

Intoxicações Alimentares

As intoxicações alimentares bacterianas ocorrem quando um indivíduo consome alimentos contendo toxinas previamente produzidas durante o crescimento de colônias bacterianas nos alimentos. Geralmente essas toxinas não possuem odor nem sabor e a intoxicação pode ocorrer mesmo que as bactérias produtoras não estejam mais presentes no alimento.

Alguns exemplos de bactérias que causam intoxicações: *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*. Algumas das toxinas bacterianas são termolábeis, ou seja, são destruídas pela ação do calor, como a toxina botulínica. Porém, existem toxinas como a toxina estafilocócica, que resistem ao processo de cozimento e não têm suas propriedades tóxicas alteradas. De forma geral, a maior parte das intoxicações alimentares bacterianas não é grave e os sintomas desaparecem em cerca de três dias (uma exceção é a intoxicação por *Clostridium botulinum*, que pode levar a morte).

Diferentemente das infecções bacterianas, as intoxicações não possuem tempo de incubação, ou seja, os sintomas se manifestam assim que a toxina chega ao aparelho intestinal.

A seguir, exemplos de bactérias associadas às intoxicações alimentares.

1. ***Clostridium botulinum***

É um bacilo gram-positivo e está amplamente distribuído no meio ambiente. Diferentemente das outras bactérias já comentadas, o ***Clostridium botulinum*** causa intoxicação e não infecção, ou seja, o botulismo é causado pela ingestão de alimentos que contém neurotoxinas produzidas durante o crescimento da bactéria. A toxina botulínica é a exotoxina bacteriana mais potente que se conhece, podendo ser letal a uma dose de apenas 0,12 µg. Os principais alimentos que podem conter essa toxina são aqueles que passam pelo processo de defumação, como presuntos e salsichas (embutidos).

A toxina botulínica não sofre efeitos dos ácidos estomacais, sendo absorvida no intestino delgado. Quando atinge os vasos sanguíneos, a toxina é rapidamente transportada para os transmissores nervosos, resultando na paralisia dos músculos controlados por estes nervos. Os danos causados são, na maioria das vezes, irreversíveis. Os primeiros sintomas são náuseas e vômitos e, com a progressão da doença, os músculos cardíacos e respiratórios podem ser afetados, levando ao óbito.

O tratamento tem como objetivo impedir que o intestino absorva a toxina e neutralizar parte da toxina que já se encontra na corrente sanguínea. Lavagens gástricas, além de hidratação e nutrição enteral precoce são alguns dos procedimentos indicados em caso de intoxicação. Antibióticos não são utilizados, pois podem ocasionar a lise de possíveis **C. botulinum** ingeridos e liberar mais toxina botulínica no trato gastro intestinal.

A prevenção pode ser feita através da adoção de medidas de conservação adequadas para alimentos embutidos, defumados e em conserva e não consumir estes alimentos se apresentarem alterações de cor e consistência. Não é indicado que crianças menores de dois anos consumam mel de abelha pelo risco de contaminação por **C. botulinum**.

2. ***Staphylococcus aureus***

São bactérias Gram-positivas que se apresentam de várias formas: cocos, diplococos e principalmente estafilococos (parecido com um cacho de uvas). Podem se multiplicar numa ampla faixa de temperatura (de 7,8°C até 48,5°C) e as células, ao crescerem no alimento, produzem a toxina estafilocócica, uma enterotoxina que resiste às altas temperaturas de cozimento dos alimentos.

As fontes de contaminação por ***Staphylococcus aureus*** são produtos lácteos, carnes (principalmente de aves), ovos, atum, macarrão, etc. Na maioria das vezes, são produtos que requerem muita manipulação no preparo, já que ***Staphylococcus aureus*** é um micro-organismo presente na pele.

Os sintomas da gastroenterite estafilocócica incluem náuseas, vômito, dores abdominais, diarreia, sudorese e cefaleia. Esses sintomas podem aparecer de 30 minutos a seis horas após a ingestão do alimento contaminado e o quadro sintomático dura em média dois dias. Não há complicações severas causadas pela intoxicação por ***Staphylococcus aureus***, porém, intoxicações severas podem levar indivíduos imunodeficientes ao óbito.

Como não é considerada grave, a intoxicação por ***S. aureus*** é tratada com reposição de líquidos e sais. Para prevenir, é necessário que as pessoas que manipulam alimentos tenham cuidados com as condições higienossanitárias para evitar contaminações. Também é necessário que alimentos com maior risco de contaminações, como carnes, produtos lácteos, ovos e molhos sejam sempre mantidos em temperaturas baixas e respeitar seu período de consumo.

Texto preparado por Marco Aurélio F. M. de Oliveira, estudante de Ciências Biológicas, do Instituto de Biociências, Unesp, SP, Brasil.

Texto Consultado

Alves, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.