

Botulismo

¿Qué es el botulismo?

El botulismo es una enfermedad grave causada por una toxina (veneno). La enfermedad afecta el sistema nervioso y puede ser mortal. La toxina es producida por la bacteria que podría formarse en los alimentos mal procesados, mal enlatados y en los de baja acidez.

¿Cómo se contrae el botulismo?

Se tiene que ingerir (tragar o comer) la toxina del botulismo para enfermarse. El botulismo suele transmitirse de las siguientes maneras:

- La mayoría del botulismo portado en los alimentos viene de comer alimentos enlatados que no fueron preparados debidamente o que han sido dañados. La mayoría de los casos vienen de los alimentos enfrascados en casa, sin embargo las latas dañadas de cualquier lugar deben evitarse.
- La toxina del botulismo también puede encontrarse en las papas al horno envueltas en papel de aluminio que se dejan a una temperatura moderada por demasiado tiempo, y en ajo fresco en aceite que no se guarda en el refrigerador.
- La miel puede contener las esporas del botulismo que pueden causar la enfermedad en los bebés menores de un año de edad.
- El botulismo **NO** se transmite de una persona a otra.

Síntomas

Los síntomas suelen presentarse de 18 a 36 horas después de haber comido algo que contiene la toxina. Los síntomas incluyen:

- Vista doble o borrosa
- Dificultad para tragar y boca reseca
- Vómitos, estreñimiento o diarrea (en algunas personas)
- Podría causar la parálisis, paro respiratorio y muerte

Prevención

- Las personas que enfrascan alimentos en casa deben tomar precauciones para asegurar la higiene correcta y el control de la temperatura durante el proceso. Las recetas publicadas después de 1998 incluyen los más seguros procedimientos para enfrascar.
- Hierva los alimentos enfrascados en casa antes de comerlos. Si hierva los alimentos por 10 minutos o más, revolviéndolos de vez en cuando, destruirá la toxina del botulismo.
- No compre latas con abolladuras o hinchadas, especialmente si el daño está cerca del sello o costura de la lata.
- No le de miel a los niños menores de un año de edad.
- Las papas al horno en papel de aluminio deben mantenerse calientes hasta que se coman o refrigieren.
- Debe refrigerar el ajo fresco en productos de aceite.

Tratamiento para el botulismo

Si cree tener el botulismo, busque atención médica inmediatamente. El tratamiento a tiempo con la antitoxina puede hacer que la enfermedad sea menos grave. Aún con tratamiento, puede tomar meses o años para recuperarse totalmente del botulismo.



Once oficinas sirven a los residentes de los Condados de Adams, Arapahoe y Douglas
Administración: 6162 S. Willow Drive, Suite 100 • Greenwood Village, Colorado 80111
Teléfono: 303-220-9200 • Fax: 303-220-9208 • Sitio de Internet: www.tchd.org

Los servicios del Departamento de Salud Tri-County se proporcionan sin consideración de raza, color de la piel, género, religión, origen nacional o discapacidad.

TCHD: EPC/DC-01S (9/10)