



بوتولیسم

Botulism

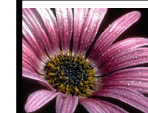
واحد بهداشت محیط

بهمن ۱۳۹۵

منابع:

سایت مرکز تحقیقات بیماری های عفونی دانشگاه علوم پزشکی گلستان

پیشگیری



مطمئن باشید که از تکنیک مناسب برای کنسرو کردن غذاها در منزل استفاده می کنید و هر گونه میکروب بوتولیسم در غذا ناپود شده است. این غذاها را استریل کرده با فشار پز در ۲۵۰ درجه فارنهایت برای حداقل ۳۰ دقیقه. همچنین به مدت ۱۰۰ دقیقه قبل از سرو آنها این غذاها را بجوشانید . برای اطلاعات بیشتر در مورد کنسرو کردن سالم با مراکز مرتبط تماس بگیرید که بوسیله بخش کشاورزی و خیلی از دانشگاه ها مهیا شده اند.

*از خوردن غذاهای آماده اگر قوطی آنها ورم کرده و یا اگر بوی مانده می دهد. اگر شما سیب زمینی را قبل از پختن داخل فویل پیچید ، آنها را داغ مصرف کنید و یا آنها را در یخچال نگه دارید نه در هوای اتاق.

*برای کاهش خطر بوتولیسم اطفال، از دادن عسل یا شربت ذرت به آنها خودداری کنید، حتی در مقدار رقیق آن به بچه های زیر سن یک سالگی.

*برای جلوگیری از بوتولیسم زخم و دیگر بیماری های جدی از راه خون هرگز از مواد تزریقی خیابانی استفاده نکنید.

بوتولیسم یک بیماری فلج کننده جدی و نادر است که به وسیله سم حاصل از باکتری کلوستریدیوم بوتولینوم ایجاد می شود..

انواع بوتولیسم

- بوتولیسم غذایی

باکتری مضر در محیط کم اکسیژن پیشرفت و تولید سم می کند، مانند غذاهای کنسرو شده . غذاهای خانگی کنسرو شده ، مانند سبزیجات و گوشت، معمولاً منبع نوع غذایی است و در اثر خوردن غذاهایی که در تهیه آنها حرارت کمی بکار رفته و بعد از تهیه سم بوتولینوم در آنها ایجاد شده و سپس به هنگام مصرف حرارت کمی دیده اند ، ایجاد می شود .

- بوتولیسم زخم

اگر این باکتری وارد بریدگی شود، قادر به ایجاد یک عفونت خطرناک است که تولید سم می کند. افراد بعد از تزریق داروهای غیر قانونی و مخدر نیز عفونی می شوند.

- بوتولیسم نوزادان

این نوع شایعترین شکل بوتولیسم است. این بیماری بین سن ۶ هفتهگی و ۶ ماهه بارز است. بچه‌ها ممکن است باکتری را اغلب به صورت هاگ شکل دریافت دارند. عفونت بعد از مصرف غذای آلوده یا پس از تماس با خاک حاوی هاگ های باکتری وارد بدن می شود. این ذرات در روده رشد کرده و سم آزاد می کنند. **تلم لثکال بوتولیسم** **کننده لست** و به عنوان اورژانس‌های پزشکی در نظر گرفته می شود. کلوستریدیوم بوتولینوم ارگانیسم میله ای شکلی است که در وضعیت کم اکسیژن (بی هوازی) بهتر رشد می کند.

راه انتقال بیماری

هاگ‌های باسیل در خاک و در تمام نقاط جهان وجود دارند و به وفور از محصولات کشاورزی از جمله عسل جدا می شوند ، علاوه بر این هاگ‌ها در رسوبات دریایی و دستگاه گوارش حیوانات از جمله ماهی‌ها وجود دارند .



دوره واگیری

علیرغم دفع مقدار بسیار زیاد سم و هاگ باسیل با مدفوع بیماران که هفته ها و ماهها بعد از ظهور نشانه های بیماری ادامه دارد (۱۰ میلیون هاگ در گرم مدفوع) ، انتقال آلودگی از فردی به فرد دیگر گزارش نشده است ، بیماران مبتلا به مسمومیت غذایی بوتولیسم به مقدار کمتری سم و هاگ با مدفوع دفع می کنند .

علائم شایع

- دوبینی
 - تاری دید
 - افتادگی پلک‌ها
 - بریده بریده سخن گفتن
 - اشکال در بلع
 - خشکی دهان
 - ضعف عضلات
 - یبوست
 - کاهش و یا عدم وجود واکنش تاندون های عمیق مانند تاندون زانو
- نوزادان مبتلا به بوتولیسم دچار بی حالی، ضعف، سستی، سوء تغذیه، یبوست، گریه ضعیف و عضلات ضعیف می باشند. اولین نشانه وجود این سم در نوزادان، یبوست می‌باشد.
- فلج عضلات: اگر این عارضه درمان نشود، می‌تواند منجر به فلج دست‌ها، پاها و عضلات تنفسی گردد.

