La ANMAT prohíbe un escabeche de jabalí por síntomas de botulismo

27 enero, 2020

Si bien el producto no se comercializaría en Mendoza, el Ministerio de Salud de la Provincia brinda recomendaciones para comprar productos comestibles artesanales.

El Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes dio a conocer un comunicado de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) donde se informa a la población que se está realizando una investigación a raíz de dos casos sospechosos de botulismo en Córdoba. Estarían asociados al consumo del producto escabeche de jabalí marca

Fatto in Ccasa. Se recomienda abstenerse de consumir este producto. En caso de haberlo hecho, y se presenten alguno de los síntomas iniciales, como náuseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea, visión borrosa, visión doble, boca seca, dificultad para hablar y tragar, se debe realizar una consulta médica inmediatamente.

Asimismo, informó que se solicitó el retiro inmediato y preventivo del mercado nacional de todas las unidades de todos los productos escabechados marca Fatto in Casa (escabeches de jabalí, de pollo, de pavita, de vizcacha, de cerdo, berenjena y antipasto). Quienes tengan en su poder para su expendio alguno de estos productos, debe cesar su comercialización.

Recomendaciones para los consumidores

Evite consumir conservas si desconoce su origen.

Seleccione siempre conservas que hayan sido fabricadas por elaboradores habilitados por la autoridad sanitaria competente, estas se reconocen porque deben presentar en su rótulo el RNE (es un número de 8 cifras que indica la inscripción en el Registro Nacional de Establecimiento) y el RNPA (también es un numero de 8 cifras que indica la inscripción en el Registro Nacional de Productos Alimenticios). Además, deben detallar la fecha de elaboración y/o vencimiento.

Al momento de adquirir productos en conserva, rechace los

envases que se encuentran hinchados o abollados.

Transporte y almacene las conservas en lugares frescos, bien ventilados, y mantenga el producto protegido del calor directo, la humedad y la contaminación.

No consuma conservas envasadas que al abrirlas despidan gas.

Por ningún motivo pruebe el alimento sospechoso.

Ante cualquier duda, diríjase al área de Bromatología del Municipio más cercano a su domicilio o contáctese con el Departamento de Higiene de los Alimentos al 4290778, 4290782 o por correo a dinha@mendoza.gov.ar.

¿Qué es el botulismo alimentario?

El botulismo clásico o alimentario es una intoxicación grave producida por la ingestión de la toxina preformada en los alimentos contaminados. No se puede ver, oler o sentir el gusto de la toxina botulínica, pero probar tan solo una pequeña cantidad de alimentos contaminados puede ser mortal.

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

Las manifestaciones clínicas de la enfermedad son el resultado de la acción de la neurotoxina sobre el sistema nervioso. Los síntomas iniciales de la intoxicación son náuseas, vómitos,

dolor abdominal,
diarrea, visión borrosa, visión doble, boca seca, dificultad para hablar y
tragar.

Los alimentos responsables de ese tipo de intoxicación son habitualmente de origen vegetal: chauchas, pimientos, morrones, berenjenas,
espárragos y alcauciles entre otros; y en menor frecuencia de origen animal,
como mariscos y carnes de animales de caza en general.

También se deben considerar los mixtos, con mezcla de origen vegetal y animal, generalmente preparados como escabeches con un pH final no
adecuado –igual o mayor a 4,5–, que permite el desarrollo y producción de
toxinas del bacilo C. Botulinum.

Por otra parte, existe lo que se denomina “botulismo del lactante”, una enfermedad poco frecuente pero potencialmente mortal que afecta
a niños menores de un año y resulta de la ingestión de la espora de la bacteria
Clostridium botulinum a través de la miel.

Los elaboradores de alimentos deben garantizar que sus productos alimenticios se procesen adecuadamente para garantizar la inocuidad
(estrictos procesos térmicos, valores de pH apropiados en los productos finales
y el uso prudente de conservantes). También durante el transporte y el
almacenamiento, los productos alimenticios deben ser manipulados de manera
adecuada para evitar el crecimiento de bacterias y la formación de toxinas.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza