

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

FUENTES



- Bebés: miel y productos que contengan miel, como chupetes para bebés rellenos o sumergidos en miel.



- Bebés, niños y adultos: alimentos enlatados o conservados de manera inadecuada en el hogar, incluidos verduras poco ácidas y pescado fermentado; alimentos comerciales enlatados incorrectamente; aceites con infusión de hierbas, papas horneadas en papel de aluminio, salsa de queso, ajo en conserva.

PERÍODO DE INCUBACIÓN

Bebés: 3-30 días

Niños y adultos: 12-72 horas



SÍNTOMAS



- **Bebés:** letargo, alimentación deficiente, estreñimiento, llanto débil, tono muscular deficiente (aparición "flácida").

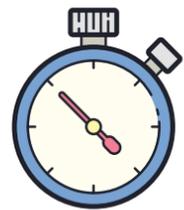


- **Niños y adultos:** visión doble, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar y respirar, dificultad para tragar, boca seca y debilidad muscular.

Todos estos síntomas son el resultado de la parálisis muscular causada por la toxina. Si no se trata, la enfermedad puede avanzar y los síntomas empeorar hasta causar parálisis de ciertos músculos, incluidos los que se usan para respirar y los de los brazos, las piernas y el tronco (la parte del cuerpo que va del cuello al área pélvica, también llamada torso).

DURACIÓN DE LA ENFERMEDAD

Variable



¿QUÉ HACER?

El botulismo es una emergencia médica. Si tiene síntomas de botulismo, consulte a su médico o vaya a la sala de emergencias inmediatamente.

PREVENCIÓN

- Seguir todas las instrucciones para lavar, limpiar y esterilizar los objetos que use para envasar las conservas.
- Refrigerar los aceites infusionados con ajo o hierbas preparados en la casa y botar los aceites que no se hayan usado después de 4 días.
- Mantener calientes (a temperaturas de más de 140 °F) las papas que se hayan horneado envueltas en papel aluminio hasta que se sirvan o refrigerarlas después de aflojar el papel.
- No dé miel ni chupetes de miel a niños menores de 12 meses.
- Evitar la preparación de conservas domésticas envasadas si no se poseen los conocimientos y los elementos necesarios para una elaboración adecuada (regulación de pH, aw, tratamiento térmico "esterilización").
- La mayoría de las sedes regionales del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) cuentan con un especialista en inocuidad alimentaria y procesamiento de frutas y hortalizas que puede ofrecerle asesoramiento en conservas caseras.



Fuente:



INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE
NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA

