

BOTULISMO ALIMENTARIO

Es una enfermedad grave causada por la ingestión de la toxina botulínica, presente en alimentos previamente contaminados, producida por la bacteria *Clostridium botulinum* (Intoxicación).

OTRAS CLASES DE BOTULISMO

Botulismo Infantil: afecta a bebés que ingieren esporas de la bacteria las cuales pueden producir la toxina en el intestino (Toxiinfección).

Botulismo por heridas: las bacterias ingresan a través de una herida y producen la toxina.



GRAVEDAD

Es la enfermedad bacteriana de origen alimentario más letal, caracterizada por su gravedad y alta tasa de mortalidad.

PERIODO DE INCUBACIÓN

Entre 12 y 36hs, existiendo casos que van desde las 6hs.



FUENTES DE CONTAGIO

Principalmente en conservas caseras (ya que es anaerobia estricta) mal acidificadas o esterilizadas. En el caso de botulismo infantil en consumo de miel.

IMPORTANTE

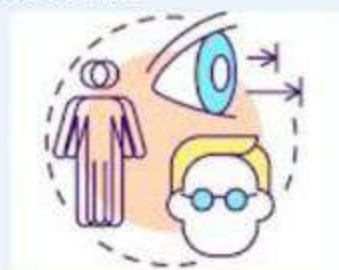
La toxina no se formará en conservas que presenten un pH inferior a 4,5, ya que la espóra de *C.botulinum* no se podrá desarrollar. Prohibido el consumo de miel en menores de 3 años.



¿TENÉS ALGUNO DE ESTOS SÍNTOMAS?

- Visión borrosa
- Sequedad de boca y dificultad para hablar ó tragar
- Dificultad respiratoria
- Parálisis de miembros superiores e inferiores
- Vómito ó diarrea

Si al consumir una conserva aparecen algunos de estos síntomas dirigirse inmediatamente al hospital.



MEDIDAS PREVENTIVAS

Evitar el consumo y preparación de conservas caseras. En el caso de decidir realizarlas:

- Acidificar y esterilizar correctamente la conserva
- Lavar bien las verduras antes de utilizarlas
- Homogeneizar bien el producto