

BOTULISMUL

Este o forma acuta de intoxicatie, provocata prin ingestia de toxina botulinica produsa de Clostridium botulinum, caracterizata prin predominanta manifestarilor neurologice. Clostridium botulinum este un bacil strict anaerob care formeaza spori extrem de rezistenti,,care sunt distrusi numai prin autoclavare (la 120 gr.C, timp de 30 minute).

Toxina botulinica este cea mai puternica toxina cunoscuta; se distruge prin fierbere in 10 minute si la 80 gr.C, dupa 30 minute.

Bacilii botulinici se gasesc in intestinul unor animale, care elimina prin materiile fecale cantitati mari de germeni pe sol (rozatoare, porci, cai, pisici, caini, pesti de apa dulce, etc), dar si in intestinul oamenilor.

Sporii sunt larg raspanditi in sol.

Transmiterea la om se face prin alimente care contin toxina botulinica preformata, in urmatoarele conditii :

- alimentul sa fie contaminat cu bacil botulinic;
- sa existe conditii de anaerobioza pentru germinarea sporilor;
- alimentul sa fie insuficient prelucrat termic, astfel incat sporii sa nu fie distrusi si sa fie depozitat ulterior in conditii de temperatura optima pentru elaborarea toxinei.

Alimente incriminate: conservele alimentare, in special cele preparate in gospodariile familiale: conserve de carne, de peste, de fructe si legume, insuficient sterilizate sau spalate; carnea afumata, sunca preparata in casa, mezeluri, carnati, unele specii de pesti; foarte rar - conservele preparate pe cale industriala, cand acestea sunt insuficient sterilizate.

Alimentele contaminate pot aparea alterate ca gust si miros, iar cutiile de conserve contaminate pot avea capacul bombat; frecvent insa, alimentele pot sa arate perfect normal.

Conservarea unor alimente prin adaugarea unui strat de ulei la suprafata, creeaza conditii de anaerobioza si in conditiile unei temperaturi convenabile este posibila producerea toxinei botulinice.

Simptomatologie

Primele semne de boala sunt: tulburarile oculare, ptoza palpebrala, dificultati de vedere (diplopie si vederea obiectelor in ceata) si uscaciunea mucoasei bucale si faringiana. Apar apoi paralizii musculare de tip flasc, simetrice, faringiene si laringiene. uneori, discrete tulburari gastrointestinale (varsaturi, diaree, uneori constipatie).

Mortalitatea: in jur de 30%, decesul survenind dupa 3-7 zile de la debut, prin insuficienta respiratorie sau infectii supraadaugate.

Masuri de prevenire :

- evitarea consumului conservelor de legume, carne si peste preparate in casa care nu au fost sterilizate prin fierbere (fierbere minim 30 de minute);
- evitarea consumului de conserve al caror capac bombeaza;
- evitarea consumului alimentelor cu aspect si miros neplacut;
- curatarea atenta si spalarea riguroasa a produselor vegetale;
- conservarea la rece a mancarurilor incomplet preparate sau a produselor alimentare perisabile;
- alimentele cu aspect si miros neplacut nu vor constitui hrana pentru animale;
- recipientele in care s-au aflat alimentele cu aspect si miros neplacut vor fi bine curatate si fierte;

- evitarea preparării alimentelor cu mai mult de 2 - 3 ore înainte consumului, în cazul în care nu se pot asigura condițiile de temperatură necesare pastrării alimentelor preparate;
- asigurarea pastrării alimentelor la temperaturi de 4 - 8 grade C, în cazul alimentelor ce vor fi consumate la mai mult de 2-3 ore de la preparare (refrigerare);
- consumarea alimentelor pregătite pentru sugari imediat după prepararea lor, fără a fi reîncalzite sau pastrate la frigider;
- în cazul alimentelor gătit, asigurarea unei temperaturi de preparare de peste 70 gradeC;
- evitarea contactului între alimentele nepreparate și cele preparate;
- spălarea frecventă a mâinilor.

SURSA DATELOR: Serviciul Supraveghere și control BT