

Salut investiga dos possibles casos de botulisme

Els afectats són dos bombers del Parc de Palafrugell que s'haurien intoxicat a través d'algun dels aliments d'un mateix dinar
Es troben ingressats a l'hospital Josep Trueta de Girona en estat greu i pronòstic reservat



El Parc de Bombers de Palafrugell, en una imatge d'arxiu Foto: MARC BATALLER.

L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) està investigant una intoxicació alimentària que ha afectat dos bombers de Palafrugell. A l'espera que els resultats de les analítiques ho confirmin, se sospita que es podria tractar de botulisme.

Les indagacions se centren en el dinar casolà que van compartir els dos homes dilluns passat, amb set companys més del Parc de Bombers de Palafrugell que es trobaven de guàrdia aquell dia. De les nou persones exposades, només dues han desenvolupat símptomes.

Els dos afectats van començar a manifestar símptomes compatibles amb una intoxicació per toxina botulínica el mateix dilluns a la nit. Dimarts al matí van acudir a les urgències de l'hospital de Palamós que els va derivar al Josep Trueta de Girona, on van quedar ingressats a la Unitat de Cures Intensives (UCI) en estat greu i pronòstic reservat. Els especialistes de la Unitat de Cures Intensives, amb el suport de la Unitat de Toxicologia –que es va posar en marxa el mes de gener passat– els va tractar amb sèrum antibotulínic.

Com a mesura preventiva, s'han centralitzat al Trueta més dosis de sèrum antibotulínic, gràcies a la Xarxa d'Antídots de Catalunya. Amb tot, fins al moment, no s'ha declarat cap més cas.

L'APSCAT investiga ara quin aliment podria ser el causant d'aquesta intoxicació.

A l'espera de la confirmació oficial mitjançant testos diagnòstics que s'analitzen a l'Institut Carlos III de Madrid, tot apunta que es tracta d'una intoxicació alimentària per botulisme.

El botulisme és una malaltia poc freqüent, però considerada de risc, provocada per una neurotoxina procedent del bacteri *Clostridium botulinum*, que sol viure al terra o a l'aire i que pot contaminar aliments crus, sobretot carn, mal conservats o mal cuits. Tradicionalment els brots de botulisme s'han associat al consum de conserves casolanes. Altres possibles fonts de botulisme són les carns curades o fermentades, el peix amb tractaments lleus de conservació –fumat en fred, productes envasats al buit– semiconserves vegetals i olis aromatitzats amb herbes i altres condiments.

Provoca símptomes semblants a la gastroenteritis, però també causa problemes musculars i nerviosos, com ara vertigen, dificultat respiratòria, visió doble o paràlisi.

El darrer brot declarat a Catalunya va ser l'any 2011, quan 5 membres d'una mateixa família es van intoxicar a Barcelona

[<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/14-salut/455730-cinc-casos-de-botulisme-en-una-familia-de-barcelona.html?cc=1>] per la ingesta d'una panada.

El passat setembre una cinquantena d'aus van morir als Aiguamolls de l'Empordà a causa d'un brot de botulisme aviar, una variant que no afecta els humans. El 2010 un altre brot de botulisme aviar va afectar els ànecs de l'estany del parc de la Ciutadella.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/14-salut/983187-salut-investiga-dos-possibles-casos-de-botulisme.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui