



Ministerio de Salud

CENARR

Secretaría de Promoción y Programas Sanitarios
Subsecretaría de Prevención y Control de Riesgos
Dirección de Epidemiología

Evento de Importancia en Salud Pública Nacional. **Botulismo Alimentario**

Ante la ocurrencia de un caso de Botulismo Alimentario en la provincia de Buenos Aires, con identificación de alimento con prueba confirmatoria por laboratorio, se emite el presente alerta epidemiológico con el objetivo de recomendar evitar el consumo del producto "Escabeche deshuesado de Jabalí marca "EL SAUCE" RPE 0500253, elaborado por Establecimiento "El Sauce. Sauce. Corrientes" con RPPA 05008848 vto Sept. 2013."

Antecedentes

El día 20 de septiembre, la Dirección de Epidemiología de la Provincia de Buenos Aires, notificó la ocurrencia de un caso sospechoso de Botulismo Alimentario en un adulto de 57 años de edad, con domicilio en el partido de Quilmes, provincia de Buenos Aires. Ante tal situación se procedió a desencadenar las acciones inmediatas tendientes a confirmar el caso clínico, identificar alimento causal, evitar la aparición de nuevos casos e implementar las medidas de control y prevención oportunamente.

Caracterización Clínica y Epidemiológica

Paciente de 57 años, domiciliado en el partido de Quilmes, provincia de Buenos Aires, refiere comenzar el 18/09 con visión borrosa y diplopía, motivo por el cual se interna en una institución privada de la ciudad. El día 20 agrega otros síntomas, diarrea, vómitos, compromiso de pares craneanos III y VI, nistagmus, ptosis palpebral y disartria, se interna en terapia intensiva con diagnóstico de sospecha de Botulismo Alimentario y se realiza tratamiento con antitoxina específica, con buena evolución clínica a la fecha, se envían muestras biológicas a Laboratorio Nacional de Referencia.

Del interrogatorio e investigación epidemiológica surge como antecedente de importancia el consumo de conservas (escabeche de jabalí, escabeche de ciervo, escabeche de vizcacha comerciales y aceitunas caseras) el día 16 de septiembre, en un almuerzo familiar donde participaron 15 comensales, de los cuales todos se encuentran asintomáticos a la fecha, el caso sospechoso fue quien consumió durante tres días consecutivos los productos restantes. Los alimentos se abrieron en el momento del consumo, quedando restos de los mismos, que por intervención del Departamento de Bromatología Municipal se incautaron y enviaron para su análisis en Laboratorio Nacional de Referencia.



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción y Programas Sanitarios
Subsecretaría de Prevención y Control de Riesgos
Dirección de Epidemiología

Resultados y Recomendaciones de inmediata difusión

El análisis del alimento "Escabeche deshuesado de Jabali marca "EL SAUCE" RPE 0500253, elaborado por Establecimiento "El Sauce" con RPPA 05008848. Sauce. Corrientes, vto Sept. 2013" arrojó en el día de hoy resultado positivo para inoculación biológica en Laboratorio Nacional de Referencia.

Las muestras biológicas y resto de alimentos residuales, permanecen en estudio mediante cultivo para *Clostridium botulinum* en Laboratorio Nacional de Referencia.

ANMAT emitió un comunicado de prensa Alerta por caso de Botulismo en la Provincia de Buenos Aires <http://www.anmat.gov.ar/principal.asp>

La Oficina de Alimentos de la Provincia de Buenos Aires y la Dirección de Bromatología de la Provincia de Corrientes, se encuentran trabajando en el control y eliminación de las conservas anteriormente mencionadas.

Por lo expuesto, se solicita a la población que quienes tengan en su poder alimentos elaborados por Establecimiento "El Sauce" eviten su consumo.

Dr. Horacio Echenique
Director

Dirección de Epidemiología
Buenos Aires, 22 de Septiembre de 2012