



Infección Tisular por Clostridio

¿Qué es la infección tisular por clostridio?

Infección tisular por Clostridio (C. perfringens) es una espora bacteriana anaeróbica (no necesita oxígeno para sobrevivir). Esta bacteria produce muchas toxinas diferentes y puede causar una variedad de enfermedades, de leves a severas. Las bacterias clostridios son las mayores causantes de las enfermedades causadas por alimentos.

¿Cómo se propaga?

Una forma es mediante el consumo de alimentos contaminados con tierra o heces (excremento) el cual no ha sido propiamente cocinado, refrigerado o recalentado. La mayoría de los brotes son asociados con carne, sopa, pie de carne o salsa hecha de carne, pavo o pollo, la cual no ha sido calentada o recalentada. La bacteria clostridios forma esporas que pueden sobrevivir la temperatura normal de cocinar y crece cuando la comida se enfría lentamente, almacena a temperatura ambiental o se recalienta inadecuadamente. La enfermedad es causada cuando las esporas producen toxinas (veneno) en el intestino delgado.

¿Cuáles son los síntomas?

La infección tisular por clostridios es caracterizada por cólicos abdominales y diarrea que comienza de 8 a veintidós horas después de haber ingerido el alimento contaminado. La náusea es común, pero la fiebre y el vómito no lo son. La enfermedad puede durar menos de un día. En Estados Unidos se han reportado brotes severos de la enfermedad.

¿Cómo se diagnostica?

La infección es diagnosticada cuando la bacteria se detecta en la excreta de la persona enferma o en el alimento sospechoso.

¿Cómo se trata?

Usualmente no se necesita tratamiento para la diarrea debido a la corta duración de esta.

¿Cómo se previene?

Sirva los platos que contengan carne/ave calientes (mayor de 140°F) tan pronto sean cocinados. Si el plato no se sirve inmediatamente, enfríelo rápidamente y refrigere hasta que sea tiempo de servirlo. Divida los guisados, sopas o comidas en grandes cantidades en envases más pequeños para aligerar el enfriamiento. No permita que los platos con carne/ave se enfríen a temperatura ambiental antes de congelarlos. Enfriarlos a temperatura ambiental le proveerá pleno tiempo a la bacteria para crecer y multiplicarse.

No cocine la carne o ave parcialmente un día para recalentar al próximo a menos que la almacene a una temperatura saludable (41°F o menos). Cortes grandes de carne/ave deberán de ser cocinados completamente y almacenados de manera segura.

Recaliente cualquier plato que contenga carne/ave rápidamente hasta una temperatura interna de 165°F o más. Esto matará cualquier bacteria que pudo haber crecido durante el procedimiento de enfriamiento.

¿Cómo afecta a mi familia?

Cuidado debe de ser observado cuando cocine, sirva, enfríe, recaliente las carnes/aves apropiadamente. El lavado de manos debe de ser práctica usual.

¿Causa esta bacteria otros problemas?

La infección tisular por clostridios puede también causas infecciones de gangrena gaseosa en los tejidos corporales. Si el área ha sido herida recientemente o quirúrgicamente esta puede infectarse con la bacteria clostridios. La bacteria puede comenzar a destruir el músculo y área circundante (gangrena).

La infección de gangrena gaseosa se diagnostica por la apariencia del área de trauma o cirugía, además de, pruebas médicas como la de radiografías.

Para más información llame al Departamento de Salud Pública del Condado de Guilford al (336)641-7777, visite nuestra página web www.myguilford.com o visite la página de U.S. Food and Drug Administration www.fda.gov o Mayo Clinic a www.mayoclinic.com.