

HOJA INFORMATIVA – *El Botulismo*

UN VENENO ES LA CAUSA DE LA ENFERMEDAD DEL BOTULISMO

- Hay un tipo de bacteria que produce el veneno.
 - La bacteria vive en la tierra—crece mejor en zonas en las que no hay aire o el mismo es escaso.
 - La bacteria forma esporas capaces de vivir por mucho tiempo.
 - Los seres humanos no pueden detectar el olor ni el sabor del veneno.
- Las personas adultas pueden contraer botulismo
 - al comer alimentos que contengan el veneno, como los alimentos caseros inadecuadamente enlatados
 - si la bacteria entra en una herida
- Los bebés pueden intoxicarse al comer alimentos que contengan las esporas.
 - Las esporas crecen en el cuerpo y producen el veneno.
 - Los bebés menores de un año no deberían consumir miel ni ningún otro jarabe natural.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Consejo de Salud y Servicios Sociales de Kentucky Frankfort, KY

<http://chfs.ky.gov/dph/preparedness>

Centro Regional de Intoxicaciones del estado de Kentucky Louisville, KY

EMERGENCIAS: 1-800-222-1222

<http://www.krpc.com>

Lake Cumberland District Health Dept.
(606) 678 – 4761

Centros para la Prevención y el Control de Enfermedades (CDC) Atlanta, GA

Llamada Gratis: 1-800-311-3435

<http://www.bt.cdc.gov/agent/botulism>

LA INTOXICACIÓN POR BOTULISMO ES UNA EMERGENCIA

- Los seres humanos pueden morir a causa de la intoxicación por botulismo.
- Generalmente esto ocurre porque les falta la respiración.
- Algunos signos de intoxicación por botulismo en **adultos** son la visión doble o la visión borrosa, dificultad para hablar o tragar, y parálisis—no poder mover los brazos o las piernas.
- Los **bebés** con botulismo lloran débilmente y parecen cansados y sin fuerza, no comen bien, y tienen estreñimiento.

ÚNICAMENTE UN MÉDICO PUEDE HACER EL ANÁLISIS NECESARIO PARA CONFIRMAR SI UNA PERSONA TIENE BOTULISMO

HOJA INFORMATIVA – *El Botulismo (continuación)*

EL BOTULISMO SE PUEDE PREVENIR

- Tenga cuidado al manipular los alimentos.
 - Enlate los alimentos caseros con cuidado.
 - Obtenga información acerca de la forma segura de enlatar alimentos caseros del servicio de extensión de su condado o del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
 - No consuma alimentos que se encuentren en frascos o latas abultadas, ni alimentos de mal color o sabor.
 - Refrigere los aceites que contengan ajo o especias.
 - Antes de llevar las patatas asadas al refrigerador, retire el papel de aluminio.
- Atienda a los cortes y otras heridas.
 - Limpie todas las heridas.
 - Consulte al médico si una herida se infecta.

NO LE DE MIEL A BEBÉS MENORES DE UN AÑO