

Botulizm

Botulizm-
kəskin infeksi-on xəstəlik
olub, sinir sisteminin
botulizm bakteriyaları
toksinlərinin təsiri
nəticəsində zədələnməsi ilə
xarakterizə olunur.

Xarici mühitin əlverişsiz şəraitində botulizm törədicisinin vegetativ formaları spor əmələ gətirir. Sporlar müxtəlif fiziki və kimyəvi faktorlara, o cümlədən 4-5 saat müddətində qaynamaya, müxtəlif dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı olub, tərkibində 18% xörək duzu olan məhsullarda uzun müddət qala bilər. Sporlar donmaya və qurumaya, düz

düşən ultrabənövşəyi şüaların təsirinə davamlıdır.

Torpaqla və malqaranın, quşların, balıqların bağırsağ möhtəviyyəti ilə çirklənmiş bütün qida məhsullarında botulizm törədicisinin vegetativ formaları və ya spora ola bilər. Lakin xəstəlik yalnız bu məhsulları anaerob şəraitdə saxladıqda və ya kifayət qədər ilkin termiki emaldan keçirmədikdə baş verir. Bunlar xüsusilə evdə hazırlanmış konserv məhsulları, hisə verilmiş və ya qaxac edilmiş ət və balıq məhsulları, həmçinin mikrobların vegetativ formalarının inkişafı və toksin əmələgəlmə üçün əlverişli olan digər ərzaqlar ola bilər.

Botulizm törədiciləri anaerob şəraitdə xəstələnmənin səbəbi olan çox güclü toksiki təsirli neyrotoksin əmələ gətirir. Neyrotoksin adi şəraitdə ətraf mühitdə bir ilə qədər, konservləşdirilmiş məhsullarda illərlə qala bilər. Botulizm zamanı inkubasiya dövrü 1 sutka, bəzən 2-3 gün, çox nadir hallarda isə 9, hətta 12 gün davam edə bilər.

Xəstəliyin ilkin əlamətləri görmə itiliyinin pozulması, ağızda quruluq və əzələ zəifliyidir. Təqribən hər iki xəstədən birində ilkin əlamət kimi qusma və ishal baş verə bilər. Xəstələr 2 görmə və tor görmədən, gözün dumanlanmasından şikayət edir, yaxınlıqda yerləşən əşyaları pis görür, əvvəl adi şrifti,

botulizm

sonra isə iri şrifti oxuya bilmirlər. Xəstəliyin kəskinləşməsi dövründə əsas nevroloji əlamətlər tüpürçək ifrazının pozulması (ağızda quruluq), udqunma aktının pozulması, səsin xırıltılı olması yaxud itməsi, inkişaf edən əzələ zəifliyi və güclü qəbizlikdir.

Profilaktika. Botulizmin profilaktikası ət və balıq yarımfabrikatlarının, konservləşdirilmiş, hissə verilmiş və s. bu kimi məhsulların hazırlanması və saxlanması qaydalarına ciddi riayət edilməsinə əsaslanır. Ev şəraitində hazırlanmış konserv məhsulları, xüsusən tərəvəz və göbələk konservləri ciddi təhlükə törədir.

Belə ki, onların ev şəraitində hazırlanması botu-

lizm törədici sporlarına məhvedici təsir göstərə bilən termiki emalı təmin etmir. Ona görə də istifadədən əvvəl belə məhsulları 10-15 dəq. ərzində qaynatmaq məqsədə-uyğundur ki, bununla botulo-toksinlərin tam neytralizasiyası əldə olunur.

Xəstələnmə halları baş verdikdə dərhal həkimə müraciət etmək, şübhəli məhsulları istifadədən çıxarmaq, bu məhsullardan istifadə etmiş insanları isə 10-12 gün ərzində tibbi nəzarət altında saxlamaq lazımdır.

Botulizm



Səhiyyə Nazirliyi
Respublika Gigiyena və Epidemiologiya Mərkəzi
Sosial Gigiyena Monitorinqi şöbəsi
Tel.4220823