

بوتولیسم مسمومیت غذایی کشنده

بیماری بوتولیسم یک نوع مسمومیت غذایی است که در اثر خوردن مواد غذایی آلوده به سم باکتری که در شرایط بدون هوا در مواد غذایی رشد نموده ایجاد می شود. سم بوتولیسم قوی ترین و مرگ بار ترین سم موجود در دنیا می باشد.

بوتولیسم قابل پیشگیری است

اهمیت بیماری بوتولیسم

هر ساله در ایران خصوصا استان گیلان تعدادی از مردم در اثر مصرف مواد غذایی آلوده، خوب پخته نشده مانند ماهی شور، ماهی خشک دودی، اشپل (خاویار) ماهی شور، پنیر محلی غیر پاستوریزه و... دچار مسمومیت ناشی از بوتولیسم شده و مواردی نیز جان خود را از دست داده اند. مرگ میر بیماری حدود ۱۰٪ می باشد و این میزان در افراد مسن و در صورت تاخیر در مراجعه به بیمارستان دو برابر افزایش نشان می دهد. سم بوتولیسم بعد از مصرف به همراه غذا در روده جذب خون شده و با تاثیر بر محل اتصال اعصاب به عضله مانع از عملکرد درست عضلات ارادی و غیر ارادی میشود.

عامل بیماری بوتولیسم

عامل بیماری بوتولیسم باسیل کلستریدیوم بوتولینوم میباشد که بطور وسیع در خاک، آب، رسوبات دریایی، رسوبات آب نمک و حتی در گرد و خاک هوا یافت می شود. و هر گاه این باسیل در شرایط بی هوازی قرار گرفت (اطراف باسیل هوایی وجود نداشته باشد) فعال شده و تولید سم خطرناک و بسیار کشنده میکند. باسیل بوتولیسم بدلیل گستردگی انتشار در محیط می تواند باعث آلودگی مواد غذایی گردد و در موارد ماهیها این احتمال وجود دارد که باسیل قبل از صید در دستگاه گوارش ماهی بوده و پس از صید و نمک سود شدن و مهیا بودن شرایط مناسب بی هوازی فعال شده و سم تولید کند.

شدت بیماری بوتولیسم

شدت بیماری بستگی به مقدار سم مصرف شده همراه غذا و مقاومت بدن فرد آلوده دارد ولی مقدار بسیار اندک غذای آلوده به سم می تواند خطرناک و کشنده باشد

علائم بیماری بوتولیسم

مدت زمان بروز بیماری از زمان مصرف غذای آلوده تا بروز علائم بیماری بین ۱۲-۳۶ ساعت می باشد که با تهوع، استفراغ، درد شکمی، تاری دید، دو بینی، اشکال در بلع و تکلم، افتادگی پلک، خشکی دهان و..... به همراه یک نوع فلجی پیشرونده در افراد دیده می شود. بیمار تب نداشته و هوشیار می باشد ولی بیقرار و مضطرب است.

راه های پیشگیری از بیماری بوتولیسم

با توجه به اینکه بوتولیسم فوق العاده کشنده و خطرناک است ولی در برابر حرارت بسیار حساس و شکننده میباشد، با رعایت نکات زیر میتوان از آلوده شدن به سم بوتولیسم و عوارض ناشی از مرگ و میر جلوگیری نمود:

- ۱- از مصرف اشپل شور بصورت خام خودداری نمایید.
 - ۲- در صورت تمایل به مصرف اشپل ماهی حتما آنرا بخار پز (دمپز) نمایید.
 - ۳- از مصرف ماهی شور و خشک بصورت خام خودداری و در صورت تمایل به مصرف حتما آنرا بخار پز نمایید.
 - ۴- از مصرف پنیر های محلی و کیسه ای غیر پاستوریزه و غیر مطمئن جدا خودداری نمایید.
 - ۵- در صورت تهیه کنسرو های میوه، سبزیجات و ادویه جات خانگی حتما قبل از مصرف آنرا به اندازه کافی حرارت دهید.
 - ۶- در هنگام مصرف انواع کنسرو های غذایی حتما بمدت ۱۰-۱۵ دقیقه آنرا بجوشانید یا در ماهی تابه به آن به اندازه کافی حرارت دهید.
 - ۷- در صورت استفاده از کشک های غیر پاستوریزه حتما آنرا بمدت ۱۰-۱۵ دقیقه بجوشانید.
- بدون انجام آزمایش واز روی ظاهر مواد غذایی شناسایی و تشخیص آلودگی مقدور نمی باشد. امکان آلودگی ماهی یا اشپل تهیه شده در منزل به سم بوتولیسم نیز وجود دارد.
- کارشناس کنترل عفونت جهانداد

