

## BOTULISMO E SUAS DIVERSAS FORMAS DE CONTAMINAÇÃO

QUEIROZ, Alinne Antonia de (autora) – Centro Universitário de Votuporanga  
SOUZA, Daiane Pereira (autora) – Centro Universitário de Votuporanga  
SILVÉRIO, Desirêe Christine Lopes (autora) – Centro Universitário de Votuporanga  
SOUZA, Kellen de (autora) – Centro Universitário de Votuporanga  
VANZIN, Suelen Delanio BÁCARO (orientadora) – Centro Universitário de Votuporanga

O botulismo é uma doença provocada pela bactéria do gênero *Clostridium*, que acarreta intoxicação alimentar e abala o sistema nervoso, podendo levar à óbito, é classificado epidemiologicamente em quatro categorias: botulismo por intoxicação alimentar, botulismo infantil, botulismo por lesão e botulismo indeterminado. O objetivo foi realizar na literatura um levantamento de trabalhos sobre o *Clostridium Botulinum*. Revisão literária com bases de dados no Scielo e Bireme, no período de setembro a outubro de 2014. O *Clostridium botulinum* é um bacilo gram-positivo que evolui por meio anaeróbio, produtor de esporos, o botulismo alimentar ocorre depois da ingestão de alimentos contaminados com a toxina, como: enlatados, conservas de frutas, legumes, peixes, mel e carnes; o botulismo das feridas se dá pela contaminação de uma ferida com esporos do micro-organismo, que germinam e produzem a toxina; o botulismo infantil, causado através da ingestão dos esporos que germinam no intestino produzindo a toxina, e ainda o botulismo de classificação indeterminada, que é parecido ao botulismo infantil, mas no adulto. Para que haja a eliminação da toxina botulínica nos alimentos é necessário utilizar algumas práticas de conservação como: aumentar a temperatura – pois a toxina botulínica é termolábil; diminuir o pH; desidratar; salgar; adicionar conservantes; e armazenar de forma correta. Faz-se necessário a prática das técnicas corretas na manipulação e conservação dos alimentos, pois é de extrema importância para evitar a contaminação pelo *Clostridium Botulinum*.

Palavras-chave: Conservação de Alimentos, Manipulação de Alimentos, Botulismo.

### Referências:

Zatti, C. A.; BOTULISMO: Conhecendo os Casos Brasileiros Notificados entre 2007 a Junho de 2013. **REVISTA CONTEXTO & SAÚDE**. IJUÍ EDITORA UNIJUÍ. v. 13 n. 24/25 JAN./JUN. 2013 – JUL./DEZ. 2013 p. 21-26.

Cereser, N. D.; et.al. Botulismo de origem alimentar. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.38, n.1, p.280-287, jan-fev, 2008.