



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40826

• Bromatologia e Química

Botulismo e alimentos em conserva: histórico de casos no Brasil, 2010 a 2024

Cecília Geraldtes Martins , Ruth Estela Gravato Rowlands* , Alcina Maria Liserre , Damaris de Castro Pinto, Miyoko Jakabi, Maria Luísa Barbosa, Christiane Asturiano Ristori 

Núcleo de Microbiologia, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: ruth.rowlands@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Botulismo é uma doença grave e potencialmente letal causada pela ação de uma potente neurotoxina produzida pelo *Clostridium botulinum*. O botulismo de origem alimentar é a forma mais frequente da doença e ocorre pela ingestão da toxina pré-formada em produtos contaminados. Dentre os alimentos comumente envolvidos em surtos destacam-se as conservas vegetais. No período de janeiro/2010 a julho/2024, foram encaminhadas ao Núcleo de Microbiologia, Laboratório de Referência Nacional para Botulismo, 30 amostras de conservas (15 industrializadas e 15 caseiras/artesanais), envolvidas em 21 surtos (36 casos) suspeitos de botulismo. A pesquisa da toxina botulínica foi realizada pelo método de bioensaio em camundongos e do *C. botulinum*, pelo método de cultura e pela PCR para detecção dos genes *bontA* (tipo A) e *bontB* (tipo B). Dentre as 30 amostras analisadas, cinco (16,7%) conservas caseiras/artesanais foram positivas: três (queijo tipo fetta, pequi e tomate confitado) para *C. botulinum* e toxina botulínica, ambos do tipo A; uma (molho pesto) para *C. botulinum* do tipo A(B) e toxina botulínica tipo A; e uma (batata) para toxina botulínica do tipo A. As amostras positivas eram provenientes de cinco surtos distintos ocorridos em São Paulo (1), Minas Gerais (2), Distrito Federal (1) e Espírito Santo (1). Em virtude de mudanças no estilo de vida da população, que busca o consumo de alimentos minimamente processados, houve aumento na oferta de conservas produzidas de forma caseira/artesanal. No entanto, esses produtos, quando manipulados de forma inadequada, podem representar risco à saúde do consumidor. Os esporos de *C. botulinum*, amplamente distribuídos no ambiente, podem estar presentes nas matérias-primas utilizadas na produção de conservas e, em condições favoráveis, como anaerobiose e pH < 4,5, germinar, se multiplicar e produzir a toxina botulínica. O emprego de boas práticas de fabricação é fundamental para minimizar o risco associado ao consumo destes produtos.

Palavras-chave. Alimentos em Conserva, Botulismo, *Clostridium botulinum*.