

¿Qué es el *Clostridium perfringens*?

Clostridium perfringens es una bacteria anaeróbica formadora de esporas que está ampliamente distribuida en el ambiente y se encuentra frecuentemente en el intestino de los seres humanos y de muchos animales domésticos y salvajes. Las esporas de este organismo se encuentran en el suelo, en sedimentos y en áreas sujetas a la contaminación fecal humana o animal.

¿Cuáles son los síntomas de la intoxicación alimentaria con *C. perfringens*?

La forma común de intoxicación alimentaria con *C. perfringens* se caracteriza por espasmos abdominales intensos y diarrea. Comienzan 8 a 22 horas después de ingerir alimentos que contienen gran cantidad de *C. perfringens*, los cuales son capaces de producir la toxina alimenticia. La enfermedad generalmente dura unas 24 horas, pero en algunos individuos pueden persistir síntomas menos graves durante 1 a 2 semanas. Se ha informado un número pequeño de muertes como resultado de deshidratación y otras complicaciones.

¿De qué manera *C. perfringens* causa intoxicación alimentaria?

Cuando se ingiere gran cantidad de bacterias *C. perfringens*, se libera toxina en el tubo digestivo cuando las bacterias comienzan a formar esporas. La toxina producida por *C. perfringens* desencadena el inicio de la diarrea.

¿Cómo se diagnostica la enfermedad asociada con *C. perfringens*?

La enfermedad se diagnostica por síntomas y el inicio de la enfermedad. El diagnóstico se confirma al detectar la toxina en las heces de los pacientes. También se puede hacer una confirmación bacteriológica identificando grandes números de *C. perfringens* en los alimentos en cuestión o en las heces de los pacientes.

¿Dónde ocurren por lo general brotes de *C. perfringens*?

Los brotes de *C. perfringens* están más frecuentemente asociados con situaciones en las que se prepara grandes cantidades de comida varias horas antes de servirla y son un contaminante frecuente de la carne y el pollo. Los niños y los ancianos son las víctimas más frecuentes de la intoxicación alimentaria con *C. perfringens*.

La cocción a altas temperaturas, ¿destruye a *C. perfringens*?

C. perfringens tiene la habilidad de producir esporas que son muy resistentes al calor que permiten que este organismo sobreviva a altas temperaturas durante la cocción inicial y que luego germinen mientras la comida se enfría. Las esporas se multiplican si la comida se mantiene posteriormente a temperaturas entre 60 ° F y 125 ° F (16 ° C y 52 ° C). Si los alimentos no se vuelven a calentar adecuadamente, se pueden ingerir formas vivas de *C. perfringens*.

¿Cómo se puede prevenir los brotes de intoxicación alimentaria con *C. perfringens*?

Las medidas de control enfatizan la preparación y el almacenamiento adecuado de los alimentos y los controles apropiados de la temperatura. Estas medidas controlan:

- El enfriamiento rápido y uniforme de los alimentos cocinados
- El mantenimiento del calor de los alimentos cocinados
- El recalentamiento de alimentos enfriados a una temperatura interna mínima de 167° F (75° C)