



- Teilen
- Drucken
- Als PDF speichern

[Zurück zur Übersicht](#)
[Stellenanzeige](#)

Botulismus durch Rohschinken aus Hausschlachtung

07.02.2018

Ein Ehepaar erkrankte Ende Dezember 2017 unter Sehstörungen, Doppelbildern und trockenem Mund. Nach stationärer Aufnahme wurde der Verdacht auf Botulismus gestellt. Vermutliche Infektionsquelle war ein Rohschinken aus einer Hausschlachtung in Portugal. Das Konsiliarlabor für Neurotoxin-produzierende Clostridien im RKI bestätigte Clostridium botulinum und Neurotoxin Typ B im Schinken sowie C. botulinum im Serum und Stuhl einer erkrankten Person mittels Mousassay.

Lebensmittelbotulismus ist eine schwere Vergiftung mit Lähmungserscheinungen. Auslöser sind vom sporenbildenden Bakterium Clostridium botulinum abgesonderte Toxine. Weitere Erscheinungsformen sind Säuglingsbotulismus und Wundbotulismus.

In den letzten fünf Jahren wurden lediglich 7 Botulismusfälle, darunter 5 Fälle von Lebensmittelbotulismus in Baden-Württemberg gemeldet. Damit ist Botulismus heute sehr selten.

Hierzu trägt der Rückgang von Hausschlachtungen in Baden-Württemberg (Quelle: R. Güll. Hausschlachtungen – früher normal, heute die Ausnahme. Statistisches Monatsheft Baden-Württemberg 8/2015) durch strenge gesetzliche Vorgaben bei. Der Bedeutungsverlust für die Selbstversorgung betrifft auch selbst hergestellte Konserven. Deshalb müssen bei klinischem Verdacht mögliche Eigenimporte aus anderen Ländern bedacht werden. Clostridiumsporen sind hitzeresistent. Beim Haltbarmachen und Zubereiten von Lebensmitteln muss grundsätzlich auf Hygiene und auf die Einhaltung ausreichend hoher Temperaturen geachtet werden.

Weitere Informationen unter:

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung
Robert Koch-Institut

Kategorie:

Stellenanzeige Infekt News