

Botulismo

El botulismo de transmisión alimentaria es una enfermedad grave y puede ser mortal. Es una intoxicación causada generalmente por la ingesta de alimentos contaminados con neurotoxinas muy potentes, las toxinas botulínicas que se forman en alimentos contaminados. Epidemiología en forma de brotes de mayor entidad sobre todo en zonas fundamentalmente rurales, donde se elaboran conservas en forma artesanal. No es una enfermedad común estimándose ocurren

unas 1000 casos anuales a nivel mundial. Etiología: *Clostridium botulinum* existen 7 formas diferentes de toxina botulínica de A a G. El periodo de incubación en la forma alimentaria es de 6 a 8 horas hasta 36 horas y en el botulismo por heridas de hasta 10 días. La susceptibilidad a la infección es

general, aunque en el botulismo intestinal la susceptibilidad se contra en menores de 5-6 meses de edad y en algunos adultos con anomalías de la flora intestinal. Cuadro clínico: Parálisis

flácida descendente (puro respiratorio), Fatiga intensa, astenia, adinamia, vértigo, pérdida de la agudeza visual, xerostomía, disfagia, disartria. Diagnóstico: se confirma con la identificación de la toxina en suero, heces, aspirado gástrico o en alimento sospechoso, o por cultivo de *C. botulinum*. Tratamiento (lo antes posible después de l diagnóstico) ventilación mecánica durante semanas o meses.