

¿Qué es Botulismo?

Botulismo es una enfermedad no común pero sería causada por una toxina que es producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. Existen tres tipos principales de botulismo: de origen alimenticio, en los bebés (como portadores), y de origen traumático (en las lesiones). El Botulismo de origen alimenticio sucede cuando un individuo ingiere toxinas pre-formadas, lo que conduce a enfermedad. Botulismo en bebés (infantes) sucede en un número que se reduce cada año de infantes susceptibles que albergan *C. botulinum* en su tracto intestinal. Botulismo de origen traumático sucede cuando lesiones son infectadas con *C. botulinum* que secreta la toxina. En los Estados Unidos se reportan un promedio de 136 casos de botulismo cada año. De éstos, aproximadamente 25% son de origen alimenticio, 72% son botulismo en bebés, y el resto son botulismo de origen traumático. Botulismo de origen alimenticio puede ser especialmente peligroso porque los alimentos contaminados pueden seguir siendo disponibles para el consumo de otras personas. El botulismo de origen alimenticio no es una enfermedad común en Oklahoma; solamente se han reportado dos casos desde 1994.

¿Cómo se transmite el botulismo?

La mayor parte de los casos de botulismo de origen alimenticio son por consecuencia de un proceso deficiente de enlatado (de latas de conserva) en casa, especialmente alimentos de bajo contenido de ácido, tales como espárragos, ejotes, betabeles (remolacha), y elote (maíz). Brotes epidémicos de botulismo involucrando a dos o más personas también han sido la consecuencia de vías de alimento enlatado inapropiadamente tales como ajo picado en óleos, pimientos (chiles), tomates, y el manejo inapropiado de papas horneadas envueltas en papel aluminio. Botulismo de origen traumático a menudo es consecuencia de la contaminación de las lesiones con tierra o grava o por el tratamiento deficiente de fracturas abiertas. Botulismo de la infancia (en bebés) es ocasionado por ingestión de esporas que germinan en el colon, en vez de por ingestión de toxina preformada. Botulismo no se transmite de persona a persona.

¿Cuáles son los síntomas de botulismo?

Síntomas de botulismo incluyen visión doble, visión borrosa, prolapso del párpado superior (caído), balbuceo, dificultad para tragar, sequedad de boca, y debilidad muscular. Si se deja sin tratamiento éstos síntomas pueden avanzar ocasionando parálisis de los brazos, piernas, tórax y músculos del sistema respiratorio. Si la enfermedad es severa, los músculos del aparato respiratorio se comprometen causando fallo respiratorio y muerte al menos que le sea administrada respiración asistida (respiración con respirador artificial). Bebés con Botulismo se encuentran letárgicos, aceptan poco la alimentación, presentan un llanto débil, flacidez de cuello, tono muscular disminuido (síndrome de "bebé flojo"), y comunmente se encuentran estreñidos.

¿Puede usarse el botulismo como arma biológica?

Se cree que varias naciones cuentan con programas de armamento bacteriológico. Es de gran preocupación la posibilidad de que la toxina del botulismo sea usada como un arma biológica debido a la facilidad que puede producirse en masa, su posibilidad de afectar a un gran número de gente, y la necesidad de atención por tiempo prolongado. Un acontecimiento bioterrorista involucrando botulismo podría ser el resultado de contaminación intencional de un alimento o bebida. Expertos creen que la elaboración de la toxina del botulismo esta fuera del alcance de individuos o grupos que no cuentan con acceso a biotecnología avanzada.

¿Existe tratamiento para botulismo?

La falla del aparato respiratorio y parálisis que ocurre con el botulismo puede requerir que el paciente esté en respiración asistida (respirador artificial) de varias semanas a varios meses junto con atención médica y enfermería intensas. Si se diagnostica inicialmente, se puede administrar al paciente anti-toxina del botulismo para evitar que los síntomas se empeoren. No obstante, la recuperación requiere muchas semanas.

¿Qué se puede hacer para prevenir el botulismo?

1. Las personas que practican el enlatado de conservas en su casa deben de aplicar procesos higiénicos estrictos para reducir la contaminación de los alimentos.
2. Para información de procedimientos de seguridad en el enlatado de conservas, existen instrucciones disponibles en las (oficinas del condado) county extension offices o en Extension Service of the U.S. Department of Agriculture (Extensió de Servicios del Departamento de Agricultura de los EEUU) en <http://ext.usu.edu/publica/foodpubs.htm>.
3. Puesto que las altas temperaturas pueden destruir la toxina del botulismo, las personas que consumen alimentos enlatados (conservas) en casa deben hervir el alimento por lo menos diez minutos antes de ingerirlo para asegurar protección.
4. *C. botulinum* puede causar que las tapaderas de los recipientes se abulten y que el contenido tenga mal olor (“olor raro”). Latas del mercado y productos de conservas (enlatados en casa) que están abultados (hinchados) o que están oxidados al rededor del borde no se deben consumir.
5. Las infusiones oleosas con ajo o condimentos se deben mantener refrigeradas.
6. Para reducir el riesgo de botulismo al hacer encurtidos o escabeche, los artículos alimenticios se deben de lavar y cocinar de manera apropiada, y los utensilios, recipientes, y otras superficies en contacto con los alimentos, incluyendo tablas para cortar y las manos, deben de limpiarse concienzudamente con jabón y agua caliente.
7. Puesto que la miel puede contener esporas de *Clostridium botulinum* lo cual ha sido un foco de infección para bebés, no se les debe dar de comer miel a niños menores de 12 meses de edad. Esta bién darle miel a individuos de un año de edad y mayores.

