

6 de mayo de 2015

RETIRO DEL MERCADO DE POROTOS CONDIMENTADOS

La ANMAT informa a la población que, según lo informado por la Secretaría de Alimentos de la provincia de Córdoba, se dispuso el decomiso y prohibición de comercialización del siguiente producto:

POROTOS CONDIMENTADOS "LA ROCKA". ELABORACIÓN ARTESANAL. AV. SAN MARTÍN 1179, MINA CLAVERO, CÓRDOBA

Las actuaciones se originaron como consecuencia de un brote sospechoso de botulismo alimentario, en personas que consumieron dicho producto en la provincia de Entre Ríos.

En consecuencia, se recomienda a quienes tengan unidades de este producto en su poder que se abstengan de consumirlas, que mantengan los envases cerrados y separados de otros alimentos y que, asimismo, se comuniquen con la autoridad bromatológica local o municipal para coordinar su entrega.

El botulismo es una grave enfermedad causada por una neurotoxina producida por el bacilo *Clostridium botulinum*, una bacteria productora de formas resistentes a la temperatura (esporas) que se encuentra presente en el suelo y en el agua. La intoxicación se produce por la ingesta de alimentos que contienen la neurotoxina formada durante el crecimiento de la bacteria, en ausencia de oxígeno y escasa acidez.

En los adultos, dicha neurotoxina es absorbida en el intestino, atacando el sistema nervioso central. Los primeros síntomas se presentan en promedio entre las 12 y 36 horas luego de la ingestión del alimento contaminado, y son los siguientes: visión doble, dificultad para hablar y tragar, sequedad de boca y debilidad generalizada. Luego, puede progresar a parálisis total, falla respiratoria y muerte. Ante la aparición de estos síntomas, se sugiere la consulta médica.