

Donen d'alta a un dels dos bombers de Palafrugell afectats de botulisme

Els dos efectius van emmalaltir després del dinar que van fer fa més d'un mes i mig

L'altre afectat continua ingressat a l'UCI de l'hospital Josep Trueta



Mongetes envasades per l'empresa Hermanos Cuevas que van ser investigades Foto: TURA SOLER.

Els metges han donat d'alta a un dels dos bombers del parc de Palafrugell afectats per botulisme. A principis d'agost, l'home ja va ser traslladat de la unitat de cures intensives (UCI) de l'hospital Josep Trueta de Girona a una habitació de planta. Finalment, després d'un mes i mig ingressat al centre sanitari, ha pogut sortir. El seu company, que també es va intoxicar, continua ingressat a la UCI de l'hospital gironí, però la seva evolució és favorable.

Els dos efectius van emmalaltir després del dinar que van fer el passat 27 de juny al parc de bombers de Palafrugell amb set

companys més. En l'àpat, van preparar una amanida casolana en què van barrejar tomata, ceba, bacallà dessalat, pebrot i les mongetes en conserva. Segons va informar l'Agència Espanyola de Consum, es va detectar la presència de toxina botulínica en un pot de vidre que contenia 400 grams de mongetes blanques. El producte, de la marca Bonpreu, havia estat envasat per l'empresa Hermanos Cuevas, a La Rioja. El recipient de les mongetes que van menjar corresponia a la referència L-146-16, amb data de consum preferent abans del 31 de desembre de l'any 2021.

La toxina del botulisme afecta el sistema neurològic i ataca el cos començant per dalt. Els primers símptomes poden ser boca seca, dificultats per empassar, debilitat muscular, visió borrosa o doble, parpelles caigudes, dificultats per respirar, nàusees, vòmits i dolor abdominal còlic. Tradicionalment, els brots de botulisme s'han associat al consum de conserves casolanes, però altres aliments causants dels botulisme poden ser carns curades o fermentades, el peix amb tractaments lleus de conservació (fumat en fred, envasats al buit), semiconserves vegetals i olis aromatitzats amb herbes i altres condiments. En casos d'aliments enllaunats, la toxina provoca que es boteixin les llaunes; en els pots de vidre, la toxina els esquerda o els trenca. El pot de vidre que van obrir els bombers no estava esquerdat, però podria ser que no ho fos perquè el bacteri encara no s'hauria expandit prou per afectar el vidre.

Altres casosEl darrer brot de botulisme constatat a Catalunya va ser l'any 2011 i va afectar cinc persones d'una mateixa família que van menjar empanada de carn. Dos anys abans, el 2009, un centenar d'ànecs del parc de la Ciutadella de Barcelona van morir per un brot de botulisme del tipus C, que, segons va comunicar llavors l'Agència de Salut Pública de Catalunya, és un tipus de botulisme que no afecta els humans.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-08-2016 Pàgina 27

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/punt-divers/article/4-divers/995847-donen-dalta-a-un-dels-dos-bombers-de-palafrugell-afectats>

