

Peligro al consumir productos enlatados con golpes, abolladuras, soplos y oxidación.

La Clostridium botulinum es una bacteria que se encuentra dentro de los enlatados que han sido abollados, golpeados o que se hayan oxidado. Este microorganismo causa el botulismo.

Muchos de los productos empacados llegan sin registro sanitario del país exportador.

Cuando una lata se golpea, el producto pierde el color, sabor y sus propiedades alimenticias.

El botulismo

es una intoxicación causada por la toxina botulínica, una neurotoxina bacteriana producida por la bacteria Clostridium botulinum. La vía de intoxicación más común es la alimentaria: por ingestión de alimentos mal preparados o conservados de manera inapropiada, pero también puede adquirirse la enfermedad por la contaminación de heridas abiertas.

Cuando se envasa el alimento, el contaminante (Clostridium botulinum) se reproduce al producir gas, lo que provoca la deformidad en la lata.



Síntomas



Bloquea la liberación de una sustancia llamada acetilcolina en las terminaciones nerviosas. Paraliza los músculos y puede llevar a la muerte por paro respiratorio.