



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران
معاونت بهداشتی

گروه تخصصی پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های استان

بو تو لیسم (Botulism)



تعریف بیماری

علائم بیماری

اقدامات پیشگیرانه

نکات مهم

شرایط اسیدیته پائین، نمک کم، رطوبت بالا، عدم وجود اکسیژن، عدم نگهداری غذا در یخچال، می‌تواند شرایط رشد اسپور کلسترییدیوم را فراهم کند.

در ابتلاء به این بیماری عادات غذایی نقش عمده‌ای دارند و مهمترین علت بیماری مصرف غذاهای دریایی است.

ماهی دودی شمال کشور، یکی از مهمترین منابع بوتولیسم کشور است.

شماره تلفن ستاد گزارش‌گیری بیماری‌های استان

۰۲۴۱-۴۲۲۱۰۱۳

شماره تلفن‌های ستاد گزارش‌گیری بیماری‌های شهرستان‌ها

زنجان: ۰۲۴۱-۳۲۲۲۴۹۱

ابهر: ۰۲۴۲-۵۲۲۴۰۰۷

خدابنده: ۰۲۴۲-۴۲۲۲۶۶۷

طارم: ۰۲۴۲-۲۸۲۳۰۹۵

ایجرود: ۰۲۴۲-۳۷۲۲۵۰۸

خرمدره: ۰۲۴۲-۵۵۲۶۸۲۱

ماهنشان: ۰۲۴۲-۳۲۲۳۲۹۵

Email: Gophar_0241_3237111

پیشگیری از بوتولیسم

بوتولیسم غذایی از طریق مواد غذایی کنسرو شده با PH بالاتر از ۴/۶ ناشی می‌شود و اغلب کنسروها و مواد غذایی مانند: اشپل ماهی، پنیر کیسه‌ای، سوسیس، تن ماهی، کشک، مواد گوشتی، ماهی شور، ماهی دودی، کنسرو لوبیا سبز، ذرت، سس و رب گوجه فرنگی؛ پنیر و کمپوت‌ها دیده می‌شود. در موقع مصرف کنسرو باید این گونه مواد را قبل از خوردن بمدت ۲۰ دقیقه در آب در حال جوش قرار دهیم. همچنین مواد غذایی مانند عسل چون حاوی اسپور کلسترییدیوم بوتولینیوم هستند یک منبع آلودگی برای کودکان زیر یک سال می‌باشند. بوتولیسم ناشی از زخم را می‌توان توسط روش‌های صحیح مراقبتی از زخم‌های آلوده درمان نمود.



بوتولیسم (Botulism)

بوتولیسم نوعی فلج شل پایین رونده ناشی از نوروتوکسین پروتئینی ترشح شده از کلسترییدیوم بوتولینوم است. توکسین بوتولینوم قوی‌ترین و مرگبارترین توکسین دنیاست و فلج ناشی از آن می‌تواند به دلیل وقفه تنفسی ناشی از فلج عضلات تنفسی به سرعت منجر به مرگ شود. به همین دلیل این بیماری یک اورژانس پزشکی است.

بوتولیسم به سه شکل بوجود می‌آید؟

- ۱- بوتولیسم غذایی که توسط خوردن غذاهای حاوی سم این باکتری به وجود می‌آید.
- ۲- بوتولیسم زخم که توسط تولید توکسین از کلسترییدیوم بوتولینوم و زخم آلوده به این باکتری به وجود می‌آید.
- ۳- بوتولیسم نوزادان که توسط مصرف ماده غذایی حاوی اسپور باکتری ایجاد می‌شود. این اسپور بعداً در روده رشد کرده و ایجاد توکسین می‌کند.

تمام انواع بوتولیسم‌ها کشته شده هستند و جزء اورژانس‌های پزشکی محسوب می‌شوند.

بوتولیسم غذایی بخصوص خطرناک‌تر است چون بسیاری از مردم توسط مصرف غذاهای آلوده به سم این باکتری می‌توانند دچار بیماری شوند، مصرف مقدار خیلی کم حتی در حد چند نانو گرم از سم منجر به بیماری می‌شود.

علائم و تشخیص

دوره کمون معمول بیماری ۱۲ تا ۳۶ ساعت است اما توکسین تا ۳۰ روز نیز ممکن است در بدن باقی بماند. تهوع، استفراغ و درد شکمی، زودرس‌ترین علائم هستند.

شکایات عصبی مشخصه بوتولیسم عبارتند از:

- فلج عضلات خارجی و داخلی چشم (دوبینی)
- افتادگی پلک
- گشاد شدن مردمک‌ها و عدم واکنش به نور
- عدم ترشح بزاق و خشک شدن مخاط دهان
- بیوست مداوم (به علت فلج اعصاب اتونوم)

- اشکال در ادرار کردن
- ضعف عضلات تنفسی



بیماران معمولاً هوشیار هستند و نسبت به زمان و مکان آگاهی دارند. ولی گیج و بیقرار و مضطرب هستند. تب وجود ندارد. رفلکس Gag ممکن است از بین رفته باشد. و رفلکس‌های وتیری عمقی ممکن است طبیعی یا کاهش یافته باشد. بوتولیسم غذایی در عرض ۱۸-۳۶ ساعت بعد از خوردن غذای آلوده به سم شروع شده اما علائم ممکن است در عرض ۶ ساعت نیز به وجود آمده و تا ۱۰ روز هم به طول بیانجامد.

دو علامت شاخص بیماری:

- ۱- مسمویت غذایی بدون تب
- ۲- فلج شل پایین رونده قرینه