



**Steve Troxler**  
Commissioner

**North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services**  
*Food and Drug Protection Division*

**Joseph W. Reardon**  
Director

## **El Síndrome de Guillain-Barré y la Seguridad de Alimentos: Un Caso Real**

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a la comunidad Hispana acerca del síndrome de Guillain-Barré. Esta terrible enfermedad puede prevenirse si seguimos ciertas pautas de seguridad de los alimentos.

El síndrome de Guillain-Barré (GBS) puede atacar a cualquier edad, aunque por alguna razón los hombres parecen ser más propensos que las mujeres a contraer este mal. Es una enfermedad poco frecuente, sin embargo es la causa más común en el mundo de parálisis neuromuscular intensa.

GBS es un tipo de desorden por el cual el sistema inmunológico de la persona se confunde y en lugar de defender al cuerpo como es su papel, ataca parte del sistema nervioso periférico, el cual incluye los nervios del cráneo (con excepción de los ojos), los nervios de la columna vertebral, y el sistema nervioso autónomo, que gobierna las acciones involuntarias.

Los músculos pierden su habilidad de responder a las órdenes del cerebro. A su vez, el cerebro recibe menos señales sensoriales del resto del cuerpo, y la persona pierde capacidad de sentir texturas, calor, dolor entre otras sensaciones. También puede suceder que el cerebro reciba señales equivocadas, como hormigueo en el cuerpo o señales de dolor.

Por lo general, la debilidad de los músculos y la sensación de hormigueo comienzan en las manos y pies y desde allí se expanden al resto del cuerpo.

La mayoría de las personas sienten gran debilidad después de la segunda semana y en la tercera semana el cuadro alcanza su peor faceta. El tiempo para recuperarse de esta enfermedad puede demorar pocas semanas o varios años. Y, por lo general el 30% de las personas que enferman con GBS pueden mantener cierta debilidad hasta por 3 años más después de su recuperación. Un 3% de las personas pueden sufrir una recaída.

El síndrome de Guillain-Barré se presenta como consecuencia de una inyección respiratoria o gastro intestinal. La causa más común de esta enfermedad es la bacteria gastro intestinal llamada *Campilobacter jejuni*, la cual ataca cuando fallamos en aplicar pautas de seguridad de alimentos, tales como: lavarnos las manos antes de comer; cocinar las carnes y huevos

por completo, lavar frutas y vegetales; desinfectar los muebles y utensilios de cocina, sobre todo después de haberlos utilizado para cortar carnes crudas, y antes de cortar frutas y vegetales, entre otras.

#### Un Caso Real

El 2 de octubre del 2008 el Departamento de Salud de California detecto una epidemia de *Campylobacter jejuni*, la fuente del problema se encontró en una determina finca lechera.

Mari Tardiff había tomado parte de una caja de la leche contaminada y tuvo que ser hospitalizada. Se analizó la leche que tenia en el refrigerador de su casa y se encontró que estaba contaminada con *Campylobacter*.

Mari, uno días después de tomar la leche desarrollo síntomas parecidos a la gripe, incluidos diarrea y vómitos. Posteriormente tuvo la vista borrosa y, sus manos se paralizaron. Fue a la sala de emergencia donde le hicieron varios exámenes, pero al comienzo no pudieron detectar la enfermedad. Su esposo la llevo a ver un neurólogo, quien menciona por primera vez GBS.

Las piernas empezaron a quemarle y a dolerle, curiosamente lo único que le daba alivio era ponerlas en agua caliente. A media noche se dio cuenta de que no podía caminar. Fue llevada en ambulancia al hospital donde permaneció por 1 1/2 mes. Después de este tiempo, el 1 de noviembre del 2008 Mari fue llevada a su domicilio. En su casa se han hecho varias remodelaciones para hacerle la vida mas cómoda ya que continúa invalida. Mari recibe terapia 5 veces por semana, es un proceso lento, doloroso y, aunque a hecho pequeños procesos todavía le falta mucho para que recupere la movilidad de su cuerpo.

### **No Solamente el Queso de Leche Sin Pasterizar Sino También el Queso Casero Pueden Contaminarse con *Campylobacter Jejuni***

El consumo de queso casero es una práctica común en la comunidad Hispana, lo cual significa que nuestra comunidad corre un riesgo mayor de contraer esta enfermedad, ya que el queso preparado en casa, aun con leche pasteurizada puede contaminarse debido a factores como: higiene, desinfección, temperatura al momento de preparar el queso y temperatura al momento de distribuirlo.

Por todas estas razones esta prohibido vender queso casero. Es peligroso comprarlo, pero también podemos contaminar a nuestra propia familia si preparamos el queso en casa sin aplicar las apropiadas medidas de seguridad de alimentos.

**Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366**