



ALERTA POR CONSUMO DE ALIMENTO CONTAMINADO

La ANMAT amplía la información respecto del alerta sobre **conservas contaminadas**.

Se ha comunicado la detección, en la provincia de Buenos Aires, de un alimento contaminado cuyos análisis preliminares registraron la presencia de toxina botulínica. Se trata de conservas elaboradas por el establecimiento "**El Sauce**" de la provincia de Corrientes, con **Registro Provincial de Establecimiento (RPE) N° 0500253**.

Atento lo expuesto, se solicita a la población que, de manera preventiva, y hasta tanto se obtengan más datos sobre el incidente, se abstenga de consumir productos de la firma mencionada. Asimismo, se solicita a los locales de venta al público, a los distribuidores y/o a quienes expendan los productos de esta firma, que los retiren de la venta y cesen su comercialización de manera inmediata.

Tres productos elaborados por la firma *El Sauce* fueron asociados a un caso sospechoso de botulismo registrado en la provincia de Buenos Aires. El paciente, quien está bajo supervisión médica, manifestó haber consumido los siguientes alimentos:

- Escabeche deshuesado de jabalí marca "EL SAUCE", con RPPA 05008848, vto. Sept. 2013.
- Escabeche deshuesado de vizcacha marca "EL SAUCE" con RPPA 05008854, vto. Sept. 2013.
- Escabeche deshuesado de ciervo marca "EL SAUCE", con RPPA 05008856, vto. Sept. 2012.

Según investigaciones realizadas en la ANLIS, hasta el momento se ha confirmado el hallazgo de la toxina botulínica en el escabeche de jabalí.

La ANMAT se encuentra trabajando de manera coordinada con la Oficina de Alimentos del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y con la Subdirección de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Corrientes, como así también con las autoridades del sistema de control de alimentos de todo el país.

Información relacionada: "**Recomendaciones para la Prevención del Botulismo**".