

Minsal ordenó retiro inmediato del producto

Alerta por choritos contaminados: qué es el botulismo y por qué es peligroso

La bacteria *Clostridium botulinum* puede producir una toxina que afecta el sistema nervioso.

IGNACIO MOLINA

El Ministerio de Salud emitió una alerta sanitaria a nivel nacional por un lote de choritos en aceite marca Antartic con riesgo de contaminación por la bacteria *Clostridium botulinum*. La medida ordena el retiro preventivo del producto desde el comercio y llama a no consumir las latas que aún puedan encontrarse en los hogares.

El producto afectado corresponde a latas en conserva de 190 gramos, lote L 23 12 25, con fecha de elaboración 23 de diciembre de 2025, elaborado por la empresa Pesquera Trans Antartic Ltda.

En su comunicado, el ministerio explica que la principal amenaza asociada a la presencia de esa bacteria en alimentos es el desarrollo de botulismo. "Puede provocar una enfermedad grave que se produce al consumir alimentos contaminados con la toxina", indica.

La alerta incluye además un llamado a reconocer síntomas y consultar de inmediato en un centro asistencial. "Los síntomas afectan el sistema nervioso y suelen aparecer entre 12 y 36 horas después del consumo del alimento contaminado", señala el Minsal.

Vivian Luchsinger, doctora en Ciencias y académica del Instituto de Ciencias Biomédicas de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile explica que la toxina no se transmite entre personas ni requiere una infección activa. "El botulismo es una enfermedad producida por una toxina bacteriana, que es producida por la bacteria que se llama *Clostridium botulinum*", ratifica la doctora en Ciencias. "La persona que ingiere la toxina empieza a tener visión borrosa y des-



El primer síntoma del consumo de la toxina es la visión borrosa.

pués finalmente termina con una parálisis respiratoria, es decir, no funcionan los músculos del sistema respiratorio y, por lo tanto, terminan conectados a ventilación mecánica. Hay un grupo que se recupera y otro que muere, así que puede ser mortal".

Riesgo

El riesgo del botulismo se asocia de forma directa a las conservas, no por el tipo de alimento, sino por las condiciones en que se procesa y se guarda. "El alimento que está contaminado con esta bacteria crece en condiciones de poco oxígeno", explica Luchsinger. "Por eso es que las conservas, que no están bien preparadas, son un medio perfecto para que se reproduzcan las bacte-

rias, porque tienen poco oxígeno".

Casos

La baja frecuencia del botulismo en Chile se explica por cambios sostenidos en prácticas sanitarias y hábitos domésticos que reducen fuentes históricas de contagio. "Antes una de las fuentes del botulismo era que a los lactantes, a los recién nacidos más bien, se les colocaba miel en el ombligo para que cicatrizara rápido", dice la doctora en Ciencias. "Esa miel podía estar contaminada con la bacteria y producía botulismo, y eso ya no se hace, porque ha habido educación sanitaria".

Bótox

La toxina involucrada en el botulismo

es conocida fuera del ámbito sanitario por su uso médico y estético, aunque en un contexto distinto y bajo control clínico. "Esta toxina es la que se utiliza en el bótox, que es el tratamiento estético que se usa para disminuir las arrugas, que es lo que hace su efecto de parálisis", explica Luchsinger. "Se produce una parálisis de los músculos y eso hace que no se vean las arrugas", describe. "La gente que tiene el tratamiento de botulínica aparece con la cara tiesa, y es por ese efecto de esta toxina". A diferencia del botulismo, aclara, es una toxina que está modificada. "No tiene el mismo efecto dañino que la toxina de la bacteria natural, pero se usa para ese tratamiento estético".