



Agosto 2025

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

El botulismo es una enfermedad de declaración obligatoria en España, infrecuente pero que puede ser mortal si no se recibe tratamiento lo antes posible.

Habitualmente está causada por la bacteria *Clostridium botulinum* que produce la toxina botulínica. Ésta puede penetrar en nuestro organismo a través de la ingesta de alimentos contaminados, de heridas y, en raras ocasiones, por vía respiratoria o inyectada (cuando se emplean dosis muy altas en tratamientos médicos o estéticos). Por lo tanto, no se contagia de persona a persona.

BOTULISMO ALIMENTARIO

Es la forma más común de botulismo y se asocia a la ingesta de alimentos procesados o conservados de manera incorrecta, siendo más frecuente en las conservas de elaboración casera. Normalmente los síntomas se inician de forma aguda entre 12 y 36 horas tras la ingesta, aunque a veces aparecen hasta 8 días después. Cuanto más corto es el periodo de incubación más grave es la manifestación de la enfermedad.

¿Cuáles son los síntomas?

Inicialmente puede aparecer fatiga intensa, visión borrosa o doble, sequedad de boca, caída de párpados y dificultad para hablar o tragar. A menudo se asocian también náuseas, vómitos y diarrea. Si se manifiesta dificultad para respirar (por parálisis de los músculos respiratorios), está en peligro la vida de la persona.

¿Hay tratamiento?

Sí, la administración de la antitoxina botulínica tan pronto como sea posible en un centro sanitario.

Recomendaciones para evitar el botulismo alimentario

- En general se recomienda desechar conservas, ya sean caseras o industriales, que presenten abombamiento, óxido, pérdidas de líquido o mal olor (aunque el sabor y el olor no siempre se ven alterados).
- Refrigerar los alimentos enlatados después de abrirlos.
- En el caso de las conservas caseras, se recomienda calentarlas antes de su consumo como mínimo a 80°C durante 10-20 minutos para destruir la toxina si estuviera presente.
- Lavar bien las manos, utensilios y superficies que contacten con carnes o pescados crudos durante su preparación alimentaria.



Para más información:

[Botulismo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)

