

BOTULISMO

El Botulismo se caracteriza por presentar síntomas neurológicos que incluyen cefaleas, vértigo, visión doble, dificultad para hablar y parálisis progresiva del sistema respiratorio y se manifiestan al cabo de 12-36 hs., a veces varios días después de haber consumido el alimento contaminado.

La Toxina Botulínica es producida por *Clostridium botulinum*, bacilo ampliamente distribuido en la naturaleza, formador de esporas resistentes a la temperatura de cocción y que se desarrolla en ausencia de oxígeno (anaerobio obligado) y con baja acidez.

Los alimentos más riesgosos y los que se ven implicados con mayor frecuencia en este tipo de intoxicaciones son las conservas caseras de vegetales con baja acidez ya que pueden estar contaminadas con tierra, el segundo lugar lo ocupan las conservas de carne, pescado y frutas por mala esterilización. También hay casos de productos cárnicos y pescado sin conservar, alimentos envasados al vacío, semiconservas en aceite, etc.

Es importante destacar que los alimentos que están contaminados con Toxina Botulínica, no presentan ningún tipo de alteración detectable con los sentidos, los envases no se deforman y el aspecto es normal. La toxina se destruye con el calor.

RECOMENDACIONES:

1. No consuma conservas caseras de vegetales, de carnes, pescados y/o mariscos que presenten baja acidez y que no garanticen un tratamiento térmico adecuado luego de su envasado.
2. Prepare los alimentos con estricta higiene, eliminando todo resto de tierra ó polvillo, cocínelos adecuadamente y consúmalos en forma inmediata.

3. Si elabora conservas para uso familiar, cumpla con las pautas de tiempo, temperatura y acidez, de acuerdo al producto, al tipo y capacidad del envase, utilice envases y tapa de primer uso, perfectamente limpios.
4. Busque asesoramiento técnico para garantizar la calidad sanitaria de las conservas caseras que elabore para consumo familiar
5. Ante la aparición de síntomas de intoxicación, concurra al centro de salud más cercano a su domicilio y si hay restos de alimentos consumidos últimamente, consérvelos en heladera, separado del resto para su posible análisis.

Dto. Bromatología

Dirección de Salud Ambiental

Ministerio de Salud de la Provincia de Rio Negro