os esporos botulínicos, especialmente nas crianças, as maiores vítimas, pela fragilidade imunológica ainda em desenvolvimento. **Conclusão:** Fica evidente, portanto, a gravidade do paciente intoxicado por tal composto, visto que, o botulismo é uma doença rara, de notificação compulsória, e por não ser frequente, pode passar despercebido pelos profissionais da saúde durante o atendimento emergencial, gerando diagnóstico e tratamento errôneo, culminando em óbito do paciente. Para que tal problema seja solucionado, é fundamental um controle mais rigoroso da notificação, bem como, a incidência pelos órgãos públicos responsáveis, além da fiscalização quanto à adoção de procedimentos adequados para preparação e envasamento de produtos alimentícios, acompanhado de uma melhor educação em saúde das comunidades.

Palavras-Chave: Abordagem; Botulismo Alimentar; Intoxicação.

REFERÊNCIAS

CERESER N. D. et. al. BOTULISMO DE ORIGEM ALIMENTAR: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. *Rev. Ciência Rural*, v.38, n.1, 2008.





2º CONGRESSO MARANHENSE MULTIPROFISSIONAL DE

URGÊNCIA E EMERGÊNCIA

JULIANO J. A. F.; CARDOSO A. M. CLOSTRIDIUM BOTULINUM E SUAS TOXINAS:
UMA REFLEXÃO SOBRE OS ASPECTOS RELACIONADOS AO BOTULISMO DE
ORIGEM ALIMENTAR. **Rev. Estudos.** Goiânia, v. 41, n. 03, p. 654 – 670, jul/set. 2014.

