

Botulismus

Was ist Botulismus?

Botulismus ist eine sehr seltene, äußerst gefährliche Lebensmittelvergiftung. Das Botulinumtoxin zählt zu den giftigsten Stoffen in der Natur. Es wird vom Bakterium *Clostridium botulinum* gebildet, das sich ohne Sauerstoff besonders gut entwickelt (z.B. in Konservendosen). Das Gift bewirkt in erster Linie schwere Nervenstörungen, die zum Tode führen können.

Botulismus wird durch die Aufnahme bereits gebildeter Toxine mit der Nahrung verursacht. In nicht fachgerecht (= ausreichend erhitzt) hergestellten Fleisch- oder Gemüsekonserven können sich die Botulismus-Clostridien vermehren. Nach dem Verzehr wird ihr Gift vom Darm aufgenommen und gelangt über das Blut in die Nervenzellen. Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist nicht möglich.

Säuglingsbotulismus ist eine Sonderform der Erkrankung, weil hier eine Vermehrung der Keime im Körper, - also eine echte Infektion - stattfindet. Bei Kindern im ersten Lebensjahr – ganz besonders in den ersten 6 Monaten – kann es durch eine nur in diesem Zeitraum mögliche Besiedlung des Darms mit dem Bakterium zur Keimvermehrung mit Toxinbildung kommen. In Europa sind nur wenige Einzelfälle bekannt. Dennoch sollte auf das Süßen mit Honig in diesem Alter verzichtet werden.

Etwa seit 10 Jahren wird über eine in der Ursache ungeklärte Erkrankung bei Rindern berichtet, meist als **chronischer Botulismus** bezeichnet. Es tritt dabei eine Vielzahl von Symptomen auf, häufig Verdauungsstörungen, Abmagerung und Lähmungen. Aufgetreten ist die Erkrankung zunächst bei Hochleistungsrindern, aber auch Kälber waren betroffen. Einige Wissenschaftler vermuten, dass ihr eine Infektion und Vergiftung mit *Clostridium botulinum* zugrunde liegt. An diesem Problem wird aktuell geforscht.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen durch Botulinumtoxin beim Menschen waren bisher stets mit dem Verzehr von Lebensmitteln verbunden, in denen die Bakterien die Möglichkeit hatten, sich zu vermehren und unter Sauerstoffausschluss Toxine zu bilden.

Auf diese Form des Botulismus beziehen sich die folgenden Abschnitte:

Welche Symptome treten bei Botulismus auf?

Das Gift setzt die Nervenzellen außer Funktion, die für die Aktivierung der Muskulatur verantwortlich sind. Dadurch kommt es zu Lähmungserscheinungen des Körpers. Von der Lähmung sind in erster Linie die Muskeln im Kopf- und Halsbereich betroffen. Es kann aber auch zu Lähmungen der Atemmuskulatur und des gesamten Körpers kommen.

Die Vergiftung beginnt meist mit Übelkeit und Erbrechen, anschließend treten Sehstörungen auf (der Patient sieht doppelt oder verschwommen). Oft treten Herzrasen und Verstopfung auf.

Die Inkubationszeit beträgt wenige Stunden bis zwei Tage, in Ausnahmefällen bis zu zwei Wochen. Die Sterblichkeit liegt zwischen 30 und 70 Prozent, wobei die aufgenommene Giftmenge ausschlaggebend ist.

Tritt Stunden bis wenige Tage nach dem Verzehr von Konserven, deren Verpackung aufgetrieben war, Übelkeit auf, sollte umgehend ein Arzt konsultiert werden!

Wie stellt der Arzt die Diagnose?

Die Verdachtsdiagnose kann bereits aufgrund der typischen Symptome und der entsprechenden Vorgeschichte gestellt werden. Bewiesen ist die Krankheit, wenn entweder der Erreger im Darminhalt bzw. das Gift in Darminhalt oder Blut nachgewiesen werden können.

Was können Sie selbst bei Botulismus tun?

Eine effektive Selbsttherapie ist unmöglich. Der Versuch, ohne ärztliche Hilfe eine Botulismus-Infektion zu kurieren, würde mit Sicherheit tödlich enden. Haben Sie selbst den Verdacht auf eine Botulismus-Infektion, sollten Sie Reste der Mahlzeit oder die Verpackung sicherstellen und mit zum Arzt nehmen.

Wie wird die Therapie bei Botulismus durchgeführt?

Die Behandlung wird mit einem Gegengift durchgeführt, wobei mit der Therapie möglichst frühzeitig, sogar schon bei Verdacht begonnen werden muss. Oft müssen die Patienten über einen längeren Zeitraum auf einer Intensivstation behandelt werden, was auch eine künstliche Beatmung einschließen kann.

Wie können Sie der Erkrankung vorbeugen?

Eine Impfung gegen Botulismus ist nicht möglich. Konservendosen, die aufgebläht erscheinen, sollten weder geöffnet, noch sollte deren Inhalt verzehrt werden. Botulinumtoxin ist hitzeempfindlich, es wird durch ausreichendes Erhitzen bzw. Kochen also zerstört. Nahrungsmittel von Säuglingen sollten nicht mit Honig oder Ahornsirup gesüßt werden.

gesetzliche Regelungen

Nach dem Infektionsschutzgesetz ist für Ärzte bereits der Verdacht auf die Erkrankung gegenüber der örtlichen Gesundheitsbehörde meldepflichtig. Auch Labore müssen bei Nachweis des Bakteriums oder seines Toxins umgehend Mitteilung machen. Damit soll sichergestellt werden, dass verdächtige Lebensmittel schnellstmöglich ermittelt und entfernt werden können.

Mehr Informationen?

☎ Sachbearbeitung: 0431 901-2108, -2117
☎ Ärztliche Beratung: 0431 901-2120, -2130, -4427

Landeshauptstadt Kiel | Fleethörn 18-24, 24103 Kiel
Amt für Gesundheit | Infektionsschutz@kiel.de