Lo que debes saber sobre el
BOTULISMO

El botulismo es una enfermedad poco común pero grave, causada por una toxina producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. Esta toxina puede afectar el sistema nervioso y causar parálisis.

TIPOS DE BOTULISMO

- **Botulismo alimentario**: Causado por el consumo de alimentos contaminados con la toxina.
- **Botulismo infantil**: Afecta a bebés que consumen esporas de la bacteria, que crecen en sus intestinos.
- **Botulismo de heridas**: Ocurre cuando las esporas de la bacteria infectan una herida.
- **Botulismo por toxina inhalada**: Muy raro, pero puede ocurrir en situaciones específicas.
- **Botulismo latrogénico**: Ocurre si demasiada toxina es inyectada por razones cosméticas (bótox) o médicas (migrañas).

SÍNTOMAS PRINCIPALES

- Visión doble o borrosa
- Párpados caídos
- Dificultad al tragar o hablar
- Debilidad facial en ambos lados del rostro
- Náuseas o vómitos
- Dificultad respiratoria

¿CÓMO SE TRANSMITE?

El botulismo se transmite principalmente al consumir alimentos contaminados con la toxina, o heridas infectadas con la toxina. **No se transmite de persona a persona.**

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- No consumir alimentos enlatados que estén golpeados, inflados o abiertos.
- Asegurar que los alimentos estén bien cocinados (la toxina se destruye a altas temperaturas).
- No dar miel a bebés menores de 12 meses.
- Mantener las heridas limpias y desinfectadas.

¿QUÉ HACER SI SOSPECHAS DE BOTULISMO?

- Busca atención médica urgente.
- El tratamiento temprano puede incluir antitoxinas y cuidados respiratorios si es necesario.

Seguridad de los Alimentos

Para información sobre organismos que causan enfermedades infecciosas o información de seguridad de alimentos, acceda a **www.salud.pr.gov/seguridad_alimentos**.

DEPARTAMENTO DE SALUD
GOBIERNO DE PUERTO RICO