



# ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica

## BOTULISMO INFANTIL

El botulismo es una enfermedad producida por una bacteria llamada *Clostridium Botulinum* la cual, en condiciones ambientales adversas, adopta una forma latente (espora botulínica) con capacidad para germinar y producir sustancias altamente tóxicas para el sistema nervioso (neurotoxina botulínica).

Esas esporas pueden existir en el polvo y en el suelo, y contaminar ciertos alimentos. Las verduras, las especias, las hierbas, los téis y la miel pueden contener naturalmente esporas de *Clostridium Botulinum*. Éstas no resultan dañinas para un individuo sano (niños mayores o adultos) con un elevado nivel de acidez gástrica y bacterias protectoras en sus intestinos. Sin embargo, en los lactantes (menores de un año) pueden originar el llamado botulismo infantil o botulismo del lactante. Cuando estos niños consumen esporas botulínicas, ellas infectan, germinan y liberan la toxina en el colon. Allí es absorbida, pasa a la sangre y se une a los nervios periféricos. Los síntomas observados incluyen constipación, letargo, falta de apetito, falta de expresión en el rostro, dificultad para tragar y, ocasionalmente, falla respiratoria. En casos severos, causa parálisis flácida.

Algunos padres endulzan el chupete de sus bebés en miel. Esta práctica incrementa el riesgo de contraer la enfermedad en niños de menos de un año, ya que recién a esa edad desarrollan la flora intestinal del adulto, capaz de antagonizar el crecimiento de las esporas de *Clostridium Botulinum* y la generación de toxinas.

### **Por todo ello, se recomienda:**

- Lavar y cocinar adecuadamente todas las verduras que suministre a su bebé.
- No proporcionar miel ni alimentos que la contengan a niños menores de un año de edad.
- Mantener las manos de sus niños adecuadamente higienizadas.
- Controlar que los niños no se lleven a la boca alimentos que hayan estado en contacto con la tierra.