

Tercera víctima por botulismo en Misiones: un nene de 8 años

09/01/2022



Un niño de 8 años falleció anoche por botulismo en la localidad misionera de Comandante Andresito y es el tercer deceso registrado en los últimos tres días entre los integrantes de una misma familia después de haber consumido chacinados caseros.

Según informó el diario local *El Territorio*, además, una joven de 24 años permanece en estado crítico y hay otras siete personas internadas con el mismo diagnóstico, cinco adultos y dos niños.

La conmoción de la que no sale esta pequeña localidad, se inició el pasado jueves cuando se conoció el deceso de una mujer de 77 años y su hijo de 39, quienes eran los elaboradores del producto.

En todos los casos, los afectados son familiares y vecinos de Marcelo Hupcher y Yolanda Katz –los primeros dos fallecidos- y habrían consumido los mismos chacinados.

El botulismo es producido por la bacteria *Clostridium botulinum* que libera una toxina que puede resultar letal si no es tratada a tiempo la enfermedad que se manifiesta con síntomas tales como fuerte dolor estomacal, diarrea, dificultad para respirar y parálisis muscular.

El pasado viernes, el Ministerio de **Salud** Pública de **Misiones** emitió un comunicado para informar que «se activó en Andresito el mecanismo de investigación e incautación de mercaderías para su estudio por parte de la División de **Alimentos** de la cartera sanitaria, ante sospecha de intoxicación alimentaria/botulismo». Los internados ascendieron a diez, de los cuales ocho son adultos y dos son pacientes pediátricos

Además y ante un eventual brote de la enfermedad, «se está trayendo sueros específicos desde Buenos Aires y Corrientes para reforzar el stock provincial» del antídoto, como medida preventiva.

El sábado un equipo de la cartera sanitaria provincial trabajaba en el barrio afectado tratando de hallar nuevos casos de la enfermedad, según lo dispuesto por el ministro Oscar Alarcón. «Vamos a poner en el barrio un móvil sanitario tipo CAPS (Centro de Atención Primaria de la Salud) móvil hasta que pase esta situación», aseguró Alarcón.

Según se informó, ya se inspeccionaron dos lugares donde posiblemente se elaboraron los chacinados frescos y ahumados con carne de animales de monte.

Del lugar se extrajeron muestras para ser procesadas en el Laboratorio de Aguas y Alimentos del Ministerio de Salud Pública.

«No recuerdo casos anteriores, lo que tiene que ver con que estamos informando desde hace 20 años sobre estas cuestiones a los productores de la provincia», indicó a El Territorio la magíster en Alimentos y docente de la Unam Rosana Mendoza.

La especialista explicó que las altas temperaturas favorecen la proliferación de la bacteria que «en sí misma no es lo que enferma sino la toxina que produce», la cual «es fácilmente eliminable por cocción».



«Para elaborar las conservas hay que cocer bien previamente tanto el alimento como el vinagre o la salmuera y después colocar toda la preparación sin taparlo y llevarlo a baño maría. Esa es la forma correcta de hacerlo. No es ni siquiera cocinarlo, sino dejarlo apenas unos minutos en agua hirviendo después de haberlos lavado bien. Así se eliminan las bacterias y toxinas», sostuvo.

La intoxicación se produce en el lapso de doce horas y dado

que la toxina actúa muy rápido la recomendación es acudir rápidamente al médico si luego de haber ingerido algún producto en conserva o que no esté bien cocinado para poder actuar de manera precoz.

«Si no se detecta dentro de las doce horas se ha demostrado que tiene el 75% de letalidad esta enfermedad», indicó Mendoza.

La Mañana de Neuquén