

## **BOTULISMO (BOTULISM) HOJA DE INFORMACIÓN**

### **¿Qué es el botulismo?**

El botulismo es una enfermedad que paraliza los músculos causada por una toxina (veneno) producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. Esta bacteria puede formar esporas y es encontrada comúnmente en la tierra. Existen tres tipos de botulismo: alimentario, infantil y de las heridas.

### **¿Cómo se contagia?**

- El botulismo alimentario es causado por ingerir (tragar) toxinas que se encuentran en los alimentos contaminados por la bacteria. Esta es la forma más seria de la enfermedad.
- El botulismo infantil (también conocido como intestinal) es causado al ingerir (tragar) la bacteria. La enfermedad inicia cuando la bacteria empieza a producir la toxina en el tracto intestinal.
- El botulismo de las heridas se presenta cuando la bacteria infecta la herida y empieza a producir la toxina en la herida. El uso de drogas callejeras que se inyectan puede exponer a las personas a la bacteria.

### **¿Cuáles son los síntomas?**

Los síntomas más comunes del botulismo incluyen visión doble, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar y tragar, resequedad en la boca y debilidad muscular. Todos éstos son síntomas de parálisis muscular. También puede presentarse una falla respiratoria. En los Estados Unidos, entre el 5 – 10 % de las personas con botulismo alimentario mueren.

### **¿Qué tan pronto se enferman las personas infectadas?**

Cuando las personas ingieren la toxina (botulismo alimentario) los síntomas generalmente inician dentro de 18 a 36 horas pero pueden presentarse tan pronto como 6 horas o tan tarde como 10 días. Los síntomas de botulismo infantil y de las heridas generalmente iniciarán un poco después del botulismo alimentario debido a que la bacteria debe empezar a producir la toxina después de que entra al cuerpo.

### **¿Qué debo hacer si creo haber sido expuesto al botulismo?**

Si usted cree tener botulismo alimentario, debe ponerse en contacto con su médico inmediatamente. El botulismo se trata con una anti-toxina específica y debe ser solicitada de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (The Centers for Disease Control and Prevention). La anti-toxina debe ser usada lo más pronto posible. Puede prevenir que los pacientes se agraven, pero la recuperación puede tomar muchos meses.

## **¿Cómo podemos prevenir el botulismo?**

Lavar completamente los artículos de comida y refrigerándolos adecuadamente reducirá enormemente las posibilidades de que se desarrolle la bacteria del botulismo. Los brotes de botulismo alimentario han sido causados por:

- alimentos envasados en casa
- ciertos vegetales almacenados en aceite (tales como ajo o chiles)
- papas al horno envueltas en papel aluminio que son almacenadas a temperatura ambiente después de ser cocidas

Las esporas de las bacterias de la tierra pueden permanecer en los alimentos o entrar a las heridas. Empezarán a crecer y a producir toxinas cuando el oxígeno alrededor de la bacteria es retirado o disminuido considerablemente. Debido a que la miel contiene la bacteria, ésta ha sido una fuente de botulismo en infantes. A los niños menores de 12 meses no se les debe dar miel. La miel es segura para personas mayores de 12 meses. El botulismo de las heridas puede ser prevenido al obtener atención médica inmediata para las heridas infectadas y al evitar el uso de drogas callejeras que se inyectan.

## **¿En dónde puedo obtener mayor información sobre el botulismo?**

[www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

[www.tdh.state.tx.us](http://www.tdh.state.tx.us)

### **Fuente de información:**

Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention - CDC)

<http://www.hcphe.org>

Harris County Public Health & Environmental Services  
2223 West Loop South  
Houston, TX 77027

10/26/2004