

## **RP\* tem 4 casos de botulismo,** **dois morreram**

A **Secretaria Municipal de Saúde de Rio Preto**, por meio das vigilâncias Epidemiológica e Sanitária, informou agora a pouco que foram registrados quatro casos de botulismo no município. Um confirmado por meio de exame laboratorial e outros três fechados por critério clínico-epidemiológico. Duas pessoas morreram: um homem, de 56 anos (faleceu em 27/09/2009) e outro de 33 anos (falecido em 05/10/2009, ocorrido no município de Piracicaba-SP). Rio Preto não registrava casos de botulismo há 30 anos.

Uma mulher, de 57 anos continua internada e outra, de 56, já teve alta. O resultado do exame para botulismo foi divulgado ontem, pelo Instituto Adolfo Lutz de São Paulo. Em comum, as quatro pessoas ingeriram uma conserva doméstica de jiló.

O primeiro a apresentar sintomas da doença foi um homem de 56 anos, que chegou a ser internado, mas foi a óbito em 27/9. Cerca de 8 dias depois, o filho de 33 anos também apresentou sintomas semelhantes durante viagem a Piracicaba (SP), onde faleceu em um hospital daquele município, em 5/10. A mãe do rapaz também teve os sintomas da doença e segue internada na UTI do Hospital de Base, onde se recupera. Uma amiga da família, de 56 anos, também apresentou sintomas da doença, chegou a ser internada no Hospital de Base e já teve alta médica.

O botulismo não é uma doença contagiosa, o que não acarreta riscos ao restante da população. Porém, alerta para o consumo de alimentos preparados e conservados inadequadamente, que podem desencadear o desenvolvimento da toxina. A recomendação é que a população evite preparar ou consumir conservas caseiras.

Para evitar a contaminação pela toxina, a Vigilância Sanitária de Rio Preto também recomenda não comprar alimentos enlatados cujas latas estejam enferrujadas ou amassadas; não consumir produtos com cor e odor estranhos; não comprar salsichas, salsichões e linguiças que não possuam origem comprovada, somente consumir esses produtos que tenham em suas embalagens

carimbo do Serviço de Inspeção Fiscal (SIM, SISP ou SIF) e também evitar que crianças menores de um ano consumam mel, porque o produto pode ter esporos da bactéria que causa o botulismo.

O botulismo é uma doença grave causada por uma neurotoxina produzida pela bactéria **Clostridium botulinum** que, por sua vez, causa paralisia flácida (fraqueza dos músculos) e pode ser fatal, caso não seja tratada rapidamente. Entre os principais sintomas da doença estão visão dupla e borrada, pálpebras caídas, fala lenta e enrolada, rouquidão, dificuldade para engolir, boca seca, paralisia dos movimentos do pescoço e fraqueza muscular.

**\* O caso ocorreu em São Jose do Rio Preto/SP, cidade que localizada a 193 Km de distancia de Ribeirão Preto/SP**

Fonte: site: [www.diarioweb.com.br](http://www.diarioweb.com.br)

Data: em 5 de Novembro, 2009 - 18:37

### Outras Orientações

A secretaria da saúde do estado de são Paulo disponibiliza em seu site um manual para que a população se oriente quanto aos riscos da doença e maneiras de prevenção.

Endereço eletrônico:

**Secretaria da Saúde do estado de São Paulo**

[http://portal.saude.sp.gov.br/content/cidadao\\_temas\\_de\\_saude\\_botulismo.mmp](http://portal.saude.sp.gov.br/content/cidadao_temas_de_saude_botulismo.mmp)

e no **Centro de Vigilância Epidemiológica - Prof. Alexandre Vranjac**

<http://www.cve.saude.sp.gov.br>,