



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی  
استان گیلان  
معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان گیلان

# بوتولیسم (مسمومیت غذایی کشنده)



گروه پیشگیری و مبارزه با  
بیماریها

## 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 آن 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 خشك بصورت خام خودداری و در صورت تمایل به مصرف آنرا بخار پز نمایید.
- ۴- از مصرف پنیلهای محلی و کپسه ای غیر پاستوریزه و غیر مطمئن جدا خودداری نمایید.
- ۵- در صورت تهیه کنسروهای میوه، سبزیجات و ادویه جات خانگی حتما قبل از مصرف آنرا به اندازه کافی حرارت دهید.
- ۶- در هنگام مصرف انواع کنسروهای غذایی حتما بمدت ۱۰-۱۵ دقیقه آنرا بجوشانید یا در ماهی تابه به آن به اندازه کافی حرارت دهید.
- ۷- در صورت استفاده از كَشَك های غیر پاستوریزه حتما آنرا بمدت ۱۰-۱۵ دقیقه بجوشانید.

بدون انجام آزمایش و از 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.**

« برای بخار پز نمودن ماهی شور یا اشپل آن بایستی هنگام پختن برنج در منزل بعد از بخار شدن آب برنج ماهی یا اشپل را در يك ظرف مناسب (نعلبکی یا...) قرارداده و آنرا روی برنج گذاشته و اجازه دهیم بمدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه داخل دیگ بماند سم بوتولیسم در اثر حرارت از بین میرود و توانایی ایجاد بیماری را ندارد»

## توصیه های مهم:

در صورت آلوده بودن ماهی یا اشپل آن به باسیل بوتولینوم، مهم نیست که ماهی و اشپل در خانه نمک سود شود یا از بازار خریداری گردد زیرا بعد از نمک سود شدن شرایط لازم برای فعالیت باسیل که يك شرایط بدون هوا میباشد مهیا شده و باسیل بوتولینوم شروع به تکثیر و تولید سم مینماید.

بیاد داشته باشیم که ممکنست حتی ماهی که خودمان نمک سود کرده باشیم نیز آلوده به سم بوتولیسم باشد و تنها راه پیشگیری از بیماری بوتولیسم دادن حرارت مستقیم و غیر مستقیم به اندازه کافی به فرآورده های گفته شده است