

"A pleno", la marca que puede causar una enfermedad mortal



La **ANMAT** emitió este miércoles una alerta para que la población «**se abstenga de consumir**» **todos los productos de la marca A Pleno**, e instó a cesar su comercialización a raíz de la sospecha de un caso de botulismo que estaría asociado a esa marca de Villa Las Rosas, **Córdoba**.

Especialistas de la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia, perteneciente al Ministerio de Industria, Comercio y Minería del Gobierno de Córdoba, **investigan un caso sospechoso de botulismo** «**que estaría asociado al consumo de un producto de la marca A Pleno, elaborado en la localidad de Villa de las Rosas**».

La marca también es investigada por representantes de los municipios de Villa de las Rosas y Villa Dolores.

A pleno es una marca de Las Rosas que comercializa **queso de girasol y pasta de maní**, entre otros productos.

Pero la ANMAT señaló que «a fin de proteger la salud de los consumidores se recomienda a la población, a modo preventivo, que se abstenga de consumir todos los productos marca A Pleno, y que «en caso de haberlo hecho y presenten alguno de **los síntomas iniciales como náuseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea, visión borrosa, visión doble, boca seca, dificultad para hablar y tragar**, realicen una consulta médica inmediatamente».

«Asimismo, quienes tengan en su poder los productos para su expendio, cesar su comercialización», subrayaron desde el ente regulador de alimentos.

El botulismo clasico o alimentario es una intoxicacion grave producida por la ingestion de la toxina preformada en los alimentos contaminados.

Como **esa toxina botulinica no se puede ver, oler o degustar la sola sospecha de su presencia en los alimentos es suficiente para descartarlos**, precisó ANMAT.

La incidencia del botulismo es baja, pero la tasa de mortalidad es alta si no se realiza un diagnostico precoz y se administra la correspondiente antitoxina en forma temprana.

El botulismo no se transmite de persona a persona.

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) recomienda evitar el consumo de conservas si se desconoce su origen o si no se encuentran habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

Seleccionar siempre conservas que hayan sido fabricadas por elaboradores habilitados por la autoridad sanitaria competente, rechazar los envases que se encuentran hinchados o abollados, y transportar y almacenar las conservas en lugares frescos, bien ventilados.

Además mantener el producto protegido del calor directo, la humedad y la contaminación,

y no consumir conservas envasadas que al abrirlas despidan gas.

Fuente: Minuto 1