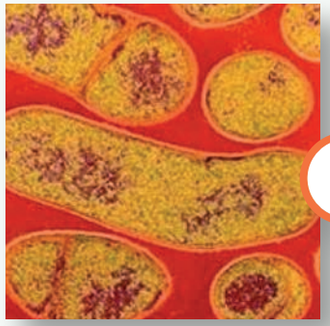


CLOSTRIDIUM BOTULINUM

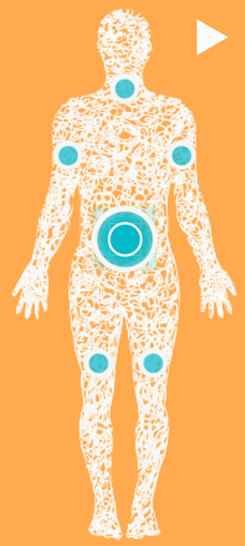
BACTERIA QUE PRODUCE TOXINAS NERVIOSAS GENERANDO LA ENFERMEDAD CONOCIDA COMO "BOTULISMO" POR CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR INADECUADA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN EN PROCESO Y HOGAR.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria sensible a los tratamientos térmicos, por lo que se asocia principalmente al consumo de **conservas caseras** y a **alimentos crudos o poco cocinados.**

- CONSERVAS CASERAS y SEMICONSERVAS VEGETALES
- EMBUTIDOS
- PESCADO AHUMADO en FRÍO
- PRODUCTOS ENVASADOS al VACÍO
- ESPECIAS



BOTULISMO

Intoxicación producida por las neurotoxinas de *Clostridium botulinum*

SÍNTOMAS

- VÓMITOS Y CÓLICOS ABDOMINALES
- VISIÓN BORROSA
- DIFICULTAD RESPIRATORIA, DIFICULTAD AL TRAGAR Y HABLAR
- DEBILIDAD Y PARÁLISIS MUSCULAR

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE las manos antes de cocinar.

COCINAR bien las carnes, los pescados y los productos elaborados con ellas. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

DESINFECTAR utensilios, tablas, superficies...

EVITAR la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

MANTENER la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.

LAVAR BIEN las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.

ELABORANDO CONSERVAS CASERAS

Hervir al baño maría 2,5 horas u olla a presión 20 minutos.

Añadir 4-5% de concentración de sal.

NO CONSUMIR conservas de alimentos hinchadas ni abolladas o mal cerradas.

NO CONSUMIR embutidos de procedencia no garantizada.

NO INCLUIR miel en la dieta de niños menores de 1 año.

NO DESCONGELAR los alimentos a temperatura ambiente.

+info Clostridium botulinum ▶ www.elika.net