



INTRODUCCIÓN



El botulismo es una enfermedad potencialmente mortal causada por la toxina botulínica, la cual es producida por esporas bacterianas cuando se expone a bajos niveles de oxígeno y a ciertas temperaturas. Las prácticas seguras de elaboración de enlatados han logrado que ésta sea una enfermedad rara, pero existen algunos tipos diferentes de botulismo, y es importante familiarizarse con los síntomas y la prevención, por si acaso.

LOS TIPOS

El Clostridium Botulinum, la bacteria cuyas esporas crean la toxina botulínica en bajos niveles de oxígeno, se halla comúnmente en el suelo y en el agua, pero es sorprendentemente inusual debido a los mecanismos naturales de defensa del organismo. Los siguientes son los cuatro tipos de botulismo que se encuentran en los humanos:

- Botulismo transmitido por los alimentos: ocurre cuando se comen alimentos que contienen la toxina botulínica.
- Botulismo infantil: se produce cuando un bebé ingiere la bacteria o las esporas causantes de la toxina botulínica en el cuerpo. Usualmente se presenta sólo en niños menores de seis meses.
- Botulismo por heridas: se origina cuando las esporas bacterianas que provocan la toxina botulínica se introducen en heridas profundas. Este tipo surge más frecuentemente entre aquellos individuos que se inyectan drogas callejeras.
- Botulismo por inhalación: ocurre al inhalarse la toxina botulínica llegando ésta a los pulmones.



LOS SÍNTOMAS

Todas las clases de botulismo causan síntomas que afectan el sistema nervioso al bloquear las correspondientes funciones nerviosas. Esto puede ser fatal porque si no se trata adecuadamente y a tiempo, puede resultar en una parálisis respiratoria y muscular. Los síntomas iniciales incluyen:

- Fatiga
- Debilidad
- Vértigo
- Visión borrosa
- Sequedad en la boca
- Dificultad para tragar y hablar
- Vómito
- Diarrea o constipación
- Inflamación abdominal





LA PREVENCIÓN

Adicionalmente al seguimiento cuidadoso de las prácticas generales de seguridad en el manejo de los alimentos y los procesos de pasteurización, el botulismo se puede prevenir al:

- Refrigerar o congelar los alimentos inmediatamente después de ser procesados/cocinados.
- Refrigerar los aceites infundidos con ajo o hierbas durante su almacenamiento.
- Desechar cualquier comida en lata que tenga las tapas abultadas, abolladas o dañadas, filtraciones u olores extraños.
- Durante el tiempo de almacenamiento, se debe mantener los alimentos calientes, calientes (arriba de 57°C/135°F) y los alimentos fríos, fríos (debajo de 5°C/41°F), para prevenir la formación de esporas.
- Lavarse las manos, los utensilios y las superficies que entran en contacto con los alimentos utilizando agua jabonosa caliente antes de preparar la comida, después del contacto con carne cruda o mariscos, y después de usar el baño.
- Si hay sospecha de botulismo, debe buscarse atención médica inmediatamente.



CONCLUSIÓN

El botulismo puede evitarse aun cuando la bacteria responsable por la toxina botulínica es muy común. Conociendo los tipos, los síntomas y las medidas generales básicas para el manejo de los alimentos se puede proteger de esta enfermedad.